

PRIX FIXE MENU

晚間套餐

前菜 STARTERS

choice one

FRESH OYSTER(LIMITED)(supplement_\$250)
from France delivery twice a week
自法國新鮮空運來台

新鮮生蠔(限量供應)(套餐僅需加價\$250)

TUNA TATAKI

clam gel / mustard and chili sauce / shiso oil / clam
蛤蠣醬 / 辣味芥末醬 / 紫蘇油 / 大文蛤

炙燒鮪魚

FOIE GRAS D'OIE(supplement_\$350)

fig / port wine / bitter sweet chocolate / herbs waffle
無花果 / 波特酒 / 苦甜巧克力 / 香草鬆餅

香煎鵝肝(套餐僅需加價\$350)

TIGER PRAWN

garlic-ginger sauce / green bean noodle / white water snowflake / micro cress
蒜味鮮蝦醬 / 冬粉 / 水蓮 / 菜苗

香煎虎蝦

SEA SCALLOP

parsnip / zucchini / chorizo / beetroot
防風草根 / 櫛瓜 / 西班牙血腸 / 甜菜根

香煎干貝

COQUILLAGES ET RÉMOULADE DE CHOU-FLEUR AU CURRY VERT ·
GELÉE DE POMMES GRANNY-SMITH ET PAMPLEMOUSSE THAI(supplement_\$350)

海蚌與咖哩花椰菜佐綠蘋果凍與柚子(套餐僅需加價\$350)

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120+10% subject to 10% service charge

主菜 MAIN COURSE

LIVE BOSTON LOBSTER_\$3000(LIMITED)

PAN FRIED BLUE LOBSTER_\$3700(LIMITED)

lobster cream sauce / noble bottle tree / heirloom carrot / mushroom

龍蝦奶油醬汁 / 蘋婆泥 / 小蘿蔔 / 蘑菇

波士頓活龍蝦(限量供應)

藍龍蝦(限量供應)

AUSTRALIAN RACK OF LAMB_\$3000

dry aged 18 days / champignons sautés / gnocchis de pommes de terre / chutney d' échalotes

乾式熟成18日 / 炒菌菇 / 馬鈴薯麵餃 / 紅蔥頭醬

爐烤澳洲乾式羊肋排

GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP_\$1880

pean shoot / mushroom / apple jelly

豆苗 / 鴻喜菇 / 蘋果醬

煎烤巴克夏黑豚帶骨肋眼

ROAST COD_\$2200

fennel cream sauce / savory crisbean / pickled cucumber

茴香奶油醬汁 / 蒜味豆酥 / 醃漬黃瓜

爐烤鱈魚

CRISPY NATURAL SPRING CHICKEN_\$1800

sansho / baby pakchoi / quinoa / pearl bean

花椒 / 娃娃菜 / 藜麥 / 珍珠豆

香煎自然春雞

DUCK BREAST_\$1800

herbal duck sauce / homemade tofu / rice cracker

香料鴨肉汁 / 自製豆腐 / 黑米餅

香煎鴨胸

\$760in addition for each Canada HPP Boston lobster with main course | 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓藍龍蝦僅需加價\$760

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120+10% subject to 10% service charge

沙拉/湯品 SALAD / SOUP

choice one

TOMATO AND APPLE SALAD

demi dried tomato / green apple / summer green /
candied walnut

彩色蕃茄 / 青蘋果 / 綜合生菜 / 焦糖核桃

蕃茄與蘋果沙拉

CHOPPED SALAD

lettuce / calamata / mint / nuts / ranch dressing

萵苣 / 卡拉瑪塔黑橄欖 / 薄荷 / 堅果 / 鄉村醬

恰恰沙拉

MUSHROOM "CAPPUCCINO"

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇濃煮而成

蘑菇卡布奇諾湯

TRADITIONAL ONION SOUP

gruyère / mozzarella / parmesan / au gratin

薄烤麵包 / 起士焗烤

法式洋蔥湯

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120+10% subject to 10% service charge

牛排

A CUT STEAKS

美國 U.S.A. BEEF

U.S. IDAHO SNAKE
RIVER FARMS WAGYU
美國愛達荷州極黑和牛

U.S. COLORADO CEDAR RIVER
FARMS NEW YORK STEAK
200g_\$2100
美國科羅拉多州紐約克牛排

RIBEYE STEAK
400g_\$7000(for 2)
500g_\$8600(for 2)
肋眼牛排

U.S. COLORADO CEDAR RIVER
FARMS A CUT STEAK
150g_\$2800
200g_\$3400
美國科羅拉多州A CUT牛排

TENDERLOIN STEAK
150g_\$3400
200g_\$3800
菲力牛排

U.S. CALIFORNIA BRANDT
DRY AGED RIBEYE STEAK
340g_\$4000(for 1)
340g_\$5000(for 2)
corn-fed. 30days dry aged
美國加州BRANDT乾式熟成
30日肋眼牛排

A CUT STEAK
150g_\$3700
200g_\$4600
A CUT牛排

\$760 in addition for each Canada HPP Boston lobster with main course | 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓整龍蝦僅需加價\$760

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120+10% subject to 10% service charge

牛排

A CUT STEAKS

澳洲 AUSTRALIA BEEF

SOUTHERN AUSTRALIA MOUNT GAMBIER
MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED)
340g_\$8000(for 1)
340g_\$9000(for 2)

南澳甘比爾山MAYURA純種和牛肋眼牛排(限量供應)

AUS.QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU RIBEYE STEAK
340g_\$4200(for 1)
460g_\$6300(for 2)

澳洲昆士蘭州WESTHOLME和牛肋眼牛排

日本 JAPAN WAGYU BEEF

ITO RANCH STRIPLOIN 150g_\$7250(LIMITED)
松阪伊藤和牛紐約客牛排(限量供應)

SAGAGYU STRIPLOIN 200g_\$4250(LIMITED)
佐賀和牛紐約客牛排(限量供應)

KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN 200g_\$4250(LIMITED)
鹿兒島小田和牛紐約客牛排(限量供應)

\$780 in addition for each canda hpp boston lobster with steak | 凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓整龍蝦僅需加價\$780

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120+10% subject to 10% service charge

配菜

SIDE DISHES

choice one

FRENCH FRIES

原味薯條

STEAMED BROCCOLI

清蒸花椰菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS

炙烤美國粗綠蘆筍

CAULIFLOWER GRATIN

焗烤香料白花菜

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

BUTTER WHIPPED POTATO

馬鈴薯泥

甜點

DESSERTS

choice one

PEANUT SOUFFLE

peanut souffle / chocolate sauce / citrus sorbet

花生舒芙蕾 / 巧克力醬 / 柑桔雪酪

花生舒芙蕾

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

HANDMADE ICE CREAM

主廚推薦手工冰淇淋

Bonbonnière "Pommes-chartreuse"

green apple sorbet / vanilla-chartreuse cream / green apple gel / sancho

青蘋果雪酪 / 香草夏翠絲奶油 / 青蘋果凍 / 山椒

荨麻酒糖罐子

PEACH AND OOLONG

oolong tea mousse / peach filling / raspberry jam / maple sugar ice cream

烏龍茶慕斯 / 白桃 / 覆盆子醬 / 楓糖冰淇淋

蜜桃烏龍慕斯

WILDBERRY AND FROMAGE BLANC

lemon cake / fromage blanc / wildberry / salted caramel ice cream

黃檸檬蛋糕 / 白乳酪 / 野莓 / 焦糖鹽之花冰淇淋

野莓白乳酪