



Dinner 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_\$500)
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\$500)

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

ROASTED LOBSTER WITH TRADITIONAL SWEET AND SOUR CRISPY VERMICELLI (supplement_\$200)
half 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(套餐僅需加價\$200)
(half lobster per person) (每人半隻)

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)

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)

OX-TONGUES(supplement_\$200)
turnip · leek · makau · pine needles oil
蕪菁 · 日本大蔥 · 馬告 · 松針油
炙烤牛舌(套餐僅需加價\$200) 牛肉產地：澳洲
大蔥產地：比利時

RAW TUNA
wasabi · dashi shoyu · picked beetroot · daikon · kumquat
日式芥末 · 鰹魚醬油 · 醋漬甜菜 · 彩色大根 · 金柑
生鮪魚

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

*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

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

CRAB BISQUE(LIMITED)
 sour dough · cream cheese · cognac · crab
酸種麵包 · 奶油乳酪 · 干邑 · 蟹肉
法式蟹肉濃湯(限量供應)

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

LOBSTER BISQUE(LIMITED)
 (supplement_\$100)
Boston lobster · brandy cream · chive
波士頓龍蝦 · 白蘭地鮮奶油 · 蝦夷蔥
龍蝦濃湯(限量供應)(套餐僅需加價\$100)

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

IBERICO HAM SALAD (supplement_\$100)
melon · yuzu · parmesan cheese · mixed green
哈密瓜 · 柚子 · 帕馬森起司 · 綜合生菜
伊比利火腿沙拉(套餐僅需加價\$100)
豬肉產地：西班牙

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 / \$5600(For 1)
400g / \$6900(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 / \$5100(For 1)
400g / \$6400(For 2)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排 460g / \$6400(For 2)

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 300g / \$7900(For 2)



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 / \$4100(For1)

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 / \$3800(For 1)



AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF DRY-AGED 80 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED)
澳洲塔斯馬尼亞紅寶石老牛乾式熟成80天帶骨肋眼牛排(限量供應) 600g / \$7800(For 2)

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 / \$6900(For 1)
600g / \$8200(For 2)

AUS MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 400g / \$8100(For 1)
400g / \$9400(For 2)

*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

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

SAUTEED RED ONION
清炒紅洋蔥

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤綠蘆筍

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

BAKED POTATO(LIMITED)
烤馬鈴薯(限量供應)

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN FRENCH FRIES
香菜萊姆奶油甜玉米 原味薯條

SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT
酸甜孢子甘藍

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

ASSORTED CHEESE PLATE
綜合起司盤

*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