



# 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\$1,680**<sup>+10%</sup>

### 之間套餐 Menu B

任選前菜二道 + 主菜一道

Choice of 2\* Appetizer + 1\* Main course

**NT\$2,080**<sup>+10%</sup>

### 人文套餐 Menu C

任選前菜三道 + 主菜一道

Choice of 3\* Appetizer + 1\* Main course

**NT\$2,480**<sup>+10%</sup>

---

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 檸檬辣根芥末泡沫  
Seared "Hokkaido" scallop, sevruga caviar, lemon horseradish sauce

乾煎脆皮鴨胸 青芒果 蔓越莓威士忌醬汁  
Pan-fried duck breast, green mango, cranberry whisky sauce

脆皮馬頭 赤海藻 綠花椰醬汁  
Pan-fried tilefish, red seaweed, broccoli sauce

象拔蚌 野米 鯷魚酸豆醬汁  
Geoduck, wild rice, anchovy sauce

青蒜油泡蝦 烤蘆筍 水耕野菜 洋蔥油醋醬汁  
Shrimp confit garlic oil, baked asparagus, grilled onion sauce

松本茸 新鮮松露 蘑菇 風乾番茄  
Honshimeji mushroom, truffle, mushroom, dried tomato

冬瓜濃湯 雪蓮子 紅藜麥  
Winter gourd, chickpea, red quinoa

---

## 特級前菜 / Premium appetizer · Entrée + \$160

香煎鴨肝 封烤西瓜 無花果  
Pan-fried duck liver, baked water melon, fig

燉澳洲牛舌 新鮮松露 牛澄清湯  
Stewed AUS beef tongue, truffle, beef consommé

---



## 主菜 / Main course · Plat principal

---

美國頂級菲力牛排 6oz  
USDA prime beef tenderloin 6oz

美國頂級紐約客牛排 5oz  
USDA prime New- York 5oz

紐西蘭小羊排 無花果茴香醬汁  
Pan-fried NZ lamb loin, fig & fennel sauce

燉澳洲和牛臉頰肉 紅酒醬汁  
Stewed AUS wagyu beef chuck, vegetable, red wine sauce

龍膽石斑魚 牛奶貝 綠櫛瓜萊姆醬汁  
Pan-fried giant grouper, clam, zucchini sauce

干邑南非鮑魚 炙燒章魚 海膽醬燉飯  
Cognac abalone, fried octopus, sea urchin sauce risotto

法國薩索雞 焦化奶油雞汁  
France Sasso chicken, caramelized butter chicken juice

爐烤半隻波士頓龍蝦 阿根廷青醬  
Roasted half a "Boston" lobster, light spicy pesto sauce

---

### 特級主菜 / Premium main course · Plat principal + \$600

頂級澳洲和牛 M9 5oz  
AUS M9 wagyu beef 5oz

頂級稻燻牛肋眼 10oz  
USDA prime rib-eye 10oz

---



甜點 / Dessert

+ \$350

---

---

芒果起士蛋糕 椰子慕斯 抹茶冰淇淋

Mango cheese cake, coconut mousse, matcha ice cream

蘋果南瓜慕斯 埃及豆布丁 焦糖蘋果白蘭地醬

Apple pumpkin mousse, chickpeas cream brulée,  
caramel apple brandy sauce

茴香鳳梨 西瓜鑽石冰

Sambuca pineapple panna cotta, watermelon shaved ice

蓮子豆腐 仙草寒天 榛果焦糖

Lotus seed tofu, herbal tea agar, hazelnut caramel