

單點

A La Carte

前菜 *Entrée & 湯品 Soup*

\$500

炙燒黑鮪魚 Grilled Blue Fin Tuna

番茄/醋薑/蘿勒

Tomato/Ginger/Basil

\$480

魷魚螺肉蒜清湯

Squid with Sea Snail Consommé

北海道干貝/伊比利豬背脂/花菇/甜蒜

Scallop/Iberico Pork Fat/Shiitake Mushroom/Leek

\$720

南非鮑魚/烏魚子燉飯

South Africa Abalone/Mullet Roe Risotto

新竹九降風烏魚子/海貝肉/墨魚醬汁

Mullet Roe/Shellfish/Ink Sauce

主餐 *Main Course*

\$1,480

西班牙小何賽伊比利豬上蓋 4oz

Iberico Pork Pluma

地瓜麵疙瘩/黑蒜/紅蔥雞肉原汁

Sweet Potato Gnocchi/Black Garlic/Chicken Jus with Shallot

\$1,780

F1日本國產牛紐約客 4oz

Japanese F1 Wagyu Beef New York Strip

水果玉米/松本茸/牛骨洋蔥醬汁

Corn/Mushroom/Onion Sauce

\$2,280

波士頓龍蝦 Boston Lobster

柑橘沙拉/柑橘蛋黃醬/焦糖柑橘醬汁

Citron Salad/Citron Sabayon/Caramel Citron Sauce

\$2,580

澳洲純血9+和牛肋眼 4oz

Australia Wagyu 9+ Beef Rib Eye

松露馬鈴薯千層/松露馬德拉醬汁

Potato Mille-Feuille/Truffle Sauce

甜點 *Dessert*

\$420

反轉蘋果塔 Tarte Tatin

加拿大楓糖/自製30%法式酸奶油/榲桲/枸杞/南投梅子

Maple Sugar/Crème Fraiche 30%/Quince/Wolfberry/Plum

\$560

法芙娜巧克力塔/大溪地香草冰淇淋

Valrhona Chocolate Tart/Tahiti Vanilla Ice Cream

屏東萬丹紅豆/台東紅烏龍/宜蘭紅土鹹鴨蛋/雲林9號花生/台南黑芝麻/東山柴燒桂圓

Red Bean/Red Oolong/Salted Egg Yolk/Peanuts/Black Sesame/Smoked Longon

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.

個人低消NT\$800,以上價格以新台幣計算並需另加10%服務費。

Minimum charge NT\$800 per person, all price are in NT dollars and subject to 10% service charge.