





A CUT LUNCH MENU 精緻午餐  
STARTERS 開胃菜(七選一)(choose one)

SEARED FOIE GRAS (supplement \$350)  
ponzu · horseradish · avocado · sour dough  
柑橘露油 · 辣根 · 酪梨 · 酸麵  
香煎鴨肝(套餐僅需加價\$350)

TOMATO & BURRATA (supplement \$100)  
heirloom tomato · burrata · radish · tomato broth  
蕃茄 · 茄拉塔起士 · 櫻桃蘿蔔 · 蕃茄高湯  
蕃茄與茄拉塔起士(套餐僅需加價\$100)

RAW TUNA  
citrus foam · soy jelly · wasabi · sichuan chili oil · herbs  
柑橘泡沫 · 醬油凍 · 山葵 · 四川紅油 · 香草  
上鮭魚塔

ROMAINE HEART  
caesar dressing · sugar snap peas · parmesan · mint  
凱撒醬汁 · 甜豆 · 帕瑪森起士 · 薄荷葉  
凱薩沙拉

TOMATO SOUP  
fresh tomato · basil oil · sour cream · mint  
新鮮蕃茄濃煮而 · 羅勒油 · 酸牛奶 · 薄荷葉  
蕃茄濃湯

TRADITIONAL ONION SOUP  
gruyere · mozzarella · parmesan · au gratin  
薄烤麵包 · 三種起士焗烤  
法式洋葱湯

MUSHROOMS "CAPPUCCINO"  
slow stir-fry chopped mushrooms  
慢炒蘑菇 · 濃煮而 ·  
蘑菇卡布其諾湯

ENTREE 主菜

點點排類主菜加點一隻尼加拉瓜龍蝦尾僅需加價\$760  
\$760 in addition for each Nicaraguan lobster tail with steak

SURF&TURF  
U.S.D.A. prime striploin steak 170g / seared tiger prawns \$1600  
美國PRIME紐約乳牛排170g / 香煎虎蝦  
海陸雙重奏

U.S.D.A. PRIME AURORA BLACKANGUS  
BONE IN RIBEYE STEAK 700g (for 2) \$4300  
美國伊利諾州歐吉拉黑安格斯帶骨肋眼牛排(兩人份)

U.S.D.A. PRIME CEDAR RIVER FARMS  
RIB EYE STEAK 460g (for 2) \$3800  
grain-fed · 400 days  
美國穀飼400日自然肋眼牛排460g(兩人份)

U.S. SNAKE RIVER FARMS WAGYU BEEF ROSSINI \$3400  
Filet 170g / seared foie gras  
美國極黑和牛排170g / 香煎鴨肝  
羅西尼牛排

未過半請勿飲酒 · 本餐廳僅提供瓶裝礦泉水 每人酌收小費80元+10%  
we serve only mineral water at NT\$80+10% per person

U.S. SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g \$3300  
美國極黑和牛A CUT牛排150g

U.S.D.A. PRIME STRIPLOIN STEAK 230g \$1100  
original or black pepper crusted  
原味或現磨黑胡椒  
美國PRIME紐約乳牛排230g

SEASONAL FISH \$1500  
peruvian mango salsa · tana · bagna cauda  
芒果莎莎 · 刺蔥 · 香料鯷魚 · 紅醬  
時令鮮魚

DUCK BREAST \$1300  
tamarind sauce · baby corn · corn silk · pop corn  
羅望子 · 玉米筍 · 玉米絲 · 爆米花  
乾式煎鴨胸

GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP \$1380  
swiss chard · gremolata · sweet & sour · pedron peppers  
扒菜 · 香料檸檬 · 糖醋 · 本地小豉青椒  
煎烤乳夏黑豚帶骨肋眼

LOBSTER TAIL PASTA \$1700  
tomato · anchovies · nuts · caper  
蕃茄 · 鯷魚 · 堅果 · 酸豆  
龍蝦尾義大利麵

SIDE DISH 配菜(三選一)(choose one)

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE  
起士焗烤松露通心麵

CREAM SPINACH  
奶油菠菜泥

STEAMED BROCCOLI  
清蒸花椰菜

CHEF'S DAILY DESSERT SELECTION (choose one)  
主廚當日批發精緻甜點(三選一)

BANANA SOUFFLE  
banana souffle · lime with fleur de sel ice cream  
香蕉舒芙蕾 · 萊姆參花冰淇淋  
香蕉舒芙蕾

TOMATO ORANGE MOUSSE  
white wine tomato jelly · orange mousse · citrus sherbet  
白酒蕃茄凍 · 香橙慕斯 · 香橙雪酪  
蕃茄香橙慕斯

JASMINE FRAGRANCE  
jasmine sherbet · cilantro ganache · orange shortbread ·  
mandarin gel · jasmine namelaka · meringue crisps  
茉莉雪酪 · 香菜甘迺哥 · 香橙酥餅 · 柑橘露 · 茉莉紅醬 · 蛋白餅  
茉莉花香

CAFÉ or ORGANIC TEA  
咖啡或有機花茶

Executive Chef: Wei Lien Ling 行政主廚: 凌維寧  
Sous Chef: Chih Chien Chan 副主廚: 詹志謙  
未過半請勿飲酒 · 本餐廳僅提供瓶裝礦泉水 每人酌收小費80元+10%  
we serve only mineral water at NT\$80+10% per person