



LUNCH MENU

(平日一 - 五中午提供)

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef：William 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)
chilled cucumbers soup · cracker · kombu · shiso
黃瓜冷湯 · 香料胡麻脆餅 · 昆布 · 紫蘇
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)
pea puree · chili tartar sauce · cilantro · radish
青豆泥 · 塔塔醬 · 香菜 · 大根
蟹餅(套餐僅需加價\$200)

SEARED FOIE GRAS (supplement_\$200)
pear marmalade · red wine gastrique · maple gelee · chive
水梨 · 紅酒濃縮醬 · 楓糖 · 蝦夷蔥
香煎鴨肝(套餐僅需加價\$200)

**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)

**KING PRAWN**
leek oil · pumpkin · sunflower seeds · chili
青蒜 · 南瓜 · 葵瓜子 · 辣椒
澎湖明蝦

· 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
Aus. A Legacy full blood wagyu · aged ham · dried scallop · carrot
澳洲A Legacy純草飼老和牛 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯
牛肉產地：澳洲 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.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)**/green picada · fennel · fregula · cuttlefish
季節鮮魚(限量供應)/香草鮮魚湯 · 茴香頭 · 珍珠麵 · 中卷
\$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. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK**
澳洲A LEGACY純草飼老和牛乾式熟成30天帶骨肋眼牛排
600g / \$6700(For 1)
600g / \$7800(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生凍波士頓整龍蝦僅需加價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

**GRAND MARNIER SOUFFLÉ**
grand marnier soufflé · passionfruit sorbet
干邑香橙舒芙蕾 · 百香果雪酪
干邑香橙舒芙蕾

**CITRUS PUER**
murcott chiffon · puer crémeux · citrus tuile
puer feuilletine · puer ice snow
茂谷柑戚風 · 普洱茶奶霜 · 柑橘薄片 · 普洱瓦片
普洱雪花冰
小青柑

**CRÈME BRÛLÉE**
coffee crème brûlée · parmesan sable · caramelized puff rice
miso ice cream · sesame tuile
咖啡布蕾 · 帕馬森莎布蕾 · 焦糖米香 · 味噌冰淇淋
芝麻瓦片
法式烤布蕾

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