

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.

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.

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.