

BUSINESS LUNCH



白酒 / 氣泡酒

Cava Anna De Codorniu Brut
Spain
Disznókó Dry Furmint Tokaji
Hungary

前菜

蘿蔓沙拉、大根、培根油醋汁
或
西瓜和小黃瓜沙拉、菲達起司、醬油巴莎米可油醋、薄荷
或
栗子南瓜湯、辛香楓糖酸醋汁

紅酒

Rolf Binder Halliwell, Shiraz Grenache
Australia
Chateau de Plassan
France

主菜

原木燒烤澳洲菲力牛排8oz、奶油馬鈴薯泥
花生芥末醬 +300
或
原木燒烤美國德州頂級肋眼牛排12oz、西班牙風味番茄飯
干蔥黑醋醬 +1300
或
原木燒烤日本A4熊本和牛紐約客8oz、炙烤胡蘿蔔、茅屋起司
辣根酸奶醬 +2300
或
原木燒烤本港現流鬼頭刀、奶油煮過貓、香草麵包粉
櫻桃番茄油醋
或
地瓜麵疙瘩、鮮蝦、番茄醬汁、蒔蘿
或
Wildwood 起司漢堡、薯條、辣味番茄醬
或
Wildwood 未來漢堡、薯條、辣味番茄醬

咖啡

美式
拿鐵
卡布奇諾
濃縮咖啡 單份/雙份

茶

歐式大吉嶺紅茶
茉莉綠茶

甜點

當日精選蛋糕
或
當日精選塔派
或
季節水果冰棒

三道料理附餐後咖啡或茶，每人NTD980
三道料理附餐後咖啡或茶，及侍酒師精選葡萄酒乙杯，每人NTD1180

所有價格以 NTD (新台幣) 計價，另加 10% 服務費