

















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)

 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

 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

 AUS. WAGYU BEEF TONGUE
 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

 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


 LOBSTER BISQUE (LIMITED)
 (supplement_\$100)
 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) (套餐僅需加價\$100)

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

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

 TOMATO SOUP
 fresh tomato · basil oil
 新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油
 蕃茄濃湯

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 / \$2250 (For 1)
 200g / \$2800 (For 1)
 300g / \$3500 (For 1)

 U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
 美國頂級肋眼牛排
 220g / \$3300 (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 / \$4800 (For 1)
 600g / \$6100 (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 / \$6160 (For 1)
 400g / \$7460 (For 2)

· 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
 \$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
 日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地: 日本九州
 120g / \$3700 (For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK
 日本九州產和牛紐約克牛排 牛肉產地: 日本九州
 150g / \$3800 (For 1)





JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK
 日本九州產和牛肋眼牛排 牛肉產地: 日本九州
 150g / \$3950 (For 1)

ITO RANCH RIBEYE STEAK (HSINCHU LIMITED)
 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
 120g / \$6000 (For 1)

 UALIEN YULI DUCK BREAST (LIMITED)
 beetroot / parsnip / five spiced / grand marnier
 花蓮玉里乾式熟成鴨胸 (限量供應) / 甜菜 / 防風草根 / 五香 / 柑曼怡香甜酒
 \$2400

 KAMALAN PORK CHOP
 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
 \$2700

 SEASONAL FISH (LIMITED)
 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, 甜洋蔥泥
 \$2900

SIDE DISHERS

 STEAMED BROCCOLI
 清蒸花椰菜

 GRILLED GREEN ASPARAGUS
 炙烤綠蘆筍

 BUTTER WHIPPED POTATO
 馬鈴薯泥

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

 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

 SCHEFFLERA HONEY
 schefflera honey · Meyer lemon · chamomile
 鴨腳木冬蜜, 梅爾檸檬, 洋甘菊
 鴨腳木冬蜜

SEASONAL FRUIT PLATTER
 季節水果盤