

BUSINESS LUNCH



白酒 / 氣泡酒

Cava Anna De Codorniu Brut
Spain
Disznókó Dry Furmint Tokaji
Hungary

前菜

蘿蔓生菜和櫻桃蘿蔔沙拉、酸裸麥麵包、帕瑪森起司醬
或
蘋果茴香根沙拉、椰棗、菲達起司、蘋果油醋汁
或
烤白花椰菜湯、杏仁、金桔

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、西班牙風味番茄飯
花生芥末醬 +300
或
原木燒烤美國德州頂級肋眼牛排12oz、奶油馬鈴薯泥
非洲辣椒醬 +1300
或
原木燒烤日本A4熊本和牛紐約客8oz、烤地瓜、培根醬
黑胡椒牛汁 +2300
或
原木燒烤本港現流鯖魚、松露起司通心麵
是拉差金桔醬
或
波隆那肉醬吸管麵、九層塔、佩克里諾起司
或
Wildwood 起司漢堡、洋蔥圈、辣味番茄醬
或
Wildwood 未來漢堡、洋蔥圈、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