


A LA CARTE MENU





單點菜單



開胃菜


APPETIZERS

 RED PRAWN TARTARE \$450 (LIMITED)
white grape / cucumber / sour dough / lemon peel
白葡萄凍 / 黃瓜 / 酸麵包 / 自漬甜檸檬
胭脂蝦塔塔 (限量供應)




  KALUGA QUEEN IMPERIAL CAVIAR AND SEA URCHIN TART \$1200
champagne / lemon / chive / crème fraiche
香檳醬汁 / 漬檸檬 / 蝦夷蔥 / 法式酸奶
IMPERIAL 帝皇魚子醬海膽塔


    THAI LOBSTER \$1500
half Canada HPP Boston lobster / red curry / sago / cilantro / hazelnuts
加拿大HPP生凍波士頓龍蝦 / 紅咖哩 / 西谷米 / 香菜 / 榛果
泰式爐烤龍蝦 (一隻)

  CRAB CAKE \$800
tomatillo / daikon / lemon verbena / lime
墨西哥酸漿果 / 漬蘿蔔 / 檸檬馬鞭草 / 萊姆
蟹餅

 BEEF TONGUES \$850
baby carrot / Sichuan pepper / fig / garlic
彩色蘿蔔 / 花椒 / 無花果 / 蒜酥
牛舌 牛肉產地: 澳洲

TUNA \$550
mugi miso / red daikon / yam / Japanese sweet and sour sauce
麥味噌 / 紅大根 / 山藥 / 日式三杯醋
鮪魚

   TIGER PRAWN \$800
onion / anchovy / romesco / seaweed
洋蔥泥 / 鰵魚 / 西班牙甜椒醬 / 海藻
海虎蝦

 SEARED SCALLOP \$800
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

主菜 MAIN COURSE

 LIVE LOBSTER \$2600 (LIMITED)
garlic and chili sauce / tarragon / radish / carrot / clam
蒜香辣味鮮蝦醬 / 茵陳蒿 / 蕪菁 / 蘿蔔 / 蛤蜊
波士頓活龍蝦 (限量供應)

 U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP \$2200 (LIMITED)
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 (限量供應)

  KAMALAN PORK CHOP \$1200
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 \$1700
mullet roe / swordfish roe / bell pepper / white wine sauce / dill oil
烏魚子 / 旗魚卵 / 甜椒醬 / 白酒醬 / 時蘿油
季節鮮魚

  HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1000
baby beetroot / almond puree / potato pavé / duck and cherry jus
甜菜根 / 杏仁 / 馬鈴薯千層 / 鴨肉濃縮汁
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波士頓蟹龍蝦僅需加價 \$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

沙拉/湯品 SALAD / SOUP

IBERICO HAM SALAD \$600
fig / parmesan cheese / mixed green / Agé balsamic vinaigrette
無花果 / 帕馬森起司 / 綜合生菜 / 陳年巴沙米可油醋
伊比利火腿沙拉 豬肉產地: 西班牙

  CAESAR SALAD \$450
parmesan / chive / bacon
帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根
凱薩沙拉 豬肉產地: 台灣

 MUSHROOM "CAPPUCCINO" \$450
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

  LOBSTER BISQUE \$600
Boston lobster / brandy cream / chive
波士頓龍蝦 / 白蘭地鮮奶油 / 蝦夷蔥
龍蝦濃湯

BEEF SOUP \$450
kyushu wagyu beef / aged ham / dried scallop / carrot
日本九州和牛菲力 / 陳年火腿 / 瑤柱 / 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯 牛肉產: 日本九州 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

牛排

A CUT STEAKS

美國 U.S.A. BEEF

- U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g_ \$1100
美國頂級紐約客牛排
- U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK 140g_ \$1680
美國特級菲力牛排
- U.S.D.A. PRIME ACUT 150g_ \$3000
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排
- U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 230g_ \$1900
美國頂級肋眼牛排 460g_ \$3800
- U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 400g_ \$4300
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應)
- U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS BONE IN SIRLOIN STEAK(LIMITED) 400g_ \$3800
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排 (限量供應)

澳洲 AUSTRALIA BEEF

- AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 200g_ \$3400
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 400g_ \$6800
- AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 600g_ \$5600
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波士頓蟹龍蝦僅需加價_ \$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

- KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK 150g_ \$2650
鹿兒島小田牛肋眼牛排 300g_ \$5300
牛肉產地: 日本鹿兒島縣
- KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g_ \$2500
鹿兒島小田牛紐約客牛排
牛肉產地: 日本鹿兒島縣
- JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g_ \$2800
日本九州產和牛菲力牛排
牛肉產地: 日本九州

配菜

SIDE DISHES

- FRENCH FRIES_ \$300 原味薯條
- STEAMED BROCCOLI_ \$300 清蒸青花菜
- GARLIC BUTTER MUSHROOM_ \$300 爐烤蒜味奶油野菇
- BUTTER WHIPPED POTATO_ \$300 馬鈴薯泥
- GRILLED GREEN ASPARAGUS_ \$300 炙烤綠蘆筍
- CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN_ \$300 香菜萊姆奶油甜玉米
- SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT_ \$300 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波士頓蟹龍蝦僅需加價_ \$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

甜點 DESSERTS

  PINEAPPLE AND EGG YOLK
PASTRY SOUFFLÉ_ \$400
Pineapple souffle / Salted egg yolk ice cream
鳳梨舒芙蕾 / 鹹蛋黃冰淇淋
鳳凰酥舒芙蕾

  OSMANTHUS WHITE
FUNGUS WHIT PEAR_ \$400
Compressed pear /
osmanthus pear brandy sauce /
Honey parfait · Whit fungus and chip /
Pear sorbet / Granola
新鮮高接梨 / 桂花梨子白蘭地凝露 /
蜂蜜冰糕 / 白木耳露和脆片 / 威廉梨雪酪 / 燕麥脆粒
桂花銀耳漬梨

  YUBA SALTY SOY MILK_ \$400
yuba filo pastry / soymilk mousseline /
black tea chocolate crémeux /
almond praliné chantilly /
salty soymilk ice cream / dark brown sugar gel
豆皮薄脆酥皮 / 豆漿穆斯林 / 錫蘭紅茶巧克力奶餡 /
杏仁糖香緹 / 醬油冰淇淋 / 黑糖露
豆皮鹹豆漿

  CHEF'S CHOICE
HOMEMADE ICE CREAM_ \$400
主廚精選手工冰淇淋

 ASSORTED CHEESE PLATE_ \$600
綜合起司盤

SEASONAL FRUIT PLATE_ \$400
季節水果盤

飲料 DRINKS

REGULAR COFFEE (I/H)_ \$150
美式咖啡

LATTE (I/H)_ \$150
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H)_ \$150
卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE, DOUBLE)_ \$150
濃縮咖啡 (單份、雙份)

DARJEELING TEA (I/H)_ \$150
大吉嶺紅茶

DONG DING OOLONG_ \$150
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA_ \$150
洋甘菊茶

ROSE LEMONADE TEA_ \$150
玫瑰檸檬茶

PEPPERMINT TEA_ \$150
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