

冬季特賞

SPECIAL WINTER LUNCH 優惠午餐

＊ 季節開胃菜 ＊

Amuse Bouche

⋮

＊ 湯品 任選一項 ＊

Soup

法式洋蔥湯 或 奶油栗子野菇湯

Onion Soup or Creamy Mushroom Soup with Chestnut

霧峰百靈菇/美國洋芋泥/義大利帕達諾起司

Taichung White Oyster Mushroom/ Mashed Potato/ Padano Cheese

宜蘭龜山島角蝦/北海道赤海膽/龍鬚菜

Yilan Langoustine/ Hokkaido Sea Urchin/ Gracilaria

宜蘭野生鮮魚/屏東九如金桔

Yilan Wild Catch Fish/ Pingtung Kumquat

蘆薈蜂蜜醋飲

Aloe-honey Vinegar Drink

＊ 主菜類 任選一項 ＊

Main Course

• 宜蘭櫻桃谷鴨胸/150g
Duck Breast

• 美國自然牛肋眼心/4oz.
U.S. Prime Rib Roll Steak

• 東寶黑豬菲力/4oz.
Pork Tenderloin
(豬肉產地：台灣)
Taiwan Pork

• 澳洲龍蝦(半尾)
加價 NTS800
Upgrade main course to half Australia lobster
ADD \$800

香草菌菇鐵板炒飯

Herbs Wild Mushrooms Fried Rice

甜點 咖啡或茶

Dessert, Coffee, Tea

▶ Weekday Lunch Only 平日午餐限定 | NT\$ 1,080 ◀



冬季特賞

SPECIAL WINTER MENU

✧ 開胃菜 Amuse Bouche ✧

✧ 湯品 Soup(三選一) ✧

西芹蟹肉湯 或 法式洋蔥湯 或 奶油栗子野菇湯
Crab-Tomato Soup or Onion Soup or Creamy Mushroom Soup with Chestnut

香煎干貝搭薄荷豆泥佐菌菇油醋及烏魚子
Hokkaido Scallop with Mullet Roe/ Green Beans Puree/ Wild Mushroom Vinaigrette

宜蘭龜山島角蝦/北海道赤海膽/龍鬚菜
Yilan Langoustine/ Hokkaido Sea Urchin/ Gracilaria

香煎季節海港鮮魚搭明蝦佐鮮蝦苦艾酒醬汁
Seasonal Catch Fish with Prawn serve Bisque-martini Sauce

✧ [明蝦升級換購澳洲龍蝦(半尾) 加價 NTS500] ✧
Upgrade prawn to half Australia lobster. ADD \$500

檸檬蘆薈蜂蜜醋飲
Aloe-honey Lemon Vinegar Drink

✧ 主菜類 任選一項 Main Course ✧

• U.S.自然牛菲力/4oz.
Beef Tenderloin

• U.S.自然牛小排/4oz.
Short Ribs

• U.S.自然牛肋眼心/4oz.
Prime Rib Roll Steak

• 霜降黃金豬/150g
Pork Neck
(豬肉產地：台灣)
Taiwan Pork

• 紐西蘭帶骨羊排/2pcs.
Half-Boston Lobster

• 台南白羽雞腿/250g
Tainan White Chicken Leg

香草菌菇鐵板炒飯
Herbs Wild Mushrooms Fried Rice

甜點 咖啡或茶
Dessert, Coffee, Tea

▶ NT\$ 2,000 ◀



冬季特賞

SPECIAL WINTER MENU

✦ 開胃菜 Amuse Bouche ✦

✦ 湯品 Soup(三選一) ✦

西芹蟹肉湯 或 法式洋蔥湯 或 奶油栗子野菇湯
Crab-Tomato Soup or Onion Soup or Creamy Mushroom Soup with Chestnut

北海道干貝/薄荷豆泥/東港烏魚子
Hokkaido Scallop with Mullet Roe/ Green Beans Puree/ Wild Mushroom Vinaigrette

紐西蘭藍鮑魚/綜合海藻/柚子胡麻油醋
N.Z. Black Gold Abalone/ Assorted Seaweed/ Yuzu Sesame Vinaigrette

霧峰百靈菇/美國洋芋泥/義大利帕達諾起司
Taichung White Oyster Mushroom/ Mashed Potato/ Padano Cheese

東南亞龍蝦/苦艾酒醬汁
Pacific Lobster/ Bisque-martini Sauce

檸檬蘆薈蜂蜜醋飲
Aloe-honey Lemon Vinegar Drink

✦ 主菜類 任選一項 Main Course ✦

- | | | |
|---|---|--|
| • A5日本和牛老饕肋眼上蓋肉/5oz.
A5 Japan Wagyu Cap Steak \$6,000 | • 澳洲9級和牛/5oz.
Aus. 9 Wagyu \$3,800 | • 紐西蘭帶骨羊排/3pc.
N.Z. Lamb Chop \$3,500 |
| • A5日本黑毛和牛菲力/5oz.
A5 Japan Wagyu Tenderloin \$5,500 | • 西班牙伊比利豬/250g
Iberico Pork \$3,800 | • 東寶豬菲力/5oz.
Pork Tenderloin (豬肉產地：台灣) Taiwan Pork \$3,200 |
| • A5日本黑毛和牛肋眼/5oz.
A5 Japan Wagyu Rib Eye \$5,000 | • 澳洲和牛胸腹肉/5oz.
Aus. Wagyu Beef Inside Skirt \$3,500 | • 台南白羽雞腿/250g
Tainan White Chicken Leg \$3,200 |

香草菌菇鐵板炒飯
Herbs Wild Mushrooms Fried Rice

甜點 咖啡或茶
Dessert, Coffee, Tea

