



C'est Bon 午間套餐
LUNCH SET MENU
ランチセット

開胃小品
Amuse Bouche

前菜



 桂丁雞肉派、埔里香菇、醃漬蔬菜、酸瓜
“Guei Ding” Chicken Terrine, “Puli” Mushrooms, Marinated Vegetables, Pickles
桂丁雞のチキンパイ、埔里産しいたけ、野菜マリネ、きゅうりのピクルス



牛肉澄清湯、慢燉美國牛小排、什錦菇
Beef Consommé, Braised U.S. Short-Rib, Wild Mushrooms
フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

或 Or または

 蘑菇卡布奇諾、蒜味麵包、牛肝菌菇粉
Mushroom Cappuccino, Garlic Bread, Porcini Powder
マツシユールームスープカプチーノ仕立て、ガーリックブレッド、ポルチーニパウダー



 黎麥糙米奶油飯、龍膽石斑、什錦海貝
Brown Rice Risotto with Quinoa, Grouper, Shellfish
玄米のリゾット、タマカイ、各種の貝入りキヌア

或 Or または

 慢燉澳洲和牛牛臉頰、荷蘭培根、葡萄醬汁
Braised Australian Wagyu Beef Cheek, Dutch Bacon, Grape Sauce
オーストラリア産和牛ほほ肉の煮込み、オランダ産ベーコン、グレープソース

或 Or または

 煙燻宜蘭鴨胸、鴨腿洋芋泥、柳橙醬汁
Smoked Duck Breast, Duck Leg Stewed with Potato, Orange Sauce
スモーク宜蘭産鴨胸肉、鴨のモモ肉とマツシユポテトのミルフィーユ仕立て、オレンジソース



 檸檬塔、青蘋果、洋甘菊、薄荷
Tarte au Citron, Green Apple, Chamomile, Mint
タルト・オ・シトロ、グリーンアップル、カモミール、ミント



鮮粹咖啡或精選茶品
Freshly Brewed Coffee or Selected Tea
淹れたてのコーヒー、またはお茶各種

每位 NT\$980 / Per Person / お一人様につき

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

 內含甲殼類製品
Contains Crustaceans

 內含魚類製品
Contains Fish

 內含乳製品
Contains Dairy

 內含麥麩
Contains Gluten

 內含堅果
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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とさせていただきます。

開胃小品

Amuse Bouche

前菜



 澎湖明蝦、蔬菜凍、柚子酪梨醬、嫩芽沙拉
“Penghu” King Prawn, Vegetable Terrine, Pomelo Avocado Dressing, Mesclun
澎湖エビ、野菜のテリーヌ、ポメロアボカド・ドレッシング、メスクラン



牛肉澄清湯、慢燉美國牛小排、什錦菇
Beef Consommé, Braised U.S. Short-Rib, Wild Mushrooms
フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

或 Or または

 蘑菇卡布奇諾、蒜味麵包、牛肝菌菇粉
Mushroom Cappuccino, Garlic Bread, Porcini Powder
マツシユルムスープカプチーノ仕立て、ガーリックブレッド、ポルチーニパウダー



 澳洲和牛板腱4oz

焗烤馬鈴薯、猴頭菇、芥末辣根醬
Australian Wagyu Blade Steak 4oz
Potato Gratin, Bearded Tooth Mushroom, Mustard Horseradish Sauce
オーストラリア和牛ブレードステーキ 4oz
ポテトグラタン、ヤマブシタケ、マスタード・ホースラディツシユ・ソース

或 Or または

 紙包魚

龍膽石斑、海魚、貝類、白蝦、蕃茄醬汁
Poisson en Papillote
Giant Grouper, Red Snapper, Shellfish, Shrimp, Tomato Sauce
魚のパピヨット
タマカイ、鯛、貝類、バナメイエビ、トマトソース



 流心巧克力蛋糕、香蕉、香橙、橙花
Coulant au Chocolat, Banana, Orange, Orange Blossom
クーラン・オー・ショコラ、バナナ、オレンジ、ネロリ



鮮粹咖啡或精選茶品

Freshly Brewed Coffee or Selected Tea

淹れたてのコーヒー、またはお茶各種

每位 NT\$1,380 / Per Person / お一人様につき

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

 內含甲殼類製品
Contains Crustaceans

 內含魚類製品
Contains Fish

 內含乳製品
Contains Dairy

 內含麥麩
Contains Gluten

 內含堅果
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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

上記價格とは別途に、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とさせていただきます。

開胃小品
Amuse Bouche
前菜



 澎湖明蝦、蔬菜凍、柚子酪梨醬、嫩芽沙拉
“Penghu” King Prawn, Vegetable Terrine, Pomelo Avocado Dressing, Mesclun
澎湖エビ、野菜のテリーヌ、ポメロアボカド・ドレッシング、メスクラン



牛肉澄清湯、慢燉美國牛小排、什錦菇
Beef Consommé, Braised U.S. Short-Rib, Wild Mushrooms
フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

或 Or または

  蘑菇卡布奇諾、蒜味麵包、牛肝菌菇粉
Mushroom Cappuccino, Garlic Bread, Porcini Powder
マツシユルムスープカプチーノ仕立て、ガーリックブレッド、ポルチーニパウダー



  威靈頓美國特級菲力牛排10oz
蒜香鮮蔬、炭烤蔬菜、黑松露醬汁

Roasted U.S. Beef Wellington 10oz
Garlic Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce
ウエリントンステーキ 10oz (アメリカ産プライム牛フィレ)
ガーリック野菜、グリル野菜、黒トリュフソース



  流心巧克力蛋糕、香蕉、香橙、橙花
Coulant au Chocolat, Banana, Orange, Orange Blossom
クーラン・オー・ショコラ、バナナ、オレンジ、ネロリ



鮮粹咖啡或精選茶品
Freshly Brewed Coffee or Selected Tea
淹れたてのコーヒー、またはお茶各種

NT\$3,560 / 雙人共享(每日限量)

For Two Persons (Limited Supply) / 二人前セット(毎日限定)

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

 內含甲殼類製品
Contains Crustaceans

 內含魚類製品
Contains Fish

 內含乳製品
Contains Dairy

 內含麥麩
Contains Gluten

 內含堅果
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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とさせていただきます。



C'est Bon 午餐單點
LUNCH A LA CARTE
ランチ單品

午餐單點
Lunch A La Carte
ランチ單品

開胃菜 Appetizer 前菜

-  桂丁雞肉派、埔里香菇、醃漬蔬菜、酸瓜 NT\$430
“Guei Ding” Chicken Terrine, “Puli” Mushrooms, Marinated Vegetables, Pickles
桂丁鶏のチキンパイ、埔里産しいたけ、野菜マリネ、きゅうりのピクルス
-  澎湖明蝦、蔬菜凍、柚子酪梨醬、嫩芽沙拉 NT\$500
“Penghu” King Prawn, Vegetable Terrine, Pomelo Avocado Dressing, Mesclun
澎湖エビ、野菜のテリーヌ、ポメロアボカド・ドレッシング、メスクラン

湯 Soup スープ

-  蘑菇卡布奇諾、蒜味麵包、牛肝菌菇粉 NT\$380
Mushroom Cappuccino, Garlic Bread, Porcini Powder
マッシュルームスープカプチーノ仕立て、ガーリックブレッド、ポルチーニパウダー
- 牛肉澄清湯、慢燉美國牛小排、什錦菇 NT\$380
Beef Consommé, Braised U.S. Short-Rib, Wild Mushrooms
フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

主菜 Main Course メイン

-   黎麥糙米奶油飯、龍膽石斑、什錦海貝 NT\$700
Brown Rice Risotto with Quinoa, Grouper, Shellfish
玄米のリゾット、タマカイ、各種の貝入りキヌア
-  煙燻宜蘭鴨胸、鴨腿洋芋泥、柳橙醬汁 NT\$720
Smoked Duck Breast, Duck Leg Stewed with Potato, Orange Sauce
スモーク宜蘭産鴨胸肉、鴨のモモ肉とマツシュポテトのミルフィーユ仕立て、オレンジソース
-  慢燉澳洲和牛牛臉頰、荷蘭培根、葡萄醬汁 NT\$780
Braised Australian Wagyu Beef Cheek, Dutch Bacon, Grape Sauce
オーストラリア産和牛ほほ肉の煮込み、オランダ産ベーコン、グレープソース

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

 內含甲殼類製品
Contains Crustaceans

 內含魚類製品
Contains Fish

 內含乳製品
Contains Dairy

 內含麥麩
Contains Gluten

 內含堅果
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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とさせていただきます。

午餐單點
Lunch A La Carte
ランチ單品

主菜 Main Course メイン

-  澳洲和牛板腱4oz、焗烤馬鈴薯、猴頭菇、芥末辣根醬
Australian Wagyu Blade Steak 4oz, Potato Gratin, Bearded Tooth Mushroom,
Mustard Horseradish Sauce
NT\$1,280
オーストラリア和牛ブレードステーキ 4oz、ポテトグラタン、ヤマブシタケ、
マスタード・ホースラディッシュソース
-  紙包魚(龍膽石斑、海魚、貝類、白蝦、蕃茄醬汁)
Poisson en Papillote (Giant Grouper, Red Snapper, Shellfish, Shrimp, Tomato Sauce)
NT\$1,280
魚のパピヨット(タマカイ、鯛、貝類、バナメイエビ、トマトソース)
-  岩燒波士頓龍蝦、農夫蔬集、蘿勒醬汁
Rock Baked Boston Lobster, Farmer's Market, Basil Sauce
NT\$1,800
石焼ロブスター、農家直送野菜、バジルソース
-  澳洲AA7+和牛4oz、農夫蔬集、黑松露醬汁
Australian Wagyu Beef AA7+4oz, Farmer's Market, Black Truffle Sauce
NT\$1,800
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
-  威靈頓美國特級菲力牛排10oz、蒜香鮮蔬、炭烤蔬菜、黑松露醬汁
Roasted U.S. Beef Wellington 10oz, Garlic Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce
NT\$3,160
ウエルントンスステーキ 10oz (アメリカ産プライム牛ファイル) (ガーリック野菜、グリル野菜、黒トリュフソース)
雙人共享
For Two Persons
(每日限量/Limited Supply/毎日限定) 二人前セット

甜點 Dessert デザート

-  檸檬塔、青蘋果、洋甘菊、薄荷
Tarte au Citron, Green Apple, Chamomile, Mint
NT\$350
タルト・オ・シトロン、グリーンアップル、カモミール、ミント
-  流心巧克力蛋糕、香蕉、香橙、橙花
Coulant au Chocolat, Banana, Orange, Orange Blossom
NT\$380
クーラン・オー・ショコラ、バナナ、オレンジ、ネロリ

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

 內含甲殼類製品
Contains Crustaceans

 內含魚類製品
Contains Fish

 內含乳製品
Contains Dairy

 內含麥麩
Contains Gluten

 內含堅果
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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とさせていただきます。