

Lunch

前菜

酥炸豬頭凍 | 紅蘿蔔醬和京都水菜

田螺派 | 大蒜蛋黃醬、巴西里和風乾櫻桃番茄

焦化洋蔥湯 | 康堤起司

香煎田雞腿 | 玉米油醋和玉米沙拉

馬糞海膽番茄米型麵 | 干貝、海帶和柚子 +300

主菜

嫩煎鱒魚 | 杏仁和茴香奶醬

燉煮豬臉頰 | 番茄和洋芋泥

油封鴨腿 | 燉扁豆和紅酒芥末醬

炭烤牛菲力 | 可可碎粒、馬鈴薯餅和龍萵草醬 +400

甜點

葡萄柚巧克力蛋糕 | 柑橘焦糖和蜂蜜葡萄柚雪酪

杏仁舒芙蕾 | 杏仁奶和黑櫻桃雪酪

雪酪和冰淇淋

3道菜附餐後小點，咖啡或茶，每位**1080**，**+400** 可加點一道菜

所有價格以 NTD (新台幣) 計價，另加 10% 服務費

單點 À LA CARTE

精選生蠔 | 黑胡椒乾蔥醬

Fresh seasonal oysters | mignonette sauce

半打 (1/2 dozen) / 980

一打 (1 dozen) / 1780

冷肉盤 | 精選火腿、鴨肝醬、橄欖和自製漬物

Charcuterie | ham selection, foie gras terrine, marinated olives and house pickles

580

起司拼盤 | 精選起司、自製果醬和餅乾

Artisanal cheese board | cheese selection, house-made jam and crackers

480

ENTRÉE 前菜

開胃小點

Amuse Bouche

紅鮭和紅甜菜根沙拉 | 瑞可達起司

Kanpachi and beetroot salad
ricotta cheese

焦化洋蔥湯 | 康堤起司

Caramelized onion soup
comté cheese

PLAT PRINCIPAL 主菜

嫩煎鱒魚 | 杏仁和茴香奶醬

Seared trout
almond and fennel cream sauce

or

燉煮豬臉頰 | 番茄和洋芋泥

Braised pork cheek
tomato and potato purée

or

油封鴨腿 | 燉扁豆和紅酒芥末醬

Duck confit
stewed lentil and red wine mustard sauce

DESSERT 甜點

葡萄柚巧克力蛋糕 | 柑橘焦糖和蜂蜜葡萄柚雪酪

Grapefruit chocolate cake
citrus caramel and honey grapefruit sorbet

or

杏仁舒芙蕾 | 杏仁奶和黑櫻桃雪酪

Almond soufflé
almond milk and black cherry sorbet

or

法式焦糖布丁 | 白葡萄果醬雪酪

Crème brûlée
white grape jam and sorbet

4 道菜附餐後小點，咖啡或茶，每位 1580 | 4 courses includes petit four, coffee or tea, 1580 per person.
所有價格以 NTD（新台幣）計價，另加 10% 服務費 | All prices are listed in NTD and subject to 10% service charge.

ENTRÉE 前菜

開胃小點

Amuse Bouche

紅魷和紅甜菜根沙拉 | 瑞可達起司

Kanpachi and beetroot salad
ricotta cheese

淡菜海鮮湯 | 番紅花和風乾番茄

Mussel soup
saffron and semi-dried cherry tomato

馬糞海膽番茄米型麵 | 干貝、海帶和柚子

Uni and tomato orzo
scallop, seaweed and yuzu

or

香煎鴨肝 | 燉煮蘋果和波特酒醬汁

Caramelized foie gras
braised apple and port wine sauce

PLAT PRINCIPAL 主菜

嫩煎鱒魚 | 杏仁和茴香奶醬

Seared trout
almond and fennel cream sauce

or

炭烤法式羊排 | 香辣青花菜泥和甜酸汁

Grilled lamb chops
spicy broccoli purée, and sweet and sour sauce

or

炭烤牛菲力 | 可可碎粒、馬鈴薯餅和龍蒿草醬

Grilled beef tenderloin
cocoa nibs, potato cake and béarnaise

or

爐烤乾式熟成鴨 | 黑橄欖、櫛瓜和蔬菜酸甜汁

Roasted dry aged duck breast
black olive, zucchini and vegetable jus

DESSERT 甜點

葡萄柚巧克力蛋糕 | 柑橘焦糖和蜂蜜葡萄柚雪酪

Grapefruit chocolate cake
citrus caramel and honey grapefruit sorbet

or

杏仁舒芙蕾 | 杏仁奶和黑櫻桃雪酪

Almond soufflé
almond milk and black cherry sorbet

or

法式焦糖布丁 | 白葡萄果醬雪酪

Crème brûlée
white grape jam and sorbet

5 道菜附餐後小點，咖啡或茶，每位 2080 | 5 courses includes petit four, coffee or tea, 2080 per person.
所有價格以 NTD (新台幣) 計價，另加 10% 服務費 | All prices are listed in NTD and subject to 10% service charge.

ENTRÉE 前菜

開胃小點

Amuse Bouche

手切牛肉韃靼 | 炸洋芋絲和酸豆醬

Hand cut beef tartare

shoestring potato and caper dressing

淡菜海鮮湯 | 番紅花和風乾番茄

Mussel soup

saffron and semi-dried cherry tomato

香煎鴨肝 | 燉煮蘋果和波特酒醬汁

Caramelized foie gras

braised apple and port wine sauce

香煎龍蝦 | 菊苣、水梨和柑橘醬

Sautéed lobster

endive, pear and citrus sabayon

PLAT PRINCIPAL 主菜

炭烤法式羊排 | 香辣青花菜泥和甜酸汁

Grilled lamb chop

spicy broccoli purée, and sweet and sour sauce

or

炭烤牛菲力 | 可可碎粒、馬鈴薯餅和龍蒿草醬

Grilled beef tenderloin

cocoa nibs, potato cake and béarnaise

PRE-DESSERT 前甜點

覆盆子雪酪 | 血橙果凍和蜂蜜莓果澄清汁

Raspberry sorbet

blood orange jelly and honey berries consommé

DESSERT 甜點

葡萄柚巧克力蛋糕 | 柑橘焦糖和蜂蜜葡萄柚雪酪

Grapefruit chocolate cake

citrus caramel and honey grapefruit sorbet

or

杏仁舒芙蕾 | 杏仁奶和黑櫻桃雪酪

Almond soufflé

almond milk and black cherry sorbet

or

法式焦糖布丁 | 白葡萄果醬雪酪

Crème brûlée

white grape jam and sorbet

7 道菜附餐後小點，咖啡或茶，每位 2580 | 7 courses includes petit four, coffee or tea, 2580 per person.

所有價格以 NTD (新台幣) 計價，另加 10% 服務費 | All prices are listed in NTD and subject to 10% service charge.