

1ST COURSE

**CRAB CAKE** (supplement_\$200)
 Oscietra caviar · cioppino sauce · chive
 俄羅斯鱈魚子醬. 鮮茄海鮮醬. 蝦夷蔥
 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**
 peas · carrot · quinoa · prawn sauce
青豆 · 蘿蔔 · 藜麥 · 鮮蝦醬汁
 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 STRIPLOIN STEAK (HSINCHU LIMITED) 美國頂級紐約克牛排(新竹限定)	120g / \$1860 (For 1)	 JAPAN KYUSHU EX-BREEDING WAGYU STRIPLOIN STEAK (HSINCHU LIMITED) 日本九州經產和牛紐約克牛排(新竹限定) 牛肉產地：日本九州	150g / \$3100 (For 1)
	 U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK (HSINCHU LIMITED) 美國頂級菲力牛排(新竹限定)	120g / \$2500 (For 1)	 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 / \$3300 (For 1)
	 U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 美國頂級肋眼牛排	220g / \$2900 (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 / \$3400 (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)	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 / \$3550 (For 1)
	 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)	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 / \$5600 (For 1)
	 AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK (LIMITED) 澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排(限量供應) 牛肉產地：澳洲	150g / \$3700 (For 1)	 HUALIEN YULI DUCK BREAST  beetroots · cauliflower · blackberries · chocolate and herbs duck jus  花蓮玉里乾式熟成鴨胸/甜菜 · 白花椰菜 · 黑莓 · 巧克力香料鴨肉汁	\$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	\$2400
			  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. 甜洋葱泥	\$2500

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

**MANGO AND COCONUT SOUFFLÉ**
 mango · coconut · smoked paprika
 芒果.椰子.煙燻紅椒
芒果椰子舒芙蕾

**CLASSIC BROWNIE**
 coffee · walnut · chocolate
 咖啡.核桃.巧克力
 咖啡巧克力布朗尼

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

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

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