



# 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)  
champagne · lemon · chive · crème fraiche  
香檳醬汁 · 漬檸檬 · 蝦夷蔥 · 法式酸奶  
IMPERIAL帝皇魚子醬海膽塔(套餐僅需加價\$700)

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE(supplement\_\$400)  
Kyushu wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon  
日本九州和牛 · 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：日本九州

SOUTH AFRICA ABALONE(supplement\_\$100)  
misansho · bamboo shoot · dashi · seaweed  
日本埼玉縣實山椒 · 竹筍 · 昆布高湯 · 海藻  
南非鮑魚(套餐僅需加價\$100)  
 實山椒產地：日本埼玉縣

RED PRAWN TARTARE (LIMITED)(supplement\_\$100)  
white grape · cucumber · sour dough · lemon peel  
白葡萄凍 · 黃瓜 · 酸麵包 · 自漬甜檸檬  
胭脂蝦塔塔(限量供應)(套餐僅需加價\$100)

CRAB CAKE(supplement\_\$400)  
tomatillo · daikon · lemon verbena · lime  
墨西哥酸漿果 · 漬蘿蔔 · 檸檬馬鞭草 · 萊姆  
蟹餅(套餐僅需加價\$400)

TIGER PRAWN  
 onion · anchovy · romesco · seaweed  
 洋蔥泥 · 鯷魚 · 西班牙甜椒醬 · 海藻  
海虎蝦

SEARED SCALLOP  
corn · coriander · yuzu · chorizo  
玉米 · 香菜 · 柚子 · 西班牙臘腸  
香煎干貝 豬肉產地：西班牙  
 干貝產地：日本岩手縣、北海道

TUNA  
mugi miso · red daikon · yam ·  
Japanese sweet and sour sauce  
麥味噌 · 紅大根 · 山藥 · 日式三杯醋  
鮪魚

\*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   
Kyushu wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot  
日本九州產和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔  
蔬菜和牛牛肉湯 牛肉產地：日本九州  
 豬肉產地：台灣

MUSHROOMS“CAPPUCINO”  
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 / \$5760(For 1)  
400g / \$6660(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 / \$3050(For 1)

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. 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 / \$7000(For 2)

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK  
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

200g / \$4750(For 1)

JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK 150g / \$3550(For 1)  
日本鹿兒島小田牛肋眼牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣



JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g / \$3400(For 1)  
日本鹿兒島小田牛紐約克牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣

JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g / \$3700(For 1)  
日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地：日本九州

SEASONAL FISH(LIMITED) \$2900  
 mullet roe · swordfish roe · bell pepper · white wine sauce · dill oil  
季節鮮魚(限量供應)/烏魚子 · 旗魚卵 · 甜椒醬 · 白酒醬 · 時蘿油

HUALIEN YULI DUCK BREAST \$2100  
 baby beetroot · almond puree · potato pavé · duck and cherry jus  
花蓮玉里乾式熟成鴨胸/甜菜根 · 杏仁 · 馬鈴薯千層 · 鴨肉濃縮汁

KAMALAN PORK CHOP/dijon mustard · mushroom · apple jelly \$2350  
 噶瑪蘭豬帶骨肋眼/迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬  
 豬肉產地：台灣

\*主菜加點一隻加拿大HPP生凍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

PINEAPPLE AND EGG YOLK PASTRY SOUFFLE  
 pineapple souffle ·  
salted egg yolk ice cream  
鳳梨舒芙蕾 · 鹹蛋黃冰淇淋  
鳳凰酥舒芙蕾

OSMANTHUS WHITE FUNGUS WITH PEAR  
 compressed pear · osmanthus pear brandy sauce · honey parfait ·  
white fungus and chip · pear sorbet · granola  
新鮮高接梨 · 桂花梨子白蘭地凝露 · 蜂蜜雪糕 ·  
白木耳露和脆片 · 威廉梨雪酪 · 燕麥脆粒  
桂花銀耳漬梨

YUBA SALTY SOY MILK  
 yuba filo pastry · soymilk mousseline · black tea chocolate crémeux ·  
almond praliné chantilly · salty soymilk ice cream · dark brown sugar gel  
豆皮薄脆酥皮 · 豆漿穆斯林 · 錫蘭紅茶巧克力奶餡 ·  
杏仁糖香緹 · 醬油冰淇淋 · 黑糖露  
豆皮鹹豆漿

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

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類