



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

 **CRAB & CAVIAR** (supplement_\$200)
caviar · snow crab · roselle · wax apple
魚子醬 · 松葉蟹 · 洛神花 · 蓮霧
松葉蟹與魚子醬(套餐僅需加價\$200)
松葉蟹產地：日本青森

 **HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE**(supplement_\$200)
Kyushu wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon · chive
日本九州和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔 · 蝦夷蔥
手切和牛肉韃靼(套餐僅需加價\$200)
 牛肉產地：日本九州

 **SEARED SCALLOP**
 eggplant · pesto · lemon
蛋茄 · 青醬 · 檸檬
香煎干貝

BLUEFIN TUNA (supplement_\$100)
bergamot · shiso · baby onion · nori
佛手柑 · 紫蘇葉 · 小洋蔥 · 日式海苔
日本黑鮪魚(套餐僅需加價\$100)
日本黑鮪魚產地：日本長崎

 **CRAB CAKE**(supplement_\$200)
 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\$200)

 **KING PRAWN**
 sakura shrimp · zaalouk · shrimp oil · cumin
櫻花蝦 · 摩洛哥燉菜 · 蝦油 · 孜然
澎湖明蝦

 **RED PRAWN (LIMITED)**
 water melon · burrata cheese · lemon verbena
西瓜 · 布拉塔起司 · 檸檬馬鞭草
胭脂蝦(限量供應)

· 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

 **MUSHROOM SOUP**
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇濃湯

 **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 / \$5960(For 1)
400g / \$7060(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 / \$4900(For 1)
400g / \$6000(For 2)

 **U.S.D.A. PRIME RIBEYE STEAK**
美國頂級肋眼牛排

230g / \$3250(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 / \$7200(For 2)

 **SEASONAL FISH**(LIMITED)
sauerkraut · salted fish · baby cabbage · rattan pepper
季節鮮魚(限量供應)/酸菜 · 自製鹹魚 · 娃娃菜 · 藤椒

\$2700

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

\$2550

 **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 / \$6000(For 1)
600g / \$7100(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 / \$6700(For 1)
600g / \$7800(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 / \$7400(For 2)

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

200g / \$4950(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 / \$3750(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 / \$3600(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 / \$4100(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、加點一份加拿大鴨肝僅需加價\$500元
\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak、\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras with steak

SIDE DISHES

 **BUTTER WHIPPED POTATO**
馬鈴薯泥

 **STEAMED BROCCOLI**
清蒸青花菜

 **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

DESSERT

 **TRADITIONAL SALTY SPONGE CAKE SOUFFLÉ**
 sakura shrimp soufflé · aonori ice cream
 櫻花蝦舒芙蕾 · 海苔冰淇淋
傳統鹹蛋糕舒芙蕾

 **MUNG BEAN MILKSHAKE**
 mung bean crumble · candied lotus · green tea liang gao
mung bean ice cream · milk foam · fried barley
綠豆酥粒 · 糖漬蓮子 · 煎茶涼糕 · 綠豆冰淇淋
牛奶泡泡 · 炸薏仁
綠豆沙牛奶

 **PINA COLADA**
 rum baba · coconut crème diplomat · pineapple sorbet
coconut caviar · compressed pineapple · basil oil
蘭姆巴巴 · 椰子外交官奶餡 · 鳳梨雪酪 · 椰子晶球
新鮮金鑽鳳梨 · 羅勒油
鳳梨可樂達

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