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

之
間
In Between

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

乾煎脆皮鴨胸 蜜漬洋梨 紅波特酒醬汁
Pan-fried duck breast, pear, red port wine sauce

紅肉梭魚 鮭魚卵 迷迭香檸檬泡沫
Pan-fried snapper fish, salmon roe, rosemary lemon foam

伊比利豬 帕達諾起司 榛果 雪利油醋醬汁
Iberico pork, Padano cheese, hazelnut, sherry vinegar & olive oil

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

綠蘆筍 野菇脆片 雪蓮子 腰果 荷蘭醬汁
Green asparagus, mushroom chips, chickpea, cashew, hollandaise sauce

牛肝菌濃湯 珍珠甜豆 蘑菇米脆餅
Porcini mushroom cream soup, sweet pearl bean, rice crackers

特級前菜 / Premium appetizer · Entrée + $160

干邑南非鮑魚 冰花 櫻花蝦燉蕪菁
Cognac abalone, ice plant, sergestid shrimp simmer turnip

香煎鴨肝 蝦夷蔥 鴨澄清湯
Pan-fried duck liver, chives, duck consommé

主菜 / Main course · Plat principal

紐西蘭小羊排 紅酒羊肚菇醬汁
Pan- fried NZ lamb loin, red wine morel 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

法式燉豬腳 白酒紫酸菜 辣根芥末籽醬
Stewed pork knuckle, purple sauerkraut, horseradish mustard sauce

長尾鳥 東石牡蠣 龍蝦醬汁
Pan-fried flam snapper fish, oyster, lobster sauce

鹽烤海大蝦 軟絲 明太子 義大利細扁麵
Grilled prawn, squid, mentaiko, linguine

苗栗黑羽土雞 紅酒獵人醬汁
Miaoli native chicken, hunter's 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

鐵觀音茶焦糖布蕾
Tieguanyin tea crème brulée

香梨栗子蛋糕
Pear chestnut cake

黑醋栗開心果蛋糕
Black currant pistachio cake

香料鳳梨桂花凍
Spiced pineapple and osmanthus jelly