



SET MENU

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	 GRILL BOSTON LOBSTER  garlic · Japanese leek · lime · shrimp past 大蒜 · 大蔥 · 檸檬 · 蝦膏 炭烤波士頓龍蝦	 AUS. WAGYU BEEF TONGUES  gremolata · bone marrow · piri piri · tarragon 香草檸檬醬 · 牛骨髓 · piri piri辣油 · 茵陳蒿 炙烤澳洲和牛牛舌 牛肉產地：澳洲	 KING PRAWN  leek oil · pumpkin sunflower seeds · chili 青蒜 · 南瓜 · 葵瓜子 · 辣椒 澎湖明蝦	 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)
 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 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)	 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	 SEARED SCALLOP  eggplant · pesto · lemon 蛋茄 · 青醬 · 檸檬 香煎干貝	FRESH OYSTER(supplement_\$200) flown in from France(LIMITED) 自法國新鮮空運來台 新鮮生蠔(套餐僅需加價\$200)(限量供應) 生蠔產地：法國

· 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 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	 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)	 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 / \$6360(For 1) 400g / \$7860(For 2)	 AUS. COPPERTREE FARMS OLD GRASSFED BEEF DRY-AGED 50DAYS BONE IN STRIPLOIN STEAK 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	600g / \$6400(For 1) 600g / \$7900(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 / \$5300(For 1) 400g / \$6800(For 2)	  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 / \$7100(For 1) 600g / \$8600(For 2)
 U.S.D.A. PRIME RIBEYE STEAK 美國頂級肋眼牛排	460g / \$7300(For 2)		
 U.S.D.A. PRIME A CUT 美國頂級肋眼蓋A CUT牛排	150g / \$4800(For 1) 200g / \$6120(For 1)	 AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排	200g / \$5340(For 1) 400g / \$9180(For 1) 400g / \$10680(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 / \$4150(For 1) 300g / \$8300(For 2)	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 / \$4000(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 / \$4500(For1)		

· 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

 STEAMED BROCCOLI 清蒸青花菜	 GARLIC BUTTER MUSHROOM 爐烤蒜味奶油野菇	 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
---	--	--	---	---

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 crèmeux · 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  ASSORTED CHEESE PLATTER 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