

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. WAGYU 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
peas / carrot / quinoa / prawn sauce
青豆 / 蘿蔔 / 藜麥 / 鮮蝦醬汁

澎湖明蝦

   CRAB CAKE \$800
Oscietra caviar / cioppino sauce / chive
俄羅斯鱈魚子醬 / 鮮茄海鮮醬 / 蝦夷蔥

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)

pea / artichoke / herbs salsa

青豆 / 朝鮮薊 / 香草醬

爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

  KAMALAN PORK CHOP_\$1500

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_\$1500

beetroots / cauliflower / blackberries / chocolate and herbs duck jus

甜菜 / 白花椰菜 / 黑莓 / 巧克力香料鴨肉汁

花蓮玉里乾式熟成鴨胸

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak
主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓蟹龍蝦僅需加價800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 STRIOLOIN STEAK (HSINCHU LIMITED)
美國頂級紐約克牛排 (新竹限定)
- 120g_ \$960
-  U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK (HSINCHU LIMITED)
美國頂級菲力牛排 (新竹限定)
- 120g_ \$1600
-  U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排
- 220g_ \$2000
-  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_ \$4860
-  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_ \$3500

澳洲 Australia BEEF

-  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)
- 150g_ \$2800

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak
主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓蟹龍蝦僅需加價800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 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_ \$2200
-  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_ \$2400
- 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_ \$2500
- 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_ \$2650
- 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_ \$4700

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
主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓蟹龍蝦僅需加價800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

   MANGO AND
COCONUT SOUFFLÉ_\$400
mango / coconut / smoked paprika
芒果 / 椰子 / 煙燻紅椒
芒果椰子舒芙蕾

   CLASSIC BROWNIE_\$400
coffee / walnut / chocolate
咖啡 / 核桃 / 巧克力
咖啡巧克力布朗尼

  GREEN GRAPE SEMIFREDDO_\$400
green grape / white wine vinegar / amaretto
綠葡萄 / 白酒醋 / 杏仁酒
綠葡萄冰糕

  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