



A LA CARTE MENU



單點菜單

開胃菜

APPETIZERS



 KING FISH & KALUGA CAVIAR_10g/\$900
raw king fish / red onion / Kyoho grape / sour cream
鱈魚 / 紅洋蔥 / 巨峰葡萄 / 酸奶
KALUGA魚子醬


 SOUTH AFRICA ABALONE \$700
Oolong tea / brown shimeji mushroom / mizuna / abalone liver
鐵觀音茶 / 鴻喜菇 / 京都水菜 / 鮑魚肝
南非鮑魚

  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
wild angelica / leeks / calamata olive / Sichuan spice sauce
山當歸 / 大蔥 / 卡拉瑪塔黑橄欖 / 香料川麻醬
海虎蝦

 SEARED SCALLOP \$800
sesame / french bean / sunchoke / peeled green pepper
芝麻 / 四季豆 / 菊芋 / 剝皮辣椒
香煎干貝
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)
peanut butter / cilantro / balsamic / baby lettuce
福源花生醬 / 香菜 / 巴沙米可醋 / 貝比蘿蔓生菜
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 \$1600
milky fish soup / kohlrabi / squid / Shaoxing wine
魚白湯 / 大頭菜 / 花枝 / 紹興酒
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 / mixed green / Age balsamic vinaigrette
無花果 / 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、丹麥

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

 CREAMY SEAFOOD CIOPPINO \$450
tomatoes / basil / crabmeat
蕃茄 / 蘿勒 / 蟹肉
義式海鮮燉湯 (新竹限定)

BEEF SOUP \$450
kyushu wagyu beef / aged ham / dried scallop / carrot
日本九州產和牛菲力 / 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

九州和牛分別產地有: 鹿兒島縣、熊本縣、宮崎縣、大分縣、福岡縣

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_ \$1200
美國頂級紐約客牛排
- U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK 140g_ \$1700
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 PRIME BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 400g_ \$4860
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 PRIME 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_ \$3500
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 400g_ \$7000
- 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
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波士頓龍蝦僅需加價_ \$800



過敏原名稱：☞☞甲殼類、☞牛奶、☞蛋、☞堅果類

九州和牛分別產地有：鹿兒島縣、熊本縣、宮崎縣、大分縣、福岡縣

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

  CAMEL APPLE SOUFFLE_\$400
apple souffle / green apple cube / caramel ice cream
青森蘋果舒芙蕾 / 青蘋果丁 / 焦糖冰淇淋
焦糖蘋果舒芙蕾
蘋果產地: 日本青森縣

  PANDAN CHEESE CAKE_\$400
pandan chiffon / ricotta mousse /
mung bean crumble /
pandan and coconut milk ice cream / coconut tuile
斑蘭戚風 / 瑞可塔慕斯 / 綠豆酥粒 /
斑蘭椰奶冰淇淋 / 椰子脆片
斑蘭起司蛋糕

  KOPI MILO DINOSAUR_\$400
Sacher torte / kopi chocolate chantilly /
milo chocolate feuilletine /
milo ice cream / condensed milk foam
薩赫蛋糕 / 咖啡巧克力香緹 / 美祿巴瑞脆片 /
美祿巧克力冰淇淋 / 煉乳奶蓋
咖啡美祿恐龍

  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