



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

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)

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)

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

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)

SEA SCALLOP
papaya curry · scallion and coriander form · potato
南洋咖哩醬 · 青蔥與香菜泡泡 · 紫洋芋脆片
香煎干貝

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

TIGER PRAWN
caponata · fish cotriade · basil · fennel
燉蔬菜 · 番紅花燉魚湯 · 蘿勒 · 茴香脆片
香煎虎蝦

SOUP OR SALAD

BEEF SOUP
beef concentrate · fennel · carrot
牛肉精華 · 茴香 · 蘿蔔
和牛湯餃

MUSHROOM”CAPPUCINO”
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 400g / \$7400
RIBEYE STEAK (For 2) 500g / \$9000
美國愛達荷州極黑和牛肋眼牛排 (兩人份)



U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU 150g / \$3600
TENDERLOIN 200g / \$4000
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU 150g / \$3900
A CUT STEAK 200g / \$4800
美國愛達荷州極黑和牛A CUT 牛排



AUS. QUEENS LAND WESTHOLME 340g / \$4200(For 1)
WAGYU RIBEYE STEAK 460g / \$6450(For 2)
澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛肋眼牛排

U.S. CALIFORNIA BRANDT 700g / \$8400
DRY-AGED T BONE STEAK (For 2)
corn-fed · 40 days dry-aged
美國加州BRANDT乾式熟成40日丁骨牛排 (兩人份)

U.S. COLORADO CEDAR RIVER 460g / \$5200
FARMS RIBEYE STEAK (For 2) (For 3) 680g / \$7800
grain-fed · 400 days
美國科羅拉多州穀飼400日自然肋眼牛排 (兩人份) (三人份)

AUS. TASMANIA GRASS-FED 60 MONTH 600g / \$6400
DRY-AGED 60 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) (For 2)
澳洲塔斯馬尼亞草飼熟齡牛乾式60天帶骨肋眼牛排 (限量供應) (兩人份)

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

SIDE DISHERS

FRENCH FRIES
原味薯條

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

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

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

SAUTEED MUSHROOMS
清炒嫩菇

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN
香菜萊姆奶油甜玉米

BAKED POTATO
烤馬鈴薯

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤美國粗綠蘆筍

DESSERT

CITRUS SOUFFLE
citrus soufflé · 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

SUMMER PASSION
mango foam · coconut mousse · tropical sorbet · almond microwave cake
芒果泡泡 · 椰子慕斯 · 熱帶水果冰沙 · 杏仁微波蛋糕
夏日熱情



LEMON AND CALMANSI
flambée with cointreau
君度橙酒燴檸檬金桔烤蛋白霜
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henrroux

CARAMEL NUTS SEMIFREDDO
semifreddo · caramel nuts · chocolate sable ·
crème fraiche
義式雪糕 · 焦糖堅果 · 巧克力酥餅 · 法式酸奶油
焦糖堅果雪糕

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

• 此套餐內容包含咖啡及茶飲 | The package includes coffee and tea • 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