



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
Unlimited still water/sparkling water is available for NT\$90 per person
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 竹筍 明太子
Pan-seared "Hokkaido" scallop, sevruga caviar, bamboo shoot, mentaiko sauce

野生嘉鱸魚 冬瓜 糖果番茄 甘樹子醬汁
Red sea bream, winter melon, candy tomato, pickled cordia fruit sauce

帝王蟹千層塔 鮭魚卵 水耕野菜 檸檬油醋醬汁
King crab mille-feuille, salmon roe, green salad, lemon vinaigrette

酥炸蝦餅 青木瓜 榛果 茴香檸檬塔塔
Crispy tiger prawn cake, green papaya, hazelnut, fennel lemon tartar sauce

油封鴨腿捲 蕈菇 杏桃 香料沙拉 柑橘薄荷醬汁
Duck confit roll, mushroom, apricot, spice salad, citrus mint sauce

綠蘆筍 日本蛋茄 雪蓮子 山藥泥 野菇檸檬醬汁
Asparagus, eggplant, chickpea, grated yam, mushroom lemon sauce

栗子濃湯 黑蠔菇 核桃 蘋果
Chestnut soup, mushroom, walnut, apple

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

勃根地紅酒牛肉 切達起司 松露薯泥
Beef Bourguignon, cheddar cheese, truffle mashed potato

南非鮑魚 松茸 黑蒜燉雞湯
Black garlic chicken soup, abalone, pine mushroom

主菜 / Main course · Plat principal

本島現流海魚 海大黑虎蝦 白酒烏魚子醬汁
Market fish, tiger prawn, white wine mullet roe sauce

法式小羔羊排 千層洋芋 白波特薄荷醬汁
Pan-fried NZ lamb loin, layered potato, white port mint sauce

紅羽桂丁雞 蒜炒磨菇 迷迭香乳化雞汁
Native chicken, garlic mushroom, rosemary chicken juice

火烤和牛橫膈膜 帕馬森起司 紅酒牛汁燉飯
Grilled wagyu skirt steak, Parmesan cheese, beef sauce risotto

蒜味波士頓龍蝦(半隻) 烤蔬菜 焦糖檸檬(每日限量)
Roasted "Boston" lobster (half), grilled vegetable, caramel lemon (daily limited)

精選主菜 / Special selection main course · Plat principal + \$450

頂級美國菲力牛排 5oz 野菇芥末籽牛汁
USDA prime tenderloin 5oz, mushroom mustard gravy

頂級美國純種極黑豬戰斧 焦化奶油燉肉醬汁
SRF kurobuta pork tomahawk, caramelized butter pork sauce

頂級美國肋眼心牛排 5oz
USDA prime ribeye 5oz

特級主菜 / Premium main course · Plat principal + \$750

頂級日本 A5 鹿耳島和牛 5oz
Japanese A5 wagyu beef 5oz

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(每日限量)
Roasted a "Boston" lobster, grilled vegetable, caramel lemon (daily limited)



甜點 / Dessert

+ \$350

香椰百香果 Coconut passion fruit mousse

椰子慕斯 / 百香果奶餡 / 黑糖酥粒

Coconut mousse, passion fruit curd, brown sugar crumble

玫瑰紅石榴 Rose fromage blanc mousse

白乳酪慕斯 / 紅石榴果醬 / 草莓脆粒

Fromage blanc, pomegranate jam, dried strawberry mince

櫻桃巧克力 Black cherry chocolate mousse

黑櫻桃果餡 / 伯爵牛奶巧克力慕斯 / 巧克力焦糖脆餅

Black cherry compote, earl grey milk chocolate mousse,
chocolate feuilletine

紅柚鐵觀音 (奶蛋素) Crème Tieguanyin grapefruit jelly

紅柚碎凍 / 鐵觀音卡士達 / 夏威夷果酥餅

Red grapefruit jelly, Tieguanyin custard, macadamia nut shortbread