



Lunch Menu

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : Wei Lien Ling

1ST COURSE

CRAB AND CAVIAR
(supplement_\$400)
cucumber · lemon verbena · herb mayo · marigold flower
 黃瓜 · 檸檬馬鞭草 · 香料美乃滋 · 菊花
蟹肉與魚子醬(套餐僅需加價\$400)

THAI CRAB CAKE
(LIMITED)(supplement_\$400)
fresh crab meat · red curry · Jalapeno · baby bell pepper
 本地新鮮蟹肉 · 紅咖哩 · 墨西哥辣椒 · 甜椒
泰香蟹餅(限量供應)(套餐僅需加價\$400)

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE(supplement_\$400)
Kagoshima wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon
日本鹿兒島和牛 · 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：日本鹿兒島縣

TIGER PRAWN
tom yum sauce · pear · coconut meat · prawn oil
 泰式冬蔭醬汁 · 水梨 · 椰肉 · 蝦油
 海虎蝦

SOUTH AFRICA ABALONE(supplement_\$100)
misansho · bamboo shoot · dashi · seaweed
日本埼玉縣實山椒 · 竹筍 · 昆布高湯 · 海藻
南非鮑魚(套餐僅需加價\$100)
實山椒產地：日本埼玉縣

SEARED SCALLOP
corn · coriander · yuzu · chorizo
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

RED PRAWN TARTARE
(LIMITED)(supplement_\$100)
Shogoin daikon · shiso · semi dried tomato · tomato consommé · verbena oil
聖護院大根 · 紫蘇葉 · 風乾蕃茄 · 蕃茄清湯 · 馬鞭草油
胭脂蝦塔塔(限量供應)(套餐僅需加價\$100)
聖護院大根產地：日本京都

RAW TUNA
wasabi · dashi shoyu · pickled beetroot · daikon · kumquat
日式芥末 · 鰹魚醬油 · 醋漬甜菜 · 彩色大根 · 金柑
生鮭魚

*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
Kagoshima wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot
日本鹿兒島縣和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯 牛肉產地：日本鹿兒島縣
豬肉產地：台灣

MUSHROOMS“CAPPUCINO”
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 400g / \$5760(For 1)
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排 400g / \$6660(For 2)

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

ISLAY WHISKY FLANNERY DRY-AGED 21DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$5200(For 1)
艾雷島威士忌FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排 400g / \$6100(For 2)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 230g / \$3050

AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 600g / \$6500(For 1)
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 / \$7400(For 2)

AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF DRY-AGED 80 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 600g / \$7000(For 2)
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)

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

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



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

JAPANGYU KAGOSHIMA FILET STEAK 120g / \$3700
日本鹿兒島和牛菲力牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣

SEASONAL FISH(LIMITED)/bouillabaisse \$2900
季節鮮魚(限量供應)/馬賽魚湯 · 刺蔥 · 茴香 · 番紅花

HUALIEN YULI DUCK BREAST/fermented pineapple \$2100
花蓮玉里乾式熟成鴨胸/發酵鳳梨 · 無花果 · 葡萄酒 · 桑葚

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

*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

CORN COFFEE SOUFFLE
 corn souffle · coffee ice cream
玉米舒芙蕾 · 咖啡冰淇淋
咖啡玉米舒芙蕾

PINK DIAMOND WATERMELON
 watermelon granita · sous vide watermelon · pink pepper ice cream · plum wine jelly · coffee oil
西瓜鑽石冰 · 西瓜 · 粉紅胡椒冰淇淋 · 梅酒 · 咖啡油
粉紅西瓜鑽石冰

MANGO RICE PUDDING
Irwin mango sorbet · coconut rice pudding · ginger gel · tarragon oil · sago tuile
愛文芒果雪酪 · 椰奶米布丁 · 薑汁凝露 · 茵陳蒿油 · 西谷米脆片
芒果糯米飯

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類