



A LA CARTE MENU

單點菜單



開胃菜/沙拉

APPETIZERS / SALAD

  SEARED SCALLOP_\$1000
green curry / cucumber / chorizo / cilantro
綠咖哩 / 黃瓜 / 煙燻紅椒臘腸 / 香菜




香煎干貝

干貝產地: 日本岩手縣、北海道
豬肉產地: 台灣、西班牙





  AUS. WAHYU BEEF TONGUE_\$900
kale / red wine sauce / piri piri / wasabi
羽葉甘藍 / 紅酒醬 / piri piri辣油 / 山葵油

炙烤澳洲和牛牛舌




牛肉產地: 澳洲

   KING PRAWN_\$900
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

    CRAB CAKE_\$800
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

   CAESAR SALAD_\$450
parmesan / chive / bacon
帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根

凱薩沙拉



豬肉產地: 台灣

過敏原名稱:   甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

主菜 MAIN COURSE

  U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP \$2400 (LIMITED)
chickpeas / maitakes / lamb jus
鷹嘴豆 / 舞菇 / 羊肉汁
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

  KAMALAN PORK CHOP \$1400
dijon mustard / mushroom / apple jelly
迪戎芥末 / 野菇 / 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼
豬肉產地: 台灣

    SEASONAL FISH \$1600 (LIMITED)
spinach soup / pearl barley / lemon / onion compote
菠菜海鮮醬 / 珍珠大麥 / 檸檬 / 甜洋蔥泥
季節鮮魚 (限量供應)




 HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1100
beetroot / parsnip / five spiced / grand marnier
甜菜 / 防風草根 / 五香 / 柑曼怡香甜酒
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質


本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

湯品 SOUP

   LOBSTER BISQUE \$600 (LIMITED)
Boston lobster / brandy cream / chive
波士頓龍蝦 / 白蘭地鮮奶油 / 蝦夷蔥
龍蝦濃湯 (限量供應)

BEEF SOUP \$450
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 \$450
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成
蘑菇濃湯

 TOMATO SOUP \$450
fresh tomato / basil oil
新鮮蕃茄濃煮而成 / 羅勒油
蕃茄濃湯

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

牛排

A CUT STEAKS

美國 U.S.A. BEEF

- U.S.D.A PRIME RIBEYE FILET STEAK (HSINCHU LIMITED) 120g_ \$950
美國頂級肋眼菲力牛排 (新竹限定) 200g_ \$1500
300g_ \$2200
- U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 220g_ \$2000
美國頂級肋眼牛排
- U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 400g_ \$4860
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排
- GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK (HSINCHU LIMITED) 600g_ \$3500
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (新竹限定)

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

過敏原名稱：甲殼類、牛奶、蛋、堅果類、麩質

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

日本 JAPAN WAGYU BEEF

- JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g_ \$2400
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_ \$2500
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_ \$2650
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_ \$4700
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

配菜

SIDE DISHES

- FRENCH FRIES_ \$300 原味薯條
- STEAMED BROCCOLI_ \$300 清蒸花椰菜
- GARLIC BUTTER MUSHROOM_ \$300 爐烤蒜味奶油野菇
- BUTTER WHIPPED POTATO_ \$300 馬鈴薯泥
- GRILLED GREEN ASPARAGUS_ \$300 炙烤美國粗綠蘆筍
- CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN_ \$300 香菜萊姆奶油甜玉米

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


過敏原名稱：甲殼類、牛奶、蛋、堅果類、麩質 九州和牛分別產地有：鹿兒島縣、熊本縣、宮崎縣、大分縣、福岡縣

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

甜點 DESSERTS

   FIG AND BLACK TEA SOUFFLÉ_ \$400
fig / black tea
無花果 / 紅茶
無花果紅茶舒芙蕾

   MIAN CHA ALMOND
MILK OLAY_ \$400
dark brown sugar / almond milk / mian cha
黑糖 / 杏仁茶 / 麵茶
杏仁麵茶歐蕾

   SCHEFFLERA HONEY_ \$400
schefflera honey / meyer lemon / chamomile
鴨腳木冬蜜 / 梅爾檸檬 / 洋甘菊
鴨腳木冬蜜

  CHEF'S CHOICE
HOMEMADE ICE CREAM_ \$400
主廚精選手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATE_ \$400
季節水果盤

  ASSORTED CHEESE PLATE_ \$600
綜合起司盤

飲料 DRINKS

REGULAR COFFEE (I/H)_ \$150
美式咖啡

 LATTE (I/H)_ \$150
拿鐵咖啡

 CAPPUCCINO (I/H)_ \$150
卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE, DOUBLE)_ \$150
濃縮咖啡 (單份、雙份)


DARJEELING TEA (I/H)_ \$150
大吉嶺紅茶

DONG DING OOLONG_ \$150
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA_ \$150
洋甘菊茶

ROSE LEMONADE TEA_ \$150
玫瑰檸檬茶

PEPPERMINT TEA_ \$150
薄荷茶

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge