



DINNER SET MENU

ディナーセット

C'est Bon 晩間套餐

Amuse Bouche

前菜  
開胃小品



Sous Vide Salmon, Potato Blini, Lemon Cream Sauce

低溫熟成サーモン、ブリヌイ、レモンバター

低溫熟成鮭魚，小圓煎餅，檸檬奶油



Chicken Velouté, Grilled Chicken Stick, Radish

桂丁鶏のポタージュ、ハーブチキンの串仕立て、白玉大根

桂丁雞絨湯，香料雞肉串，白玉蘿蔔



Sea Bass Mousse, Cream of Milkfish, Chalon Sauce

スズキのムース、ミルクフィッシュ、シヨロンソース

鱸魚慕斯，虱目魚，夏隆醬汁



Homemade Sorbet

ソルベ  
雪霜



New Zealand Lamb, Potato Gratin, Ratatouille, Asparagus

ニュージーランド産ラムステーキ、ポテトグラタン、煮込み野菜、アスパラガス

紐西蘭羊排，焗烤馬鈴薯，燴蔬菜，蘆筍

Or または 或

Daily Fish, King Prawn, Farmer's Market, Peas

海の鮮魚、車えび、農家直送野菜、グリーンピース

海魚，明蝦，農夫蔬集，青豆



Truffe Au Chocolat, Papua New Guinea Chocolate, Soybean, Citrus

トリュフショコラ、パプアニューギニア産シングルオリジンチョコレート、大豆、みかん

松露巧克力，巴布亞紐幾內亞單一產地巧克力，黃豆，柑橘



Freshly Brewed Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶  
咖啡或茶

每位 NT\$1,880 / per person / お一人様につき

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝。

Contains Crustaceans

內含甲殼類製品

Contains Fish

內含魚類製品

Contains Dairy

內含乳製品

Contains Gluten

內含麥麩

Contains Nuts

內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます




Amuse Bouche

前菜  
開胃小品



Sous Vide Salmon, Potato Blini, Lemon Cream Sauce

低溫熟成サーモン、プリヌイ、レモンバター

   低溫熟成鮭魚，小圓煎餅，檸檬奶油



Chicken Velouté, Grilled Chicken Stick, Radish




桂丁鶏のポタージュ、ハーブチキンの串仕立て、白玉大根

 桂丁雞絨湯，香料雞肉串，白玉蘿蔔



Sea Bass Mousse, Cream of Milkfish, Chalon Sauce

スズキのムース、ミルクフィッシュ、シロンソース

   鱸魚慕斯，虱目魚，夏隆醬汁




Homemade Sorbet

ソルベ  
雪霜



Roasted U.S. Beef Wellington (Seasonal Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce)


ウエリントンステーキ (アメリカ産プライム牛フィレ) (季節のサラダ、グリル野菜、黒トリュフソース)

 威靈頓牛排(美國特級菲力) (蒜香鮮蔬，炭烤蔬菜，黑松露醬汁)



Truffe Au Chocolat, Papua New Guinea Chocolate, Soybean, Citrus

トリュフショコラ、パプアニューギニア産シングルオリジンチョコレート、大豆、みかん

 松露巧克力，巴布亞紐幾內亞單一產地巧克力，黃豆，柑橘



Freshly Brewed Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶  
咖啡或茶

NT\$4,760 / 雙人套餐(每日限量)

Set for Two Persons(Limited Supply) / 2名様セット(每日限定)

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝

Contains Crustaceans

 內含甲殼類製品

Contains Fish

 內含魚類製品

Contains Dairy

 內含乳製品

Contains Gluten

 內含麥麩

Contains Nuts

 內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます

Amuse Bouche

前菜  
開胃小品



Confit Duck Liver, Roselle, Brioche, Shallot

フォアグラのコンフィ、ローゼル、ブリオッシュ、レッドオニオン  
🍷 油封鴨肝，洛神花，布里歐奇，紅蔥



Seafood Consommé, Savory Corn Crème Brûlée, Diamond Shell

シーフードコンソメスープ、コーンブリュレ、ダイヤモンドクラム  
🍷🍷 海鮮澄清湯，玉米布蕾，鑽石貝



Abalone, Black Trumpet Mushrooms, Essence of Chicken

アワビ、クロラツパタケ、チキンブイヨン  
🍷🍷 鮑魚，黑喇叭菇，萃雞精



Homemade Sorbet

ソルベ  
雪霜



Australia Wagyu Beef AA7+(4oz), Farmer's Market, Black Truffle Sauce

オーストラリア産AA7+和牛(4oz)ステーキ、農家直送野菜、黒トリュフソース  
🍷🍷 澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，黑松露醬汁

Or または 或

Rock Baked Boston Lobster, Farmer's Market, Basil Sauce

石焼ロブスター、農家直送野菜、バジルソース  
🍷🍷 岩焼龍蝦，農夫蔬集，蘿勒醬汁



Tarte Aux Figue, Peanut No.9, Miso Paste, Apple

いちじくタルト、雲林産9号ピーナッツ、花蓮産生みそ、りんご  
🍷🍷🍷 無花果塔，雲林九號花生，花蓮活味增，蘋果



Freshly Brewed Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶  
咖啡或茶

每位 NT\$2,580 / per person / お一人様につき

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝

Contains Crustaceans  
🍷 內含甲殼類製品

Contains Fish  
🍷 內含魚類製品

Contains Dairy  
🍷 內含乳製品

Contains Gluten  
🍷 內含麥麩

Contains Nuts  
🍷 內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます

C'est Bon  
歐陸餐廳

---

DINNER A LA CARTE

ディナー單品

C'est Bon 晚餐單點

---

Dinner A La Carte

ディナー單品

晚餐單點

Appetizer 前菜 開胃菜

Sous Vide Salmon, Potato Blini, Lemon Cream Sauce

低温熟成サーモン、ブリヌイ、レモンバター

🐟🍷 低温熟成鮭魚，小圓煎餅，檸檬奶油

NT\$500

Confit Duck Liver, Roselle, Brioche, Shallot

フォアグラのコンフィ、ローゼル、ブリオッシュ、レッドオニオン

🍷 油封鴨肝，洛神花，布里歐奇，紅蔥

NT\$700

Soup スープ 湯

Chicken Velouté, Grilled Chicken Stick, Radish

桂丁鶏のポタージュ、ハーブチキンの串仕立て、白玉大根

🍷 桂丁雞絨湯，香料雞肉串，白玉蘿蔔

NT\$430

Seafood Consommé, Savory Corn Crème Brûlée, Diamond Shell

シーフードコンソメスープ、コーンブリュレ、ダイヤモンドクラム

🐟🍷 海鮮澄清湯，玉米布蕾，鑽石貝

NT\$530

Hot Dish 熱前菜 熱前菜

Sea Bass Mousse, Cream of Milkfish, Chalon Sauce

スズキのムース、ミルクフィッシュ、ショロンソース

🐟🍷 鱸魚慕斯，虱目魚，夏隆醬汁

NT\$450

Abalone, Black Trumpet Mushrooms, Essence of Chicken

アワビ、クロラツパタケ、チキンブイヨン

🍷 鮑魚，黑喇叭菇，萃雞精

NT\$680

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝。

Contains Crustaceans

🍷 內含甲殼類製品

Contains Fish

🐟 內含魚類製品

Contains Dairy

🍷 內含乳製品

Contains Gluten

🍷 內含麥麩

Contains Nuts

🍷 內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます。

Dinner A La Carte

ディナー單品

晚餐單點

Main Course メイン 主菜

New Zealand Lamb, Potato Gratin, Ratatouille, Asparagus

ニュージーランド産ラムステーキ、ポテトグラタン、煮込み野菜、アスパラガス

🍷🍷 紐西蘭羊排，焗烤馬鈴薯，燴蔬菜，蘆筍

NT\$1,280

Daily Fish, King Prawn, Farmer's Market, Peas

海の鮮魚、車えび、農家直送野菜、グリーンピース

🐟🍷🍷 海魚，明蝦，農夫蔬集，青豆

NT\$1,280

Rock Baked Boston Lobster, Farmer's Market, Basil Sauce

石焼ロブスター、農家直送野菜、

🐟🍷🍷 岩焼龍蝦，農夫蔬集，蘿勒醬汁

NT\$1,800

Australian Wagyu Beef AA7+ (4oz), Farmer's Market, Black Truffle Sauce

オーストラリア産AA7+和牛(4oz)ステーキ、農家直送野菜、黒トリュフソース

🍷🍷 澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，黑松露醬汁

NT\$1,800

Roasted U.S. Beef Wellington (Seasonal Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce)

ウェリントンステーキ(アメリカ産プライム牛フィレ)(季節のサラダ、グリル野菜、黒トリュフソース)

🍷🍷 威靈頓牛排(美國特級菲力)(蒜香鮮蔬，炭烤蔬菜，黑松露醬汁)

(Limited Supply/每日限定/每日限量)

NT\$3,160/  
雙人/  
Two Persons/  
2名様

Dessert デザート 甜點

Truffe Au Chocolat, Papua New Guinea Chocolate, Soybean, Citrus

トリュフショコラ、パプアニューギニア産シングルオリジンチョコレート、大豆、みかん

🍷🍷 松露巧克力，巴布亞紐幾內亞單一產地巧克力，黃豆，柑橘

NT\$380

Tarte Aux Figue, Peanut No.9, Miso Paste, Apple

いちじくタルト、雲林産9号ピーナッツ、花蓮産生みそ、りんご

🍷🍷🍷 無花果塔，雲林九號花生，花蓮活味增，蘋果

NT\$450

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝。

Contains Crustaceans

🐟 內含甲殼類製品

Contains Fish

🐟 內含魚類製品

Contains Dairy

🥛 內含乳製品

Contains Gluten

🍷 內含麥麩

Contains Nuts

🍷 內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます。