



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 · chive
日本九州和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔 · 蝦夷蔥
手切和牛肉韃韌(套餐僅需加價\$200)

SEARED SCALLOP
green curry · cucumber · chorizo · cilantro
綠咖哩 · 黃瓜 · 煙燻紅椒臘腸 · 香菜
香煎干貝

SEARED FOIE GRAS(supplement_\$200)
pistachio · port wine sauce · wild berry · aged daikon
開心果 · 波特酒醬 · 野莓 · 老菜脯
香煎鴨肝(套餐僅需加價\$200)

CRAB CAKE(supplement_\$200)
 cioppino sauce · aioli · crème fraiche · tomato salsa
 鮮茄海鮮醬 · 蒜味蛋黃醬 · 法式酸奶 · 蕃茄莎莎
 蟹餅(套餐僅需加價\$200)

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

· 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)

SEASONAL FISH(LIMITED)/spinach soup · pearl barley · lemon · onion compote \$2700
 季節鮮魚(限量供應)/菠菜海鮮醬 · 珍珠大麥 · 檸檬 · 甜洋葱泥



U.S.D.A. PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排
230g / \$3250(For 1)

KAMALAN PORK CHOP/Dijon mustard · mushroom · apple jelly \$2800
 噶瑪蘭豬帶骨肋眼/迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬 豬肉產地：台灣

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK 150g / \$3750(For 1)
日本九州產和牛肋眼牛排

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)

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK 150g / \$3600(For 1)
日本九州產和牛紐約克牛排



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)



JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 150g / \$4100(For 1)
日本九州產和牛菲力牛排

JAPAN KYUSHU EX - BREEDING WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 200g / \$3350 (For 1)
日本九州經產和牛肋眼(限量供應)

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 200g / \$4950(For 1)
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

JAPAN KYUSHU WAGYU RUMP STEAK 150g / \$2400 (For 1)
日本九州產黑毛和牛臀肉

· 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

FIG AND BLACK TEA SOUFFLE
 fig · black tea
 無花果 · 紅茶
 無花果紅茶舒芙蕾

SCHEFFLERA HONEY
 schefflera honey · meyer lemon · chamomile
 鴨腳木冬蜜 · 梅爾檸檬 · 洋甘菊
 鴨腳木冬蜜

MIAN CHA ALMOND MILK OLAY
 dark brown sugar · almond milk · mian cha
 黑糖 · 杏仁茶 · 麵茶
 杏仁麵茶歐蕾

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、 麩質