



# SET MENU

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)

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)

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  
 peas · carrot · quinoa · prawn sauce  
 青豆 · 蘿蔔 · 藜麥 · 鮮蝦醬汁  
澎湖明蝦

GRILL BOSTON LOBSTER  
 cherry tomatoes · sumac · sage  
櫻桃蕃茄 · 摩洛哥香料 · 鼠尾草  
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 · 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)  
 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)

SEARED TUNA(supplement\_\$100)  
 yuzu kosho · kafir lime · radish · tomato  
柚子胡椒 · 卡菲爾萊姆 · 櫻桃蘿蔔 · 蕃茄  
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

· 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  
400g / \$6360(For 1)  
400g / \$7860(For 2)  
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排

AUS.COPPERTREE FARMS GRASS-FED DAIRY COW BONE-IN STRIPLOIN 50-DAY DRY-AGED  
600g / \$6400(For 1)  
600g / \$7900(For 2)  
澳洲COPPERTREE FARMS草飼老乳牛50日乾式熟成帶骨紐約克



CONNEMARA WHISKY-GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE  
600g / \$5500(For 1)  
600g / \$7000(For 2)  
康納萊威士忌炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排



AUS.COPPERTREE FARMS DAIRY COW BONE-IN RIBEYE  
600g / \$7380(For 1)  
600g / \$8880(For 2)  
澳洲COPPERTREE FARMS純草飼老乳牛帶骨肋眼

U.S.D.A PRIME RIBEYE  
460g / \$7300(For 2)  
美國頂級肋眼牛排

AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU BONE-IN RIBEYE 30-DAY DRY-AGED  
600g / \$7100(For 1)  
600g / \$8600(For 2)  
澳洲A LEGACY純種和牛30日乾式熟成帶骨肋眼

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE  
200g / \$5340(For 1)  
400g / \$9180(For 1)  
400g / \$10680(For 2)  
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排



KYUSHU WAGYU RIBEYE  
150g / \$4150(For 1)  
300g / \$8300(For 2)  
日本九州產和牛肋眼牛排

KYUSHU WAGYU STRIPLOIN  
150g / \$4000(For 1)  
日本九州產和牛紐約克牛排

KYUSHU WAGYU FILET  
150g / \$4500(For 1)  
日本九州產和牛菲力牛排

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

· 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

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

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