

PRIX FIXE MENU




晚間套餐


1ST COURSE



select one


FRESH OYSTER (LIMITED) (supplement_\$250)
fresh delivery twice a week
新鮮空運來台

新鮮生蠔 (限量供應)(套餐僅需加價\$250)



   CRAB AND CAVIAR (supplement_\$400)
cucumber / lemon verbena / herb mayo / marigold flower
黃瓜 / 檸檬馬鞭草 / 香料美乃滋 / 菊花
蟹肉與魚子醬 (套餐僅需加價\$400)


 SOUTH AFRICA ABALONE (supplement_\$100)
misansho / bamboo shoot / dashi / seaweed
日本實山椒 / 竹筍 / 昆布高湯 / 海藻
南非鮑魚 (套餐僅需加價\$100) 實山椒產地: 日本埼玉縣

  THAI CRAB CAKE (supplement_\$400)
fresh crab meat / red curry / Jalapeno / baby bell pepper
本地新鮮蟹肉 / 紅咖哩 / 墨西哥辣椒 / 甜椒
泰香蟹餅 (套餐僅需加價\$400)

 OX-TONGUES (supplement_\$200)
turnip / leek / makau / pine needles oil
蕪菁 / 日本大蔥 / 馬告 / 松針油
炙烤牛舌 (套餐僅需加價\$200) 牛肉產地: 澳洲 大蔥產地: 比利時

RAW TUNA
wasabi / dashi shoyu / picked beetroot / daikon / kumquat
日式芥末 / 鰹魚醬油 / 醋漬甜菜 / 彩色大根 / 金柑
生鮪魚


   SEARED TIGER PRAWN
tom yum sauce / pear / coconut meat / prawn oi
泰式冬蔭醬汁 / 水梨 / 椰肉 / 蝦油
香煎海虎蝦

 SEARED SCALLOP
corn / coriander / yuzu / choriz
玉米 / 香菜 / 柚子 / 西班牙臘腸
香煎干貝 豬肉產地: 西班牙 干貝產地: 日本岩手縣、北海道

過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類


本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

MAIN COURSE

 LIVE LOBSTER \$3900 (LIMITED)

 BLUE LOBSTER \$4300 (LIMITED)
red bell pepper sauce / artichoke / fermentation chili / yuzu
紅甜椒奶油醬汁 / 朝鮮薊 / 發酵辣椒 / 柚子

波士頓活龍蝦 (限量供應)
布列塔尼藍龍蝦 (限量供應)

 U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP \$3500


coffee sauce / sweet potato / brussels / plum / mint
咖啡醬汁 / 地瓜 / 孢子甘藍 / 青梅 / 薄荷

爐烤美國乾式熟成30天羊排

 KAMALAN PORK CHOP \$2500

dijon mustard / mushroom / apple jelly
迪戎芥末 / 野菇 / 蘋果醬

噶瑪蘭豬帶骨肋眼 豬肉產地: 台灣

 SEASONAL FISH \$3000

bouillabaisse / tana / fennel / saffron
馬賽魚湯 / 刺蔥 / 茴香 / 番紅花

季節鮮魚

 HUALIEN YULI DUCK BREAST \$2300

fermented pineapple / fig / vin jaune / mulberry
發酵鳳梨 / 無花果 / 葡萄黃酒 / 桑葚

花蓮玉里乾式熟成鴨胸

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓藍龍蝦僅需加價 \$800

過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge


2ND COURSE

select one

IBERICO HAM SALAD (supplement \$100)


melon / yuzu / parmesan cheese / mixed green
哈密瓜 / 柚子 / 帕馬森起司 / 綜合生菜

伊比利火腿沙拉 (套餐僅需加價\$100) 豬肉產地: 西班牙

 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、丹麥

 MUSHROOM "CAPPUCCINO"

slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成

蘑菇卡布奇諾湯

 LOBSTER BISQUE (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 (套餐僅需加價\$100)

BEEF SOUP

kagoshima wagyu beef / aged ham / dried scallop / carrot
日本鹿兒島和牛菲力 / 陳年火腿 / 瑤柱 / 蘿蔔

蔬菜和牛牛肉湯 牛肉產: 日本鹿兒島縣 豬肉產地: 台灣

過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

MAIN COURSE

美國 U.S.A. BEEF

- 🍴 U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g_ \$2400
美國頂級紐約客牛排
- 🍴 U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK 140g_ \$2980
美國特級菲力牛排
- 🍴 U.S.D.A. PRIME ACUT 150g_ \$4300
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排
- 🍴 U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 230g_ \$3200(for 1)
美國頂級肋眼牛排 460g_ \$6400(for 2)
- 🍴 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS 400g_ \$5600(for 1)
BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 400g_ \$6900(for 2)
美國FLANNERY乾式熟成30日帶骨肋眼牛排 (限量供應)
- 🍴 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS 400g_ \$5100
BONE IN SIRLOIN STEAK (LIMITED)
美國FLANNERY乾式熟成30日帶骨沙朗牛排 (限量供應)

澳洲 AUSTRALIA BEEF

- 🍴 AUS. MAYURA FULL BLOOD 200g_ \$4700(for 1)
WAGYU RIBEYE STEAK 400g_ \$9400(for 2)
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
- 🍴 AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU 600g_ \$8600(for 2)
DRY-AGED 30DAYS BONE IN
RIBEYE STEAK (LIMITED)
澳洲A LEGACY純草飼老和牛
乾式熟成30天帶骨肋眼牛排(限量供應)

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_ \$800

過敏原名稱：🍷 甲殼類、🥛 牛奶、🥚 蛋、🌰 堅果類

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

日本 JAPAN WAGYU BEEF

- 🍴 JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK 150g_ \$3950(for 1)
日本鹿兒島小田和牛肋眼牛排 300g_ \$7900(for 2)
牛肉產地: 日本鹿兒島縣
- 🍴 JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g_ \$3800
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排
牛肉產地: 日本鹿兒島縣
- 🍴 JAPANGUY FILET STEAK 120g_ \$4100
日本和牛菲力牛排
牛肉產地: 日本鹿兒島縣

SIDE DISHES

select one

- 🍴 FRENCH FRIES 原味薯條
- 🍴 STEAMED BROCCOLI 清蒸青花菜
- 🍴 GARLIC BUTTER MUSHROOM 爐烤蒜味奶油野菇
- 🍴 BUTTER WHIPPED POTATO 馬鈴薯泥
- 🍴 GRILLED GREEN ASPARAGUS 炙烤綠蘆筍
- 🍴 CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN 香菜萊姆奶油甜玉米
- 🍴 SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT 酸甜孢子甘藍



\$800 in addition for each canada hpp boston lobster 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_ \$800



過敏原名稱：🍷 甲殼類、🥛 牛奶、🥚 蛋、🌰 堅果類

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

DESSERTS

select one

  CORN COFFEE SOUFFLÉ
corn souffle / coffee ice cream
玉米舒芙蕾 / 咖啡冰淇淋
咖啡玉米舒芙蕾

  PINK DIAMOND WATERMELON
watermelon granita / sous vide watermelon /
pink pepper ice cream /
plum wine jelly / coffee oil
西瓜鑽石冰 / 西瓜 /
粉紅胡椒冰淇淋 / 梅酒 / 咖啡油
粉紅西瓜鑽石冰

 MANGO RICE PUDDING
Irwin mango sorbet / coconut rice pudding /
ginger gel / tarragon oil / sago tuile
愛文芒果雪酪 / 椰奶米布丁 /
薑汁凝露 / 茵陳蒿油 / 西谷米脆片
芒果糯米飯

  CHEF'S CHOICE
HOMEMADE ICE CREAM
主廚精選手工冰淇淋

 ASSORTED CHEESE PLATE
綜合起司盤

SEASONAL FRUIT PLATE
季節水果盤

DRINKS

select one

REGULAR COFFEE (I/H)
美式咖啡

LATTE (I/H)
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H)
卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE, DOUBLE)
濃縮咖啡 (單份、雙份)

DARJEELING TEA (I/H)
大吉嶺紅茶

DONG DING OOLONG
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA
洋甘菊茶

ROSE LEMONADE TEA
玫瑰檸檬茶

PEPPERMINT TEA
薄荷茶

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge