

PRIX FIXE

dinner

單點

法國生蠔 980 (半打) / 1780 (一打)
佐黑胡椒乾蔥醬

台灣產貝魯加魚子醬 (30g) 4800
佐甜玉米薄餅, 蝦夷蔥鮮奶油和蛋黃

冷肉盤 980
法式香腸, 台式薩拉米, 拜雍火腿, 鴨肝醬,
橄欖和自製漬物

起司拼盤 680
台灣職人手工起司, 法式起司, 自製果醬,
本地蜂蜜和餅乾

湯和沙拉

章魚沙拉
佐蘋果油醋汁和茴香

綠捲生菜
佐五花肉和溫泉蛋

焦化洋蔥湯
佐康提起司

栗子南瓜湯
佐白木耳和甜酸汁

前菜

香煎明蝦 +200
佐蕃茄、葛瑞爾醬汁和北非小米

日本和牛 (A5) 韃靼 +200
佐青蔥和橄欖醬

香脆干貝 +400
佐藜麥、珍珠麵和檸檬青醬

香煎田雞腿
佐玉米油醋汁和迷迭香

烤舞菇
佐地瓜和西班牙臘腸

田螺塔
佐菠菜和葛瑞爾起司

酥炸煙燻虱目魚球
佐醃漬迷你蘿蔔和酪梨

牛骨髓
佐培根醬、黑麥麵包和綜合香草

香煎鴨肝 +400
佐洛神花和布里歐麵包

主菜

香煎石佬魚
佐蛤蜊湯和蒔蘿

碳烤透抽和血腸
佐蕃茄和香檳奶油醬汁

慢煮雞胸
佐花菇、香菜和花生醬

油封鴨腿
佐嫩扁豆和紅酒芥末醬

紅酒燉豬臉頰
佐香料手工寬麵和羽衣甘藍

碳烤菲力牛排 (澳洲) +300
佐多芬洋芋和紅洋蔥醬

碳烤和牛紐約客 (日本) +1300
佐多芬洋芋和綠胡椒紅酒醬

分享

烤全雞 +1500 替換2人主菜 / +2100 單點
佐黑松露奶油

* 烤帶骨肋眼 40oz +3800 替換2人主菜 / +4400 單點
佐紅洋蔥醬, USDA Prime, 乾式熟成28天

烤全鴨 +3800 替換2人主菜 / +4400 單點
佐柳橙醬, 乾式熟成14天

碳烤當日鮮魚 +時價
佐甜椒醬和季節蔬菜

* 可選擇半份

甜點

台灣巧克力
佐漬桑椹和薑味冰淇淋

芒果鐵觀音舒芙蕾
佐椰子羅望子雪酪

烤鳳梨
佐薄荷和鳳梨雪酪

黑芝麻酥皮泡芙
佐百香果和紅豆冰淇淋

焦糖蘋果塔
佐蘭姆香草冰淇淋

冰淇淋和雪酪
佐餅乾



chef proprietor
林明健

chef de cuisine
李信儀