



2025情人節套餐

行政總主廚: 凌維廉 | Head Executive Chef : Wei Lien Ling

Cold Appetizer

KING FISH & KALUGA CAVIAR / raw king fish · red onion · Koho grape · sour cream
KALUGA魚子醬 / 鱈魚 · 紅洋蔥 · 巨峰葡萄 · 酸奶

CAVIAR AND RED PRAWN TARTARE / white grape · cucumber · sour dough · lemon peel
魚子醬胭脂蝦塔塔 / 白葡萄凍 · 黃瓜 · 酸麵包 · 自漬甜檸檬

Hot Appetizer

BEEF TONGUES / baby carrot · Sichuan pepper · fig · garlic
牛舌 / 彩色蘿蔔 · 花椒 · 無花果 · 蒜酥

CRAB CAKE / tomatillo · daikon · lemon verbena · lime
蟹餅 / 墨西哥酸漿果 · 漬蘿蔔 · 檸檬馬鞭草 · 萊姆

Soup

LOBSTER BISQUE / Boston lobster · brandy cream · chive
龍蝦濃湯 / 波士頓龍蝦 · 白蘭地鮮奶油 · 蝦夷蔥

BEEF SOUP / Kyushu wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot
蔬菜和牛牛肉湯 / 日本九州產和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔
牛肉產地: 日本九州 豬肉產地: 台灣

Entrée

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$7360+10%(For 1)
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排 400g / \$9860+10%(For 2)

U.S.D.A PRIME A CUT 150g / \$5500+10% (For 1)
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排 200g / \$6700+10% (For 1)

JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g / \$5000+10% (For 1)
日本鹿兒島小田牛紐約客牛排

JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g / \$5300+10% (For 1)
日本九州產和牛菲力牛排
牛肉產地: 日本九州

AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 600g / \$8100+10%(For 1)
澳洲A LEGACY純草飼老和牛乾式熟成30天帶骨肋眼牛排 600g / \$10600+10%(For 2)

Dessert

Caramel Apple Souffle / apple souffle · green apple cube · caramel ice cream
焦糖蘋果舒芙蕾 / 青森蘋果舒芙蕾 · 青蘋果丁 · 焦糖冰淇淋 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
斑蘭起司蛋糕 / 斑蘭戚風 · 瑞可塔慕斯 · 綠豆酥粒 · 斑蘭椰奶冰淇淋 · 椰子脆片

Mignardises

精緻小點

Coffee Or Tea

咖啡或茶

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·宮崎縣·大分縣·熊本縣·福岡縣

*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