



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)
pistachio · port wine sauce · wild berry · aged daikon
開心果 · 波特酒醬 · 野莓 · 老萊脯
香煎鴨肝(套餐僅需加價\$200)

AUS. WAGYU BEEF TONGUES
kale · red wine sauce · piri piri · wasabi
羽葉甘藍 · 紅酒醬 · piri piri 辣油 · 山葵油
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

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

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 · 法式酸奶奶 · 醃漬蘿蔔 · 蝦夷蔥
手切和牛肉韃韌(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 · 法式酸奶奶 · 蕃茄莎莎
 蟹餅(套餐僅需加價\$200)

SEARED TUNA(supplement_\$100)
kumquat · nori puffed rice · shiso · avocado
金棗 · 海苔 · 紫蘇 · 酪梨
日本黑鮪魚(套餐僅需加價\$100)

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

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)

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
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(For 1)

JAPAN KYUSHU EX - BREEDING WAGYU
RIBEYE STEAK(LIMITED)
日本九州經產和牛肋眼(限量供應)
400g / \$6000 (For 1)
400g / \$7500 (For 2)

· 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

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

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

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