



SET MENU

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)

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)

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
 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

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)

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

GRILL BOSTON LOBSTER
 mushroom · Emmental cheese · parmesan cheese
garlic · chili
 蘑菇 · 艾曼達起司 · 帕馬森起司 · 大蒜 · 辣椒
炭烤波士頓龍蝦

· 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

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)



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 / \$5500(For 1)
600g / \$7000(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)



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

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

150g / \$4000(For 1)

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

150g / \$4500(For1)

· 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

STEAMED BROCCOLI
清蒸青花菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤綠蘆筍

GARLIC BUTTER
MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

BUTTER
WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

CORIANDER-LIME
BUTTER SWEET CORN
香菜萊姆奶油甜玉米

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

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、 麩質