

















## 1ST COURSE

 CRAB CAKE (supplement\_ \$200)  
 cioppino sauce · aioli · creme fraiche · tomato salsa  
 鮮茄海鮮醬, 蒜味蛋黃醬, 法式酸奶, 番茄莎莎  
 蟹餅 (套餐僅需加價\$200)

 SEARED SCALLOP  
 green curry · cucumber · chorizo · cilantro  
 綠咖哩, 黃瓜, 煙燻紅椒臘腸, 香菜  
 香煎干貝  
 豬肉產地: 台灣, 西班牙

 KING PRAWN  
 white bean · couscous · preserved lemon ·  
 prawn and pepper sauce  
 白豆 · 小米 · 漬檸檬 · 鮮蝦甜椒醬  
 澎湖明蝦

 CAESAR SALAD  
 parmesan · chive · bacon  
 帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根  
 凱薩沙拉  
 豬肉產地: 台灣


## 2ND COURSE

BEEF SOUP  
 Aus. A Legacy full blood wagyu · aged ham · dried scallop · carrot  
 澳洲A Legacy純草飼老和牛 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔  
 蔬菜和牛牛肉湯  
 牛肉產地: 澳洲 豬肉產地: 台灣

 MUSHROOM SOUP  
 slow stir-fry chopped mushrooms  
 慢炒蘑菇 · 濃煮而成  
 蘑菇濃湯

 TOMATO SOUP  
 fresh tomato · basil oil  
 新鮮番茄濃煮而成 · 羅勒油  
 番茄濃湯

## MAIN COURSE

 U.S.D.A PRIME RIBEYE FILET STEAK(HSINCHU LIMITED)  
 美國頂級肋眼菲力牛排(新竹限定) 120g / \$1850(For 1)  
 200g / \$2400(For 1)  
 300g / \$3100(For 1)

 U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK  
 美國頂級肋眼牛排 220g / \$2900(For 1)

 GRILLED U.S.D.A. PRIME  
 BONE IN RIBEYE STEAK(HSINCHU LIMITED)  
 炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排(新竹限定) 600g / \$4400(For 1)  
 600g / \$5300(For 2)

 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME  
 BONE IN RIBEYE STEAK  
 美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排 400g / \$5760(For 1)  
 400g / \$6660(For 2)

· 主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓螯龍蝦僅需加價800元、加點一份加拿大鴨肝僅需加價\$500元  
 \$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak、\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras with steak

 JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g / \$3300(For 1)  
 日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地: 日本九州

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK 150g / \$3400(For 1)  
 日本九州產和牛紐約克牛排 牛肉產地: 日本九州



JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK 150g / \$3550(For 1)  
 日本九州產和牛肋眼牛排 牛肉產地: 日本九州

ITO RANCH RIBEYE STEAK(HSINCHU LIMITED) 120g / \$5600(For 1)  
 日本松阪伊藤和牛肋眼牛排(新竹限定)(限量供應)  
 牛肉產地: 日本三重縣

 HUALIEN YULI DUCK BREAST \$2000  
 beetroot · parsnip · five spiced · grand marnier  
 花蓮玉里乾式熟成鴨胸/甜菜 · 防風草根 · 五香 · 柑曼怡香甜酒

 KAMALAN PORK CHOP \$2300  
 Dijon mustard · mushroom · apple jelly  
 噶瑪蘭豬帶骨肋眼/迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬  
 豬肉產地: 台灣

 SEASONAL FISH(LIMITED) \$2500  
 spinach soup · pearl barley · lemon · onion compote  
 季節鮮魚(限量供應)/菠菜海鮮醬, 珍珠大麥, 檸檬, 甜洋葱泥

## SIDE DISHES

 BUTTER WHIPPED POTATO  
 馬鈴薯泥

 CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN  
 香菜萊姆奶油甜玉米

 STEAMED BROCCOLI  
 清蒸花椰菜

 GARLIC BUTTER MUSHROOM  
 爐烤蒜味奶油野菇

FRENCH FRIES  
 原味薯條

## DESSERT

 FIG AND BLACK TEA SOUFFLE  
 fig · black tea  
 無花果, 紅茶  
 無花果紅茶舒芙蕾

 MIAN CHA ALMOND MILK OLAY  
 dark brown sugar · almond milk · mian cha  
 黑糖, 杏仁茶, 麵茶  
 杏仁麵茶歐蕾

SEASONAL FRUIT PLATTER  
 季節水果盤