

除夕夜套餐

Chinese New Year Eve Set Menu

自製手工麵包 Handmade Bread

開胃小品 Amuse Bouche

黑松露泡芙 Truffle Puff

綜合野菇/法國白乳酪/冬季黑松露 Wild Mushroom/Fromage Blanc/Truffle

魚子醬甜筒 Caviar Cone

Kaviari魚子醬/鹹鱈魚 Caviar/Bacalao

前菜 Starter

波士頓龍蝦 Canadian Lobster

柑橘胡蘿蔔泥/柑橘 Citrus Carrot Puree/Citrus

湯品 Soup

魷魚螺肉蒜清湯 Squid Consommé

鱈場蟹/北海道干貝/西班牙伊比利豬背脂 King Crabs /Scallop/Lardo Iberico

熱前菜 Entrée

南非鮑魚/烏魚子燉飯

South Africa Abalone/Mullet Roe Risotto

新竹九降風烏魚子/米莫雷特乳酪/墨魚醬汁 Mullet Roe/Mimolette/Squid Ink Sauce

主餐 Main Course

澳洲純血9+和牛上蓋 4oz

Australia Wagyu 9+Beef Top Cap

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

甜點 Dessert

前甜點 Pré dessert

法式草莓蛋糕 Fraisier

優格/金柑 Yogourt/Kumquat

咖啡或茶 Coffee or Tea

每位 **NT\$3,980**(含水資)並需外加10%服務費。

Set menu NT\$3,980 per person include free flow mineral water and 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.

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\$3,180**(含水資)並需外加10%服務費。

Set menu NT\$3180 per person include free flow mineral water and 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.