



# SET MENU

## 前菜

[選一]

章魚、朝鮮薊、醃漬洋蔥、檸檬油醋

或

北海道干貝刺身、刺蔥、金桔醬油

或

精選每日沙拉

\*\*\*

[選一]

海鮮濃湯、干邑白蘭地、蒔蘿

或

精選每日例湯

\*\*\*

[選一]

酥炸軟殼蟹、是拉差洋蔥、美極蛋黃醬

或

酥炸小卷、醃漬蔬菜、紅甜椒醬

或

香脆蟹餅、魚子醬、  
柚子胡椒蛋黃醬 +480

## 甜點

巴斯克乳酪蛋糕

或

每日精選甜點

或

季節水果甜點

## 飲料

咖啡

或

茶

## 主菜

現流鮮魚、炒玉米筍、天貝、大蒜、櫻桃番茄油醋

2280

台灣薩索雞腿、奶油馬鈴薯泥、非洲辣椒醬

2180

台灣產松阪豬、炒玉米筍、天貝、大蒜、香料芥末奶油

2280

紐西蘭小羔羊排、松露起司通心粉、香料芥末奶油

2580

澳洲穀飼150天菲力6盎司、奶油馬鈴薯泥、辣根酸奶醬

2380

美國德州頂級肋眼10盎司、松露起司通心粉、黑胡椒牛汁

3580

美國德州頂級肋眼菲力6盎司、薯條、

辣味番茄醬、香料芥末奶油

2880

美國頂級牛小排6盎司、薯條、辣味番茄醬、阿根廷青醬

2980

美國德州頂級上蓋牛排6盎司、奶油馬鈴薯泥、黑胡椒牛汁

3480

海陸雙重奏 - 美國德州頂級肋眼菲力6盎司和大明蝦、

松露起司通心粉、櫻桃番茄油醋

3780

托斯卡尼綜合海鮮-龍蝦半隻、紅條菲力、透抽、大明蝦、

紐西蘭半殼淡菜、蛤蠣、干貝、茴香

4180

美國頂級乾式熟成28日帶骨乳牛肋眼牛排25盎司、炙烤玉米、

帕瑪森起司、楓糖花椰菜、風乾番茄、培根、

阿根廷青醬、黑胡椒牛汁(兩人份)

8380/雙人分享

Head Chef

劉建志

所有價格以NTD(新台幣)計算

另加10%服務費，需酌收水資每位NTD120

如果您對任何食材有過敏反應或不耐症，請在點餐前告知服務人員