

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 STRIPLOIN STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國頂級紐約克牛排(新竹限定) 120g / \$1960(For 1)

 U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國頂級菲力牛排(新竹限定) 120g / \$2600(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)



 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 / \$3800(For 1)
牛肉產地：澳洲

 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) \$1680

  DUCK LEG CONFIT(HSINCHU LIMITED)
 cauliflower · chocolate and herbs duck jus / 白花椰菜 · 巧克力香料鴨肉汁
爐烤油封櫻桃鴨腿(新竹限定) \$1880

 NEW ZEALAND LAMB CHOP(HSINCHU LIMITED)
pea · artichoke · herbs salsa / 青豆 · 朝鮮薊 · 香草醬
紐西蘭帶骨小羔羊排(新竹限定) \$1980

 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 \$2500

• 主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓整龍蝦僅需加價800元 \$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak.

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

DRINKS

REGULAR COFFEE (I/H)
美式咖啡

ESPRESSO (SINGLE、DOUBLE)
濃縮咖啡 (單份、雙份)

 LATTE (I/H)
拿鐵咖啡

 CAPPUCCINO (I/H)
卡布奇諾

DARJEELING TEA (I/H)
大吉嶺紅茶

DONG DING OOLONG
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA
洋甘菊茶

ROSE LEMONADE TEA
玫瑰檸檬茶

PEPPERMINT TEA
薄荷茶

• 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