



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)
cauliflower · green apple · kombu · pomelo juice · celery
白花椰菜 · 青蘋果 · 昆布 · 柚子汁 · 西芹
蟹肉與魚子醬(套餐僅需加價\$200)



HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE(supplement_\$200)
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\$200)



SEARED SCALLOP
leek · ham · anchovy · onion
大蔥 · 火腿 · 鯷魚 · 洋蔥
香煎干貝



KING PRAWN
white bean · couscous · preserved lemon
prawn and pepper sauce
白豆 · 小米 · 漬檸檬 · 鮮蝦甜椒醬
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)



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)



SEARED TUNA
kumquat · nori puffed rice · shiso · avocado
金棗 · 海苔 · 紫蘇 · 酪梨
炙燒鮪魚

· 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
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)



CONNEMARA WHISKY GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK
康納萊威士忌炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排

600g / \$6200(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 / \$6000(For 1)
600g / \$7100(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 / \$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)



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

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK
日本九州產和牛肋眼牛排

150g / \$3750(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK
日本九州產和牛紐約克牛排

150g / \$3600(For 1)



JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK
日本九州產和牛菲力牛排

150g / \$4100(For 1)



JAPAN KYUSHU EX - BREEDING WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED)
日本九州經產和牛肋眼(限量供應)

200g / \$3350 (For 1)



JAPAN KYUSHU WAGYU RUMP STEAK
日本九州產黑毛和牛臀肉

150g / \$2400 (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

DESSERT



HAZELNUT CHOCOLATE SOUFFLE
valrhona hazelnut · 70% chocolate
榛果 · 巧克力
榛果巧克力舒芙蕾



STRAWBERRY HONEY TOAST
strawberry · magao · Japanese green tea
草莓 · 馬告 · 煎茶
草莓蜜糖吐司



JIU NIANG CHOCOLATE RICE PUDDING
jiu niang · longan · dates tea
酒釀 · 桂圓 · 紅棗
酒釀巧克力米布丁

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、🍷 麩質