



行政總主廚：凌維廉
Executive Chef : Wei Lien Ling

副主廚：詹志謙
Sous Chef : Chih Chien Chan

STARTER

FOIE GRAS D'OIE(supplement_\$350)
mango chutney · salsa · coriander · spice
愛文芒果 · 芒果莎莎 · 香菜 · 綜合香料
香煎鵝肝(套餐僅需加價\$350)

FRESH OYSTER(supplement_\$250)
from France delivery twice a week
自法國新鮮空運來台
新鮮生蠔(套餐僅需加價\$250)

CRAB AND CAVIAR(LIMITED)(supplement_\$400)
crab meat · caviar · asparagus · chive
蟹肉 · 魚子醬 · 蘆筍 · 蝦夷蔥
蟹肉與魚子醬(限量供應)(套餐僅需加價\$400)

ALJOMAR JAMON IBERICO DE BELLOTA
68° c egg · morel · fresh peas · mint
68度雞蛋 · 羊肚菌 · 新鮮豆仁 · 薄荷葉
西班牙熟成伊比利火腿

TUNA TARTARE
avocado puree · yuzu vinaigrette · sesame · smoked tuna
酪梨醬 · 柚子油醋 · 芝麻 · 煙燻鮪魚
鮪魚塔

BEEF TARTARE
bourbon · cornichon · caper · honey & rye bread
波本威士忌 · 酸黃瓜 · 酸豆 · 蜂蜜裸麥
澳洲WESTHOLME和牛嫩肩里肌韃韃

BEEF SOUP(supplement_\$100)
beef concentrate · fennel · carrot
牛肉精華 · 茴香 · 蘿蔔
和牛湯餃(套餐僅需加價\$100)

MUSHROOM"CAPPUCCINO"
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

WATERCRESS SOUP
oysters · baby watercress · makao
生蠔 · 水田介苗 · 馬告
水田芥濃湯

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

MAINS



U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU \$3300
A CUT STEAK 150g
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排150g

U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS RIBEYE STEAK 500g (For 2) \$4000
grain-fed · 400 days
美國科羅拉多州穀飼400日自然肋眼牛排500g (兩人份)



AUS. QUEENS LAND WESTHOLME 340g / \$3600 (For 1)
WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$4200 (For 2)
澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛肋眼牛排 460g / \$5250 (For 2)



U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU BEEF ROSSINI \$3350
filet 150g / seared foie gras
美國愛達荷州極黑和牛菲力150g / 香煎鵝肝
羅西尼牛排

U.S. COLORADO STRIPLOIN STEAK 250g \$1200
original or black pepper crusted / 原味或現磨黑胡椒
美國科羅拉多州紐約克牛排250g



SENDAI GYU STRIPLOIN 150g \$3100
日本仙台和牛紐約克牛排

SENDAIGYU RIBEYE STEAK 300g (For 2) \$6500
日本仙台和牛肋眼牛排300g (兩人份)

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

SIDE DISHES

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

FRENCH FRIES
原味薯條

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE
起司焗烤松露通心麵

DESSERT

CITRUS SOUFFLE
citrus souffle · earl grey tea ice cream
香橙舒芙蕾 · 伯爵茶冰淇淋
香橙舒芙蕾

BASIL ALMOND TART WITH BEER SORBET
lemon basil filling · crispy chips · beer sorbet
檸檬蘿勒餡 · 脆糖片 · 啤酒冰
蘿勒杏仁塔佐啤酒冰

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

COFFEE OR TEA

REGULAR COFFEE (I/H)
美式咖啡

CAFÉ LATTE (I/H)
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H)
卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE · DOUBLE)
濃縮咖啡 (單份 · 雙份)

JASMINE GREEN TEA
茉莉綠茶

EARL GREY TEA
伯爵紅茶

DARJEELING TEA
大吉嶺紅茶

CEYLON TEA (I/H)
錫蘭紅茶

DONG DING OOLONG
凍頂烏龍茶

FRESH LEMON JUICE
新鮮檸檬汁

BERRY BLUSH TEA
胭脂莓果茶

CHAMOMILE TEA
洋甘菊茶

PEPPERMINT TEA
薄荷茶

• 本餐廳僅提供瓶裝礦泉水 每人酌收水資90元+10% | We serve mineral water at NT\$90+10% per person