



2024聖誕夜套餐

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

Cold Appetizer



KALUGA QUEEN IMPERIAL CAVIAR AND SEA URCHIN TART
champagne · lemon · chive · crème fraiche

IMPERIAL 帝皇魚子醬海膽塔 / 香檳醬汁 · 漬檸檬 · 蝦夷蔥 · 法式酸奶

CAVIAR AND RED PRAWN TARTARE / white grape · cucumber · sour dough · lemon peel
魚子醬胭脂蝦塔塔 / 白葡萄凍 · 黃瓜 · 酸麵包 · 自漬甜檸檬



Hot Appetizer

SEARED SCALLOP / corn · coriander · yuzu · chorizo

香煎干貝 / 玉米 · 香菜 · 柚子 · 西班牙臘腸

干貝產地: 日本岩手縣、北海道 豬肉產地: 西班牙

THAI LOBSTER / red curry · sago · cilantro · hazelnuts

泰式爐烤龍蝦 / 紅咖哩 · 西谷米 · 香菜 · 榛果

CRAB CAKE / tomatillo · daikon · lemon verbena · lime

蟹餅 / 墨西哥酸漿果 · 漬蘿蔔 · 檸檬馬鞭草 · 萊姆

Soup

BEEF SOUP / Kyushu wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot

蔬菜和牛牛肉湯 / 日本九州產和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔

牛肉產地: 日本九州 豬肉產地: 台灣

CRAB BISQUE / cream cheese · cognac · crab

法式蟹肉濃湯 / 奶油乳酪 · 干邑 · 蟹肉

Entrée

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$9860+10% (For 2)
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排

U.S.D.A PRIME A CUT 150g / \$5500+10% (For 1)
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排

MACALLAN WHISKY GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK
(Including 2gls Macallan 18Y Sherry Oak Whisky) 400g-480g / \$9400+10% (For 2)
麥卡倫炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排(提供兩杯麥卡倫18年雪莉桶威士忌)

AUS MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 200g / \$6340+10% (For 1)
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED
30 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 600g / \$10600+10% (For 2)
澳洲A LEGACY純草飼老和牛乾式熟成30天帶骨肋眼牛排

JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g / \$5300+10% (For 1)
日本九州產和牛菲力牛排
牛肉產地: 日本九州

Dessert

PINEAPPLE AND EGG YOLK PASTRY SOUFFLE
pineapple souffle · salted egg yolk ice cream

鳳梨酥舒芙蕾 / 鳳梨舒芙蕾 · 鹹蛋黃冰淇淋

MIGNARDISES

精緻小點

COFFEE ORTEA

咖啡或茶

過敏原名稱: 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類 九州和牛分別產地有: 鹿兒島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣

*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