



Lunch Menu

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef：Wei Lien Ling

1ST COURSE

KALUGA QUEEN IMPERIAL CAVIAR AND SEA URCHIN TART (supplement_\$700)
sea urchin · crème fraiche · yuzu beurre blanc
海膽 · 法式酸奶 · 柚子奶油醬
IMPERIAL帝皇魚子醬海膽塔
(套餐僅需加價\$700)

CRAB AND CAVIAR(supplement_\$400)
 cucumber · lemon verbena · herb mayo · marigold flower
黃瓜 · 檸檬馬鞭草 · 香料美乃滋 · 菊花
蟹肉與魚子醬(套餐僅需加價\$400)

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE(supplement_\$400)
Kagoshima wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon
日本鹿兒島和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔
手切和牛肉韃靼(套餐僅需加價\$400)
 牛肉產地：日本鹿兒島縣

THAI CRAB CAKE(LIMITED)(supplement_\$400)
 fresh crab meat · red curry · Jalapeno · baby bell pepper
本地新鮮蟹肉 · 紅咖哩 · 墨西哥辣椒 · 甜椒
泰香蟹餅(限量供應)(套餐僅需加價\$400)

SOUTH AFRICA ABALONE(supplement_\$100)
fermented black bean · nasturtium leaves · charcoal grilled fish soup · salmon roe
發酵黑豆 · 金蓮葉 · 香料魚湯 · 鮭魚卵
南非鮑魚(套餐僅需加價\$100)

TIGER PRAWN
 green plum · poprice · shrimp oil
青梅 · 米香 · 蝦油
海虎蝦

HOKKAIDO SCALLOP
 parsnip · hazelnut · kohlrabi · chorizo
防風根泥 · 榛果油 · 醋漬大頭菜 · 西班牙臘腸
北海道干貝 產地：日本北海道
豬肉產地：西班牙

RED PRAWN TARTARE (LIMITED)(supplement_\$100)
 Shogoin daikon · shiso · semi dried tomato · tomato consommé · verbenal oil
聖護院大根 · 紫蘇葉 · 風乾蕃茄 · 蕃茄清湯 · 馬鞭草油
胭脂蝦塔塔(限量供應)(套餐僅需加價\$100)
聖護院大根產地：日本京都

*開胃菜加點魚子醬5g僅需加價400元 | \$400 in addition for adding 5g of caviar to each appetizer.

2ND COURSE

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

BEEF SOUP
Kagoshima wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot
日本鹿兒島縣和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯 牛肉產地：日本鹿兒島縣
豬肉產地：台灣

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

CAESAR SALAD
 parmesan · chive · bacon
帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根
凱薩沙拉 豬肉產地：台灣

MAIN COURSE



U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排 400g / \$5200(For 1)
400g / \$6100(For 2)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排 400g / \$4700(For 1)
400g / \$5600(For 2)

ISLAY WHISKY FLANNERY DRY-AGED 21DAYS BONE IN RIBEYE STEAK
艾雷島威士忌FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排 400g / \$5200(For 1)
400g / \$6100(For 2)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排 230g / \$2800

JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK
日本鹿兒島小田牛肋眼牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣 150g / \$3550



JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK
日本鹿兒島小田牛紐約克牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣 150g / \$3400

JAPANGYU KAGOSHIMA FILET STEAK
日本鹿兒島和牛菲力牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣 120g / \$3700



AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED)
澳洲A LEGACY純草飼老和牛乾式熟成30天帶骨肋眼牛排(限量供應) 600g / \$6500(For 1)
600g / \$7400(For 2)

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 200g / \$4300

ITOYORI DAI/bamboo shroot · white beans · lily
金線魚/春筍 · 白豆 · 百合 \$2700

HUALIEN YULI DUCK BREAST/Guanaja chocolate 70% · pumpkin · cointreau
 花蓮玉里乾式熟成鴨胸/瓜納拉70%巧克力 · 香橙南瓜泥 · 君度橙酒 \$1900

KAMALAN PORK CHOP/dijon mustard · mushroom · apple jelly
 噶瑪蘭豬帶骨肋眼/迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬 \$2100
豬肉產地：台灣

*主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價800元 \$800 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

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

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

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

DESSERT

GRAND MARNIER SOUFFLE
 grand marnier · citrus sorbet
干邑香橙酒 · 柑橘冰沙
干邑香橙酒舒芙蕾

APPLE PIE
 aloe · green apple · Fuji apple · caramel sauce · vanilla ice cream
蘆薈 · 青蘋果 · 富士蘋果 · 焦糖醬 · 香草冰淇淋
蘋果派

AFFOGATO
 grappa ice cream · coffee · 66%chocolate
葡萄酒渣白蘭地冰淇淋 · 咖啡 · 66%巧克力
阿芙佳朵

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

*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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類