

# 歐陸午間套餐

*C'est Bon Lunch Set Menu*

## 自製手工麵包 Handmade Bread

### 烏魚子泡芙 Mullet Roe Puff

烏魚子卡士達醬/白酒梨 *Mullet Roe Custard/Pear with White Wine*

### 小黃瓜棒棒糖 Cucumber Bombon

小黃瓜冷湯/酸模 *Cucumber Gazpacho/Sorrel*

---

#### 前菜 *Starter*

---

### 淡燻日本銀鮭 Smoked Salmon

柑橘/蒔蘿/鮭魚卵 *Citrus/Dill Oil/Salmon Roe*

---

#### 湯品 *Soup*

---

### 松露牛肝菌菇湯 Porcini Soup with Truffle

北海道干貝/防風草/松露油 *Scallop/Parsnip/Truffle Oil*

---

#### 熱前菜 *Entrée*

---

### 南非鮑魚/墨魚醬汁 South Africa Abalone/Ink Sauce

生態蝦/澎湖絲瓜 *Shrimp/Loofah*

---

#### 主餐 *Main Course*

---

**\$2,480**

**\$2,880**

### 西班牙小何賽伊比利豬上蓋 3oz Iberico Pork Pluma

季節野菜/地瓜麵疙瘩/紅蔥雞肉原汁  
*Vegetable/Sweet Potato Gnocchi/Chicken Jus with Shallot*

### 日本黑樺和牛 3oz Japanese Beef

高苣/菊芋/里昂醬汁  
*Lettuce/Jerusalem Artichoke/Sauce Lyonnaise*

---

### 烏魚子燉飯 Mullet Roe Risotto

九降風烏魚子/米莫雷特起司 *Mullet Roe/Mimolette*

---

#### 甜點 *Dessert*

---

### 前甜點 *Pré dessert*

### 法式草莓蛋糕 Fraisier

優格/金柑 *Yogourt/Kumquat*

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.*

以上價格以新台幣計算並需另加10%服務費。

*The above prices are in NT Dollars and subject to an additional 10% service charge.*

# 歐陸晚間套餐

*C'est Bon Dinner Set Menu*

## 自製手工麵包 Handmade Bread

### 烏魚子泡芙 Mullet Roe Puff

烏魚子卡士達醬/白酒梨 *Mullet Roe Custard/Pear with White Wine*

### 小黃瓜棒棒糖 Cucumber Bombon

小黃瓜冷湯/酸模 *Cucumber Gazpacho/Sorrel*

#### 前菜 *Starter*

### Kaviari魚子醬 Caviar

水果玉米/絲綢乳酪/龍蝦清湯凍 *Corn/Stracciatella/Lobster Consommé Jelly*

#### 湯品 *Soup*

### 松露牛肝菌菇湯 Porcini Soup with Truffle

北海道干貝/防風草/松露油 *Scallop/Parsnip/Truffle Oil*

#### 熱前菜 *Entrée*

### 南非鮑魚/墨魚醬汁 South Africa Abalone/Ink Sauce

生態蝦/澎湖絲瓜 *Shrimp/Loofah*

#### 主餐 *Main Course*

**\$3,080**

### 波士頓龍蝦

**Boston Lobster**

柑橘紅蘿蔔泥/柑橘奶油醬汁  
*Carrot Puree/Citrus Butter Sauce*

**\$3,480**

### 澳洲M9+和牛肋眼 3oz

**Australian Wagyu Beef Rib Eye M9+**

馬鈴薯千層/松露醬汁  
*Potato Mille Feuille/Truffle Sauce*

### 烏魚子燉飯 Mullet Roe Risotto

九降風烏魚子/米莫雷特起司 *Mullet Roe/Mimolette*

#### 甜點 *Dessert*

### 前甜點 *Pré dessert*

### 法式草莓蛋糕 Fraisier

優格/金柑 *Yogourt/Kumquat*

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.*

以上價格以新台幣計算並需另加10%服務費。

*The above prices are in NT Dollars and subject to an additional 10% service charge.*

# 素食套餐

Vegetarian Set Menu

## 自製手工麵包

Handmade Bread

## 開胃小品

Amuse Bouche

## 前菜 Starter

### 小農綜合生菜/帕馬森起司/無花果松露油醋

Mix Salad/Parmesan/Fig Truffle Vinaigrette

## 湯品 Soup

### 番茄清湯

Tomato Consommé

## 熱前菜 Entrée

### 加州綠蘆筍

Green Asparagus

## 主餐 Main Course

### 黑松露野菇燉飯

Mushrooms Risotto/Black Truffle

## 甜點 Dessert

## 前甜點 Pré dessert

### 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

每位 **NT\$3,080** 並需外加10%服務費。

Set menu NT\$3080 per person subject to a 10% service charge.

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.