



SET MENU

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef：Wei Lien Ling

1ST COURSE

KING FISH & KALUGA CAVIAR (supplement_\$400)
raw king fish · red onion · Kyoho grape sour cream
鱒魚 · 紅洋蔥 · 巨峰葡萄 · 酸奶
KALUGA魚子醬(套餐僅需加價\$400)

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
手切和牛肉韃韌(套餐僅需加價\$400)
牛肉產地：日本九州

GRILL BOSTON LOBSTER (supplement_\$200)
garlic · Japanese leek · lime · shrimp past
大蒜 · 大蔥 · 檸檬 · 蝦膏
炭烤波士頓龍蝦(套餐僅需加價\$200)

SOUTH AFRICA ABALONE (supplement_\$100)
Oolong tea · brown shimeji mushroom · mizuna
abalone liver
鐵觀音茶 · 鴻喜菇 · 京都水菜 · 鮑魚肝
南非鮑魚(套餐僅需加價\$100)

BEEF TONGUES(supplement_\$200)
red pepper · water bamboo · chive oil · shichimi
紅胡椒 · 筊白筍 · 蝦夷蔥 · 日式七味粉
炙烤牛舌(套餐僅需加價\$200)
牛肉產地：澳洲

CRAB CAKE(supplement_\$400)
 Chimichurri · avocado · coriander · tomato oil
阿根廷青醬 · 酪梨 · 香菜 · 蕃茄油
蟹餅(套餐僅需加價\$400)

TUNA
bergamot · shiso · baby onion · nori
佛手柑 · 紫蘇葉 · 小洋蔥 · 日式海苔
生鮪魚

TIGER PRAWN
sakura shrimp · zaalouk · shrimp oil · cumin
櫻花蝦 · 摩洛哥燉菜 · 蝦油 · 孜然
海虎蝦

SEARED SCALLOP
sea urchin sauce · cauliflower · puffed sorghum · sumac
海膽醬 · 白花椰菜 · 高粱米 · 鹽膚木
香煎干貝

*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
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

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)

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

CHOPPED SALAD
lettuce · kalamata olive · mint · nuts · ranch dressing
 萵苣 · 卡拉瑪塔黑橄欖 · 薄荷 · 堅果 · 鄉村醬
 恰恰沙拉

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 / \$6160(For 1)
400g / \$7460(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 / \$6900(For 2)

U.S.D.A. PRIME A CUT
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排
150g / \$4300(For 1)
200g / \$5500(For 1)

AUS. COPPERTREE FARMS OLD GRASSFED BEEF DRY-AGED 50DAYS BONE IN STRIPLOIN STEAK(LIMITED)
澳洲銅樹農場純草飼老乳牛乾式熟成50天帶骨紐約克牛排(限量供應)
600g / \$6200(For 1)
600g / \$7500(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 / \$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
200g / \$5140(For 1)
400g / \$8980(For 1)
400g / \$10280(For 2)

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK
日本九州產和牛肋眼牛排 牛肉產地：日本九州
150g / \$3950(For 1)
300g / \$7900(For 2)

JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK
日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地：日本九州
150g / \$4300(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK
日本九州產和牛紐約克牛排 牛肉產地：日本九州
150g / \$3800(For 1)

*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

CHARCOAL GRILL BROCCOLINI AND CARAMELISED MISO AIOLI
炭烤青花筍與焦化味噌泥

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤綠蘆筍

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

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

FRENCH FRIES
原味薯條

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

BAKED POTATO(LIMITED)
烤馬鈴薯(限量供應)

SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT
酸甜孢子甘藍

DESSERT

RED BEAN WHEEL PIE SOUFFLE
red bean soufflé · black sesame ice cream
 紅豆舒芙蕾 · 黑芝麻冰淇淋
 紅豆車輪餅舒芙蕾

TOAST WITH PAPAYA MILK
papaya sorbet · burnt toast · toast powder
 toasted bread parfait · papaya gel · sour cream chantilly
木瓜雪酪 · 烤土司 · 烤土司粉 · 烤麵包冰糕 · 木瓜凝露
酸奶香緹
烤土司與木瓜牛奶

GRILLED CORN
BBQ tuile · corn ice cream · peanut butter crisp
 soy sauce crèmeux · peanut dacquoise
 沙茶脆片 · 玉米冰淇淋 · 花生巧克力脆粒
醬油巧克力奶霜 · 花生達克瓦滋
燒番麥

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

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