


ACUT 米其林精選菜單 | Michelin 1-Star Set Menu

\$10,200+10% (For 2)

 CRAB AND CAVIAR / cucumber · lemon verbena · herb mayo · marigold flower

 蟹肉與魚子醬 / 黃瓜 · 檸檬馬鞭草 · 香料美乃滋 · 菊花



 HOKKAIDO SCALLOP / parsnip · hazelnut · kohlrabi · chorizo

 北海道干貝 / 防風根泥 · 榛果油 · 醋漬大頭菜 · 西班牙臘腸

產地：日本北海道 豬肉產地：西班牙

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

蔬菜和牛牛肉湯 / 日本鹿兒島和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔

牛肉產地：日本鹿兒島縣 豬肉產地：台灣

 ROASTED LOBSTER WITH TRADITIONAL SWEET

 AND SOUR CRISPY VERMICELLI (half lobster per person)

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

爐烤龍蝦佐泰式酸甜鍋巴米線 (每人半隻) / 波士頓龍蝦 · 泰式酸甜醬 · 米線 · 蛋酥

LIME AND ROSELLE SORBET

青檸洛神雪碧

 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 牛肉產地：美國

or

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 牛肉產地：美國

 GRAND MARNIER SOUFFLE / grand marnier · citrus sorbet

 干邑香橙酒舒芙蕾 / 干邑香橙酒 · 柑橘冰沙

SECRET GARDEN

祕密花園

COFFEE OR TEA

咖啡或茶

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類