

# BUSINESS LUNCH



## 白酒 / 氣泡酒

Prosecco Treviso Il Fresco Millesimato Spumante

*Italy*

Shaw and Smith, Sauvignon Blanc

*Australia*

## 前菜

蘿蔓沙拉、大根、培根油醋汁

或

奶油萵苣和鳳梨沙拉、櫻桃番茄、薑汁油醋

或

番茄湯、烤起司土司、羅勒

## 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、薯條

辣根酸奶油醬 +300

或

原木燒烤美國德州頂級肋眼牛排 12oz、奶油煮過貓、香草麵包粉

魚露奶油 +1300

或

原木燒烤日本A4熊本和牛紐約客 8oz、爐烤孢子甘藍

干蔥黑醋醬 +2300

或

原木燒烤本港現流牛仔魚、西班牙風味番茄飯

是拉差金桔醬

或

Wildwood 起司漢堡、香脆洋蔥圈、辣味番茄醬

或

蛤蠣細扁麵、辣味白酒醬汁、培根、茴香

## 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

綜合水果、當日雪酪

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