



Dinner Menu

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : Wei Lien Ling

1ST COURSE

KALUGA QUEEN IMPERIAL CAVIAR AND SEA URCHIN TART (supplement_\$500)
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\$500)

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
手切和牛肉韃靼(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 · ago · cilantro · hazelnuts
 加拿大HPP生凍波士頓龍蝦 · 紅咖喱 · 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)
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

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

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

*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 · 蘆筍
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 "CAPPUCCINO"
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒磨菇 · 濃煮而成
磨菇卡布奇諾湯

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(LIMITED)
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排(限量供應)
150g / \$4300(For 1)
200g / \$5500(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 / \$3950(For 1)
300g / \$7900(For 2)

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(For 1)

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 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)

*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

FRENCH FRIES
原味薯條

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤綠蘆筍

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

BAKED POTATO(LIMITED)
烤馬鈴薯(限量供應)

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

DESSERT

PINEAPPLE AND EGG YOLK PASTRY SOUFFLE
pineapple soufflé · salted egg yolk ice cream
鳳梨舒芙蕾 · 鹹蛋黃冰淇淋
鳳凰酥舒芙蕾

OSMANTHUS WHITE FUNGUS WITH PEAR
 compressed pear · osmanthus pear brandy sauce · honey parfait · white fungus and chip · pear sorbet · granola
新鮮高接梨 · 桂花梨子白蘭地凝露 · 蜂蜜雪糕 · 白木耳露和脆片 · 威廉梨雪酪 · 燕麥脆粒
桂花銀耳漬梨

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

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