




1ST COURSE

 **KALUGA QUEEN IMPERIAL CAVIAR AND SEA URCHIN TART**
(supplement_\$700)
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
(套餐僅需加價\$700)

 **CRAB CAKE**
(supplement_\$400)
tomatillo · daikon · lemon verbena · lime
墨西哥酸漿果 · 漬蘿蔔 · 檸檬馬鞭草 · 萊姆
蟹餅 (套餐僅需加價\$400)

 **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

 **TIGER PRAWN**
 onion · anchovy · romesco · seaweed
 洋蔥泥 · 鯷魚 · 西班牙甜椒醬 · 海藻
海虎蝦

 **RED PRAWN TARTARE (LIMITED)**
(supplement_\$100)
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) (套餐僅需加價\$100)

BEEF TONGUES
(supplement_\$200)
baby carrot · Sichuan pepper · fig · garlic
彩色蘿蔔 · 花椒 · 無花果 · 蒜酥
牛舌 (套餐僅需加價\$200)
牛肉產地:澳洲

TUNA
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

2ND COURSE

 **MUSHROOMS "CAPPUCCINO"**
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布其諾湯

 **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、丹麥

BEEF SOUP
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
牛肉產地:日本九州 豬肉產地:台灣

 **TOMATO SOUP**
fresh tomato · basil oil
新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油
蕃茄濃湯

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

過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

\$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

MAIN COURSE

-  U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g_ \$1500
美國頂級紐約客牛排
-  U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK 140g_ \$2580
美國特級菲力牛排
-  U.S.D.A. PRIME ACUT 150g_ \$3900
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排
-  U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK (for 1) 230g_ \$2800
美國頂級肋眼牛排 (for 2) 460g_ \$5600
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) (for 1) 400g_ \$5200
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應) (for 2) 400g_ \$6100
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK (for 1) 150g_ \$3550
日本鹿兒島小田和牛肋眼牛排 (for 2) 300g_ \$7100
牛肉產地:日本鹿兒島縣
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g_ \$3400
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排
牛肉產地:日本鹿兒島縣
-  JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g_ \$3700
日本九州產和牛菲力牛排
牛肉產地:日本九州
-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 200g_ \$4300
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

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

過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

MAIN COURSE

 LIVE LOBSTER_\$3500 (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)

 HUALIEN YULI DUCK BREAST_\$1900
 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

 SEASONAL FISH_\$2600
 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


 KAMALAN PORK CHOP_\$2100
 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

SIDE DISHES

 BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

 STEAMED BROCCOLI
清蒸青花菜

A CUT STEAKHOUSE

 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

FRENCH FRIES
原味薯條

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

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類


DESSERT

PINEAPPLE AND EGG YOLK PASTRY SOUFFLÉ

Pineapple soufflé · Salted egg yolk ice cream
鳳梨舒芙蕾 · 鹹蛋黃冰淇淋

鳳凰酥舒芙蕾

YUBA SALTY SOY MILK

 yuba filo pastry · soymilk mousseline ·
black tea chocolate crèmeux · 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

主廚精選手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATE

季節水果盤

DRINK

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

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

PEPPERMINT TEA

薄荷茶

ROSE LEMONADE TEA

玫瑰檸檬茶

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

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類