



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)
 fresh wasabi · lemon verbena · green apple · pomegranate
 山葵 · 檸檬馬鞭草 · 青蘋果 · 紅石榴
 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)
 Oscietra caviar · cioppino sauce · chive
 俄羅斯鱈魚子醬 · 鮮茄海鮮醬 · 蝦夷蔥
 蟹餅(套餐僅需加價\$200)

KING PRAWN
 peas · carrot · quinoa · prawn sauce
青豆 · 蘿蔔 · 藜麥 · 鮮蝦醬汁
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
 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
 美國頂級肋眼牛排
230g / \$3250(For 1)

AUS.COPPERTREE FARMS GRASS-FED DAIRY COW BONE-IN STRIPLOIN 50-DAY DRY-AGED
 澳洲COPPERTREE FARMS草飼老乳牛50日乾式熟成帶骨紐約克
600g / \$6000(For 1)
600g / \$7100(For 2)



AUS.COPPERTREE FARMS DAIRY COW BONE-IN RIBEYE
 澳洲COPPERTREE FARMS純草飼老乳牛帶骨肋眼
600g / \$6980(For 1)
600g / \$8080(For 2)

AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU BONE-IN RIBEYE 30-DAY DRY-AGED
 澳洲A LEGACY純種和牛30日乾式熟成帶骨肋眼
600g / \$6700(For 1)
600g / \$7800(For 2)

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

SEASONAL FISH(LIMITED)/spinach soup · pearl barley · lemon · onion compote
 季節鮮魚(限量供應)/菠菜海鮮醬 · 珍珠大麥 · 檸檬 · 甜洋葱泥
\$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**
\$2800

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

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



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

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

KYUSHU WAGYU RUMP
 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

MANGO AND COCONUT SOUFFLÉ
 mango · coconut · smoked paprika
 芒果 · 椰子 · 煙燻紅椒
 芒果椰子舒芙蕾

GREEN GRAPE SEMIFREDDO
 green grape · white wine vinegar · amaretto
 綠葡萄 · 白酒醋 · 杏仁酒
綠葡萄冰糕

CLASSIC BROWNIE
 coffee · walnut · chocolate
 咖啡 · 核桃 · 巧克力
 咖啡巧克力布朗尼

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