



LUNCH MENU

(平日一 - 五中午提供)

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef：Wei Lien Ling

1ST COURSE

KING FISH & KALUGA CAVIAR (supplement_\$400)
raw king fish · red onion · Kyoho grape · sour cream
鱒魚 · 紅洋蔥 · 巨峰葡萄 · 酸奶
KALUGA魚子醬(套餐僅需加價\$400)

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE(supplement_\$400)
Kyushu wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon
日本九州和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔
手切和牛肉韃韌(套餐僅需加價\$400)
 牛肉產地：日本九州

SOUTH AFRICA ABALONE(supplement_\$100)
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(套餐僅需加價\$100)

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)

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)

TIGER PRAWN
 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
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

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

*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

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

BEEF SOUP
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 牛肉產地：日本九州
 豬肉產地：台灣

MUSHROOMS“CAPPUCCINO”
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

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

MAIN COURSE

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排
400g / \$5760(For 1)
400g / \$6660(For 2)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排
400g / \$4700(For 1)
400g / \$5600(For 2)

U.S.D.A PRIME A CUT
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排
150g / \$3900(For 1)
200g / \$5100(For 1)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排
230g / \$3050(For 1)

SEASONAL FISH(LIMITED) \$2500
 milky fish soup · kohlrabi · squid · Shaoxing wine
季節鮮魚(限量供應)/魚白湯 · 大頭菜 · 花枝 · 紹興酒

KAMALAN PORK CHOP/Dijon mustard · mushroom · apple jelly \$2350
 噶瑪蘭豬帶骨肋眼/迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬
 豬肉產地：台灣



AUS. COPPERTREE FARMS OLD GRASSFED BEEF DRY-AGED 50DAYS BONE IN STRIPLOIN STEAK(LIMITED)
澳洲銅樹農場純草飼老乳牛乾式熟成50天帶骨紐約克牛排(限量供應)
600g / \$5800(For 1)
600g / \$6700(For 2)

AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU 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)
600g / \$6500(For 1)
600g / \$7400(For 2)

AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF DRY-AGED 80 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED)
澳洲塔斯馬尼亞紅寶石老牛乾式熟成80天帶骨肋眼牛排(限量供應)
600g / \$7000(For 2)

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
200g / \$4750(For 1)

JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK
日本鹿兒島小田牛肋眼牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣
150g / \$3550(For 1)



JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK
日本鹿兒島小田牛紐約克牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣
150g / \$3400(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK
日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地：日本九州
120g / \$3700(For 1)

*主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓螯龍蝦僅需加價800元 \$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak

SIDE DISHES

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN
香菜萊姆奶油甜玉米

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE
起司焗烤松露通心麵

DESSERT

CARAMEL APPLE SOUFFLE
 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
 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
 Sacher torte · kopi chocolate chantilly · milo chocolate feuilletine
milo ice cream · condensed milk foam
薩赫蛋糕 · 咖啡巧克力香緞 · 美祿巴瑞脆片
美祿巧克力冰淇淋 · 煉乳奶蓋
咖啡美祿恐龍

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

*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