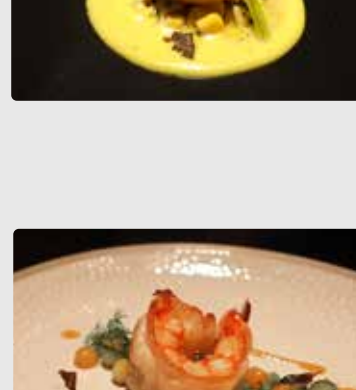


每人需另酌收水資 NT\$50 元。以上價格均需加收服務費一成服務費。
若對某些食物過敏，請務必告知服務人員。
We serve mineral water at NT\$50 per person.
Above prices are subject to a 10% service charge.
Please be sure to let our staff know of any food allergies.

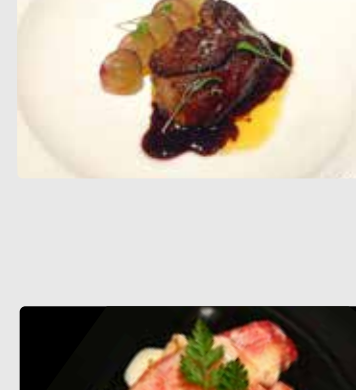


Starters 前菜



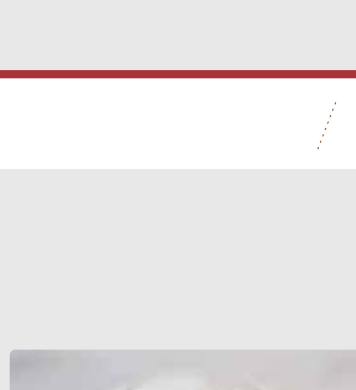
台灣本地紅魷

Kampachi mioga, vinaigrette, ponzu, scallion foam
紅魷魚生食切片，搭配日式橙醋汁
茗荷、青蔥泡泡、墨魚汁脆片



活力穀物沙拉

Whole Grain & Kale Salad beet confit, avocado, raspberry vinaigrette
綜合嫩葉沙拉、羽衣甘藍、綜合堅果酪梨
油封甜菜根、南瓜泥、覆盆莓油醋汁



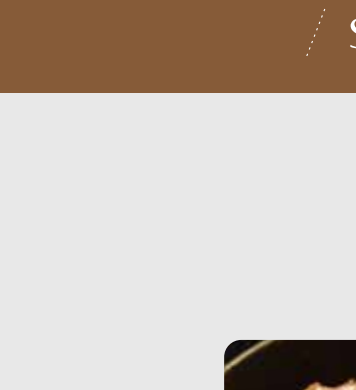
生煎黑松露干貝

Seared Scallop, summer black truffle, corn puree, sweet corn
嫩煎北海道生食級干貝
黑松露玉米粒、玉米泥



本港澎湖明蝦

Penghu Prawn, summer squash pearls, tomato saffron sauce
鐵板煎澎湖明蝦、蔬菜球、蝦味蔬菜泥
(含番紅花、孕婦忌食)



嫩煎鴨肝

Seared Foie Gras, grape, port wine sauce
肥鴨肝煎至焦香，噴烤薄焦糖。醃製巨峰葡萄、
新鮮白葡萄、波特酒鴨肉醬汁
(加價 \$480 Upcharge NT\$480)



美國緬因州溫煮龍蝦 (半隻)

US Maine Lobster half tarragon, beurre blanc.
緬因波士頓龍蝦半身含殼，去殼低溫烹調
再以奶油香煎。茵陳蒿奶油白酒醬
(加價 \$600 Upcharge NT\$600)

Soups 湯品



牛肝菌卡布奇諾

Mushroom Cappuccino
綜合牛肝菌、牛肝菌、鮮肉、香草、雞高湯。
濃郁醇厚的蘑菇香氣及口感



雞油菇餃清湯

Chanterelle Tortellini Consommé
以柔軟的鰹鮪皮包裹
雞油菇、雞肉與鮮蝦入餡的雞油菇餃
淋上經過繁複工序濾煮、
清澈見底的法式澄清雞湯 (Consommé)
澄清湯口感清爽，風味卻厚實細緻
是法國料理的究極美味，又稱黃金湯
綴上山芹菜，為鮮醇再添一抹清香風味

STEAKS 牛排

濕式熟成



美國頂級「肋眼菲力」牛排6oz

USDA Prime "Ribeye Filet" Steak

午間優惠價 \$ 1,380



美國特選老饕6oz

USDA Choice Top Cap Steak

午間優惠價 \$ 2,600



美國頂級肋眼牛排16oz

USDA Prime Ribeye Steak

(兩人份/ For 2)
午間優惠價 \$2,080/每位



美國頂級菲力牛排6oz

USDA Prime Filet Mignon Steak

午間優惠價 \$2,250



菲力老饕牛排7oz

USDA Prime Chateaubriand Steak

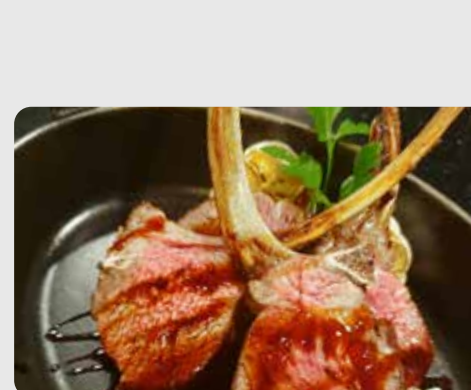
午間優惠價 \$2,650



澳洲7+和牛紐約客牛排8oz

AUS M7+ Wagyu New York Strip Steak

午間優惠價 \$2,480



澳洲7+和牛肋眼牛排8oz

AUS M7+ Wagyu Ribeye Steak

午間優惠價 \$2,680



日本A4和牛牛排6oz

Japan A4 Wagyu Steak

午間優惠價 \$3,080



日本A5和牛菲力牛排5oz

Japan A5 Wagyu Filet Mignon Steak

午間優惠價 \$3,380

MEATGQ 自製乾式熟成

美國頂級乾式熟成紐約8oz

USDA Prime "First" Dry-Aged NY Strip

午間優惠價 \$2,350

美國頂級乾式熟成肋眼牛排16oz

USDA Prime "First" Dry-Aged Ribeye Steak

(兩人份/ For 2)
午間優惠價 \$2,550/每位

Mains 其他主菜

每日鮮魚

Daily Boat Fish Filet

午間優惠價 \$1,680

雲林究好豬

Taiwan Yunlin Choice Pork Chop

午間優惠價 \$1,750

澳洲冷藏羊排

AUS Chilled Rack of Lamb

午間優惠價 \$1,800

美國緬因州溫煮龍蝦

US Maine Lobster

午間優惠價 \$2,550

套餐均含佐麵包 | 餐後甜點 | 咖啡或茶

Bread / Dessert / Coffee or Tea Included

Sides 配菜

烏魚子茭白筍

Water Bamboo Shoot
香煎台灣在地茭白筍，鱈魚牛奶醬、烏魚子碎

蒜香青花菜

Broccoli
輕燙青花菜保留清脆口感，
蒜香橄欖油、炸蒜片

奶油玉米

Butter Corn
經典美式配菜，甜玉米粒、
奶油、香草一同拌炒

烤馬鈴薯

Baked Potato
整顆馬鈴薯烤至鬆軟，
按薩起司、酸奶油、培根碎