



# SET MENU

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  
鱈魚 · 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  
日本九州產和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔  
手切和牛肉韃韃(套餐僅需加價\$400)  
牛肉產地：日本九州

THAI LOBSTER(supplement\_\$200)  
 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(套餐僅需加價\$200)

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)

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)

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

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

\*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

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 豬肉產地：台灣  
牛肉產地：日本九州

CRAB BISQUE(LIMITED)  
 cream cheese · cognac · crab  
奶油乳酪 · 干邑 · 蟹肉  
法式蟹肉濃湯(限量供應)

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

LOBSTER BISQUE(LIMITED) (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(限量供應)(套餐僅需加價\$100)

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

CHOPPED SALAD  
 lettuce · kalamata olive · mint · nuts · ranch dressing  
 萵苣 · 卡拉瑪塔黑橄欖 · 薄荷 · 堅果 · 鄉村醬  
 恰恰沙拉

## 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 / \$6160(For 1)  
400g / \$7460(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 / \$5100(For 1)  
400g / \$6400(For 2)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK  
美國頂級肋眼牛排  
460g / \$6900(For 2)

U.S.D.A PRIME A CUT  
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排  
150g / \$4300(For 1)  
200g / \$5500(For 1)

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 / \$6200(For 1)  
600g / \$7500(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 / \$7800(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 / \$6900(For 1)  
600g / \$8200(For 2)

AUS MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK  
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排  
200g / \$5140(For 1)  
400g / \$8980(For 1)  
400g / \$10280(For 2)

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 / \$3950(For 1)  
300g / \$7900(For 2)

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 / \$3800(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 / \$4100(For1)

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

## SIDE DISHES

STEAMED BROCCOLI  
清蒸花椰菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS  
炙烤綠蘆筍

BUTTER WHIPPED POTATO  
馬鈴薯泥

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

FRENCH FRIES  
原味薯條

GARLIC BUTTER MUSHROOM  
爐烤蒜味奶油野菇

BAKED POTATO(LIMITED)  
烤馬鈴薯(限量供應)

SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT  
酸甜孢子甘藍

## 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

ASSORTED CHEESE PLATE  
綜合起司盤

\*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