



之間

In Between

套餐組合 Set Menu

饗味套餐 Menu A

任選前菜一道 + 主菜一道

Choice of 1* Appetizer + 1* Main course

NT\$1,880^{+10%}

之間套餐 Menu B

任選前菜二道 + 主菜一道

Choice of 2* Appetizer + 1* Main course

NT\$2,280^{+10%}

人文套餐 Menu C

任選前菜三道 + 主菜一道

Choice of 3* Appetizer + 1* Main course

NT\$2,580^{+10%}

甜點需另加點

+ \$350

Dessert extra order

以上套餐皆提供主廚特製小品、麵包、咖啡或茶
本餐廳僅供應礦泉水為佐餐水，每位收費新台幣90元，可享無限暢飲
以上價格均為新台幣，並另加一成服務費

Set menu include chef's special, bread, coffee & tea

We provide mineral water only and charge per person NT\$90 for free flow.

Prices are quoted in NT dollars and subject to a 10% service charge



前菜 / Appetizer · Entrée

北海道干貝 賽魯加魚子醬 奶油海膽醬汁
Seared "Hokkaido" scallop, sevruga caviar, creamy sea urchin sauce

紅袍椒香嫩雞 蘆筍 白蕪菁 微辣芒果醬汁
Sichuan peppercorns style chicken asparagus, radish,
mild spicy mango sauce

炙燒海大黑虎蝦 澎湖角瓜 羅勒蛤蜊醬汁
Roasted tiger shrimp, ridged skin luffa, basil clams sauce

油封鮭魚 手指檸檬 紀州梅紫蘇醬汁
Confit salmon, finger lime, perilla plum sauce

橙香田雞腿 花椰菜 煙燻紅椒醬
Pan-fried frog leg, cauliflower, smoked red peppers sauce

日本蛋茄 帕達諾起司 芝麻葉 糖果蕃茄 陳年紅酒醋
Eggplant, Padano cheese, arugula, mixed tomato, balsamico sauce

紫山藥濃湯 蓮藕脆片 甜糯玉米
Purple yam cream soup, lotus root, glutinous corn

特級前菜 / Premium appetizer · Entrée + \$180

野生藍鑽蟹 磯雪昆布 鮭魚卵 君度橙酒塔塔醬
Fritter Blue crab, kombu, salmon roe, Cointreau tartar sauce

A5鹿兒島和牛 蝦夷蔥 牛澄清湯
A5 Japanese kagoshima wagyu, chives, beef consommé

主菜 / Main course · Plat principal

法式小羔羊排 白柚薄荷醬汁

Pan-fried NZ lamb loin, pomelo mint sauce

頂級美國肋眼心牛排 5oz

USDA prime ribeye roll 5oz

頂級美國菲力牛排 5oz

USDA prime beef tenderloin 5oz

美國SRF極黑豬梅花 晚香玉筍 焦化奶油肉汁

SRF pork shoulder, tuberose, caramelized butter pork sauce

長尾烏 東石牡蠣 龍蝦醬汁

Pan-fried flam snapper fish, oyster, lobster sauce

鹽烤澎湖小卷 將軍烏魚子 天使細麵 干貝XO醬汁

Roasted neritic squid, mullet roe, capellini, scallop xo sauce

蒜味波士頓龍蝦(半隻) 烤蔬菜 焦糖檸檬

Roasted half a “Boston” lobster, grilled vegetable, caramel lemon

特級主菜 / Premium main course · Plat principal + \$700

頂級澳洲M9+和牛紐約客 5oz

AUS M9+ Wagyu NY strip steak 5oz

頂級澳洲貴妃羊鞍 迷迭香紅酒醬汁

Marble lamb barnsley saddle, red wine rosemary sauce

頂級美國上蓋老饕牛排 7oz

USDA prime top-cap 7oz

頂級美國稻燻牛肋眼 10oz

USDA prime rib-eye 10oz

蒜味波士頓龍蝦(一隻) 烤蔬菜 焦糖檸檬

Roasted a “Boston” lobster, grilled vegetable, caramel lemon



甜點 / Dessert

+ \$350

仲夏莓果金萱蛋糕

Berries Jinxuan cake

太妃咖啡乳酪慕斯

Toffee coffee cheese mousse

百香果巧克力蛋糕

Passion fruit chocolate cake

翻轉蘋果杏仁餡塔

Apple almond Tart