


套餐包含生菜沙拉吧 / 精選湯品、主菜、甜點、飲品(各擇一)

Set menu includes buffet salad bar / Soup, main course, dessert and drinks (choose one)

SOUP

 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 / \$1950(For 1)

200g / \$2500(For 1)

300g / \$3200(For 1)

 U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排

220g / \$3000(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 / \$4500(For 1)

600g / \$5400(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 / \$5860(For 1)

400g / \$6760(For 2)

 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 / \$3400(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 / \$3500(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 / \$3650(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 / \$5700(For 1)

 OLIVE OIL WITH GARLIC AND CHILL PASTA
(HSINCHU LIMITED)
橄欖油蒜香辣味義大利麵(新竹限定)

\$1280

 BLACK TRUFFLE AND MUSHROOM CREAM PASTA
(HSINCHU LIMITED)
黑松露野菇奶油義大利麵(新竹限定)

\$1380

 PAN FRIED LU-YE CHICKEN LEG(HSINCHU LIMITED)
honey mustard / 蜂蜜芥末
乾煎台東鹿野雞腿(新竹限定)

\$1580

 ROASTED SALMON FILLET(HSINCHU LIMITED)
 spinach soup / 菠菜海鮮醬
香煎智利鮭魚排(新竹限定)


\$1580

 DUCK LEG CONFIT(HSINCHU LIMITED)
five spiced duck jus / 五香鴨肉醬汁
爐烤油封櫻桃鴨腿(新竹限定)

\$1680

 NEW ZEALAND LAMB CHOP(HSINCHU LIMITED)
 lamb jus / 羊肉醬汁
紐西蘭帶骨小羔羊排(新竹限定)

\$1880


 KAMALAN PORK CHOP
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

\$2400

· 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

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

DRINKS

REGULAR COFFEE (I/H)
美式咖啡

 LATTE (I/H)
拿鐵咖啡

DARJEELING TEA (I/H)
大吉嶺紅茶

CHAMOMILE TEA
洋甘菊茶

PEPPERMINT TEA
薄荷茶

ESPRESSO (SINGLE · DOUBLE)
濃縮咖啡(單份、雙份)

 CAPPUCINO (I/H)
卡布奇諾

DONG DING OOLONG
凍頂烏龍茶

ROSE LEMONADE TEA
玫瑰檸檬茶

· 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

· 本菜單所有餐點及沙拉吧服務，皆僅供內用，恕不提供外帶服務。

All items on this menu and the salad bar service are reserved for dine-in guests only, and takeout is not available.

九州和牛分別產地有：鹿兒島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質