



2025聖誕夜套餐

行政總主廚：凌維廉 | Head Executive Chef : William Ling

Appetizer 1



CRAB & CAVIAR / caviar · snow crab · roselle · wax app

松葉蟹與魚子醬 / 魚子醬 · 松葉蟹 · 洛神花 · 蓮霧 松葉蟹產地：日本青森

or

SEARED FOIE GRAS / pear marmalade · red wine gastrique · maple gelee · chive

香煎鴨肝 / 水梨 · 紅酒濃縮醬 · 楓糖 · 蝦夷蔥



Appetizer 2



GRILL BOSTON LOBSTER / garlic · Japanese leek · lime · shrimp past

炭烤波士頓龍蝦 / 大蒜 · 大蔥 · 檸檬 · 蝦膏

or



AUS. WAGYU BEEF TONGUES / gremolata · bone marrow · piri piri · tarragon

炙烤澳洲和牛牛舌 / 香草檸檬醬 · 牛骨髓 · piri piri辣油 · 茵陳蒿 牛肉產地：澳洲



Soup



BEEF SOUP / Aus. A Legacy full blood wagyu · aged ham · dried scallop · carrot

蔬菜和牛牛肉湯 / 澳洲A Legacy純草飼老和牛 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔

牛肉產地：澳洲 豬肉產地：台灣

or



CRAB BISQUE / cream cheese · cognac · crab

法式蟹肉濃湯 / 奶油乳酪 · 干邑 · 蟹肉



Entrée



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 / \$7360+10%(For 1)

400g / \$9860+10%(For 2)



AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30 DAYS 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 / \$10600+10%(For 2)



AUS MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK

澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

200g / \$6340+10% (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 / \$5500+10%(For 1)

Dessert



PINEAPPLE CAKE / wintermelon · pineapple · meyer lemon

鳳梨酥 / 冬瓜 · 金鑽鳳梨 · 梅爾檸檬



MIGNARDISES

精緻小點



COFFEE OR TEA

咖啡或茶

過敏原名稱：🦀 甲殼類、🥛 牛奶、🥚 蛋、🥜 堅果類 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

*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