



# LUNCH MENU

(平日一 - 五中午提供)

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  
鱈魚 · 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  
手切和牛肉韃靼(套餐僅需加價\$400)  
 牛肉產地：日本九州

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)

RED PRAWN TARTARE (LIMITED)(supplement\_\$100)  
sakura · Japanese plum · white asparagus · pickled Japanese ginger  
Japanese plum wine  
櫻花 · 南高梅 · 白蘆筍 · 日本細薑 · 紀州梅酒  
胭脂蝦塔塔(限量供應)(套餐僅需加價\$100)  
細薑、梅酒產地：大阪

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)

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

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

\*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“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 / \$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)



U.S.D.A. PRIME A CUT  
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排 150g / \$3900(For 1)  
200g / \$5100(For 1)

U.S.D.A. PRIME RIBEYE STEAK  
美國頂級肋眼牛排 230g / \$3050(For 1)

MACALLAN WHISKY GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK(Including 2gls Macallan 18Y Sherry Oak Whisky)  
麥卡倫炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排(提供兩杯麥卡倫18年雪莉桶威士忌) 460g-560g / \$6800(For 2)

SEASONAL FISH(LIMITED) \$2500  
 milky fish soup · kohlrabi · squid · Shaoxing wine  
季節鮮魚(限量供應)/魚白湯 · 大頭菜 · 花枝 · 紹興酒

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

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 / \$5800(For 1)  
600g / \$6700(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 / \$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 KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK  
日本九州產和牛肋眼牛排 牛肉產地：日本九州 150g / \$3550(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 / \$3400(For 1)

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 / \$3900(For 1)

\*主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓整龍蝦僅需加價800元 \$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak

## SIDE DISHES

BUTTER WHIPPED POTATO  
馬鈴薯泥

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

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

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 crémeux · 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

\*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