

APPETIZERS | 開胃菜

ROYAL CRYSTAL CAVIAR AND SEA URCHIN TART(LIMITED) \$1200

royal crystal caviar · sea urchin · crème fraiche · yuzu beurre blanc

皇家魚子醬 · 海膽 · 法式酸奶 · 柚子奶油醬

皇家魚子醬海膽塔(限量供應)

CRAB AND CAVIAR \$800

miso · yuzu · saffron · daikon

京都味噌 · 柚子 · 番紅花 · 大根

蟹肉與魚子醬

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE \$900

caviar · crème fraiche · daikon

魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔

手切日本和牛肉韃靼

TUNA TATAKI \$500

anchovy · cucumber · sesame · shiso

鰹魚 · 小黃瓜 · 芝麻 · 紫蘇

炙燒鮪魚

RED PRAWN TARTARE(LIMITED) \$450

mayo · hummus · brioche

鮮蝦美乃滋 · 鷹嘴豆泥 · 布里歐

胭脂蝦塔塔(限量供應)

FRESH OYSTER(LIMITED) \$300 /pc

flown in from France

自法國新鮮空運來台

新鮮生蠔(限量供應)

SEA FOOD PLATTER(LIMITED) \$1800

shrimp · oyster · crab

蝦 · 法國生蠔 · 蟹腳

海鮮拼盤(限量供應)

SMOKED SALMON \$600

crème fraiche · chive · shallot

法式酸奶 · 蝦夷蔥 · 紅蔥碎

煙燻鮭魚

ROYAL CRYSTAL CAVIAR 20g / \$2000

egg white · egg yolk · crème fraiche · chives 50g / \$5000

蛋白 · 蛋黃碎 · 法式酸奶 · 蝦夷蔥 100g / \$10000

皇家水晶魚子醬

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

APPETIZERS | 開胃菜

ROASTED LOBSTER WITH TRADITIONAL SWEET AND SOUR CRISPY VERMICELLI \$1500

Boston lobster · traditional sweet and sour · vermicelli · egg crisp

波士頓龍蝦 · 泰式酸甜醬 · 米線 · 蛋酥

爐烤龍蝦佐泰式酸甜鍋巴米線(一隻)

HOKKAIDO SCALLOP \$800

sun choke · preserve lemon · chorizo · nasturtium

菊芋 · 醃漬檸檬 · 西班牙臘腸 · 金蓮葉

北海道干貝

GRILLED OCTOPUS \$700

paprika-anchovy mayo · jalapeno · coriander · garlic

紅椒鰹魚醬 · 墨西哥辣椒 · 香菜 · 蒜頭

炙烤章魚

TIGER PRAWN \$800

spicy tomato fondue · pancetta · sage · fregula sarda

辣味起司鮮茄醬 · 火腿 · 鼠尾草 · 珍珠麵

海虎蝦

DIATOM SHRIMP COCKTAIL(LIMITED) \$400

cocktail sauce

雞尾酒醬

矽藻蝦雞尾酒盅(限量供應)

CINCO JOTAS SPANISH IBERIAN BELLOTA JAMON 10g \$500

西班牙5J伊比利豬火腿10 g

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

SOUP · SALAD | 湯 · 沙拉

MUSHROOMS“CAPPUCCINO”
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

BEEF SOUP PHO
vietnamese beef soup · fennel · star anise
越式牛肉清湯 · 茴香 · 八角
澳洲和牛湯餃

TOMATO SOUP
fresh tomato · basil oil · mint
新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油 · 薄荷葉
蕃茄濃湯

CRAB BISQUE
sour dough · cream cheese · cognac · crab
酸種麵包 · 奶油乳酪 · 干邑 · 蟹肉
法式蟹肉濃湯

LOBSTER BISQUE
Boston lobster · brandy cream · chive
波士頓龍蝦 · 白蘭地鮮奶油 · 蝦夷蔥
龍蝦濃湯

CAESAR SALAD
parmesan · chive · bacon
帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根
凱薩沙拉

IBERICO AND FOURME D’AMBERT SALAD
Iberico ham · fourme d'ambert AOP · arugula · melon
伊比利火腿 · 法國昂貝乳酪 · 芝麻葉 · 哈密瓜
伊比利火腿與昂貝乳酪沙拉

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

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

A CUT STEAKS | 牛排

JAPAN BEEF |  日本

KAGOSHIMA ODAGYU
鹿兒島小田牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排

KAGOSHIMA ODAGYU STEAK
鹿兒島小田牛
STRIPLOIN STEAK
紐約克牛排

JAPANGYU FILET STEAK
日本和牛菲力牛排

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak
\$500 in addition for Seared Foie Gras with steak

凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價\$800
加點一份香煎鴨肝僅需加價500元

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

A CUT STEAKS | 牛排

U.S.A. BEEF | 美國

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 460g / \$3800
美國頂級肋眼牛排

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$4300
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK 400g / \$2800
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g / \$3500
200g / \$4500
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A. PRIME STRIPLOIN STEAK 300g / \$1500
original or black pepper crusted · 原味或現磨黑胡椒
美國頂級紐約克牛排

GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 400g-480g / \$2900
(LIMITED) 480g-560g / \$3300
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應)

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak
\$500 in addition for Seared Foie Gras with steak

凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價\$800
加點一份香煎鴨肝僅需加價500元

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

A CUT STEAKS | 牛排

AUSTRALIA BEEF | 澳洲

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$5800
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

AUS. DAVID BLACKMORE FULLBLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$5800
澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排

AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$3600
460g / \$4800
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排

AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF DRY-AGED 60 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 600g/ \$5200
澳洲塔斯馬尼亞紅寶石老牛
乾式熟成60天帶骨肋眼牛(限量供應)

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak
\$500 in addition for Seared Foie Gras with steak

凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價\$800
加點一份香煎鴨肝僅需加價500元

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

MAINS | 主菜

ROASTED LAMB CHOP \$1500

lamb jus · pea · mint · garam masala.
香料羊肉濃縮醬 · 青豆 · 薄荷 · 印度馬薩拉香料
爐烤法式羊排

HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1000

vegetable · pistachio · beetroot · duck demi
綜合蔬菜 · 開心果 · 甜菜根 · 鴨肉濃縮醬
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

KAMALAN PORK CHOP \$1200

dijon mustard · mushroom · apple jelly
迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼

SPRING CHICKEN \$1200

parsnip · kalamata olive · tomato · charcoal grill vegetable
防風草根 · 卡拉瑪塔黑橄欖 · 番茄 · 炭烤蔬菜
爐烤春雞

BLUE LOBSTER \$3000

lobster coral sauce · maitake · daikon · tapioca
龍蝦玉子醬汁 · 舞菇 · 醋漬蘿蔔 · 西谷米
布列塔尼藍龍蝦

WAGYU BOLOGNESE \$700

home made tagliatelle · parmigiano
手工自製義大利寬麵 · 帕馬森起司
澳洲和牛肉醬寬麵

SEASONAL FISH \$1500

fish roe marbles · sea urchin sauce · bird nest fern
鮭魚卵 · 鮮蛤海膽醬 · 山蘇
季節鮮魚

LIVE LOBSTER \$2300

lobster coral sauce · maitake · daikon · tapioca
龍蝦玉子醬汁 · 舞菇 · 醋漬蘿蔔 · 西谷米
波士頓活龍蝦

SIDE DISH | 配菜

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN \$300

香菜萊姆奶油甜玉米

BUTTER WHIPPED POTATO \$300

馬鈴薯泥

FRENCH FRIES \$300

原味薯條

BAKED POTATO \$300

sour cream · bacon · chives
酸奶 · 培根 · 蝦夷蔥
烤馬鈴薯

STEAMED BROCCOLI \$300

清蒸青花菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS \$300

炙烤美國粗綠蘆筍

GARLIC BUTTER MUSHROOM \$300

爐烤蒜味奶油野菇

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE \$300

起司焗烤松露通心麵

CREAM SPINACH \$300

奶油菠菜泥

SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT \$300

酸甜孢子甘藍

SAUTEE RED ONION \$300

清炒紅洋蔥

CHEESE BACON POTATO \$300

起司培根小洋芋

DESSERT | 甜點

LEMON CUSTARD SOUFFLÉ

lemongrass yogurt gelato

香茅優格冰淇淋

檸檬奶醬舒芙蕾

\$400

TOMATO TRIO

tomato · galangal · soy sauce ice cream

蕃茄 · 南薑 · 醬油冰淇淋

蕃茄三重奏

\$400

COFFEE THE CLASSICAL CHOCOLATE CAKE

peach and strawberry gel · coffee chocolate · vanilla gelato

蜜桃草莓果醬 · 咖啡巧克力 · 香草冰淇淋

啡香古典巧克力蛋糕

\$400

OOOLONG BASQUE CHEESE CAKE

oolong cheese cake · honey gelato · kumquat chantilly

烏龍茶乳酪 · 紅柴蜜冰淇淋 · 金桔香緹

烏龍茶巴斯克乳酪蛋糕

\$400

SEASONAL FRUIT PLATE

季節水果盤

\$400

ASSORTED CHEESE PLATE

綜合起司盤

\$600

DRINKS | 飲料

REGULAR COFFEE (I/H)

美式咖啡

\$150

LATTE (I/H)

拿鐵咖啡

\$150

CAPPUCCINO (I/H)

卡布奇諾

\$150

ESPRESSO (SINGLE · DOUBLE)

濃縮咖啡 (單份 · 雙份)

\$150

CEYLON TEA (I/H)

錫蘭紅茶

\$150

JASMINE GREEN TEA

茉莉綠茶

\$150

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

\$150

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

\$150

BERRY BLUSH TEA

胭脂莓果茶

\$150

FRESH LEMON JUICE

新鮮檸檬汁

\$150