



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^{+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\$2,080^{+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\$2,480^{+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 波特酒醬汁
Seared "Hokkaido" scallop, sevruga caviar, port wine sauce

乾煎脆皮鴨胸 栗子甜薯 蔓越莓威士忌醬汁
Pan-fried duck breast, sweet potato, cranberry whisky sauce

北寄貝 西班牙臘腸 米型麵 菠菜醬汁
Seared hokkigai, chorizo, orzo, spinach sauce

香茅黑虎蝦 青木瓜 貝禮詩紅咖哩醬汁
Sous-vide citronella tiger prawn, green papaya, baileys red curry sauce

勃根地紅酒田螺 洋芋慕斯
Baked snail- Burgundy style, potato mousse

甜柿 山蘇 榛果 檸檬紫蘇泡沫
Persimmon, bird-nest fern, hazelnut, lemon perilla foam

白菜濃湯 猴頭菇 珍珠甜豆
Cabbage cream soup , lion`s mane mushroom, sweet pearl bean

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

干邑橄欖燉牛舌 爐烤蘆筍 蜂蜜橙醬汁
Cognac stewed beef tongue, grilled asparagus, honey orange sauce

松露羊肚菇雞清湯
Morel truffle chicken consommé

主菜 / Main course · Plat principal

紐西蘭小羊排 白酒松露醬汁

Pan-fried NZ lamb loin, white wine truffle sauce

美國頂級菲力牛排 5oz

USDA prime beef tenderloin 5oz

美國頂級紐約客牛排 6oz

USDA prime New-York 6oz

燉澳洲和牛臉頰肉 紅酒醬汁

Stewed AUS wagyu beef chuck, red wine sauce

真赤鯛魚 松葉蟹鉗 昆布味噌醬汁

Pan-fried snapper, crab pincers, Kumbu miso sauce

干邑南非鮑魚 炙燒章魚 海膽醬燉飯

Cognac abalone, fried octopus, sea urchin sauce risotto

台東鹿野玉米雞 焦化奶油柚子醬汁

Corn fed chicken, caramelized butter pomelo 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 + \$600

頂級上蓋老饕牛排 7oz

USDA prime top-cap 7oz

頂級稻燻牛肋眼 10oz

USDA prime rib-eye 10oz



甜點 / Dessert

+ \$350

草本寒天燉梨

Boiled pears, herbal tea agar

反轉式蘋果塔

Apple tarte tatin

花茶橙香甜酒巴巴

Herbal tea baba, cointreau cream

櫻桃柑橘巧克力慕斯

Cherry chocolate mousse, cointreau juice