



Dinner Menu

Appetizer 開胃前菜

“Caribbean” Prawn Salad
Prawn, Cheddar, Yoghurt, Herbs, Nacho
加勒比海鮮蝦水果沙拉
鮮蝦,切達乳酪,優格,香料,玉米脆片
單點 A La Carte NTD.360

Gilladeau Oyster No.3
Shallot, Red Wine Vinegar, Lemon
法國吉拉朵生蠔No.3
乾蔥,紅酒醋,檸檬
單點 A La Carte NTD.420

Deluxe Cold Cut Plate
Serrano, Ibérico loin, Chorizo,
Wild Berry, Mesclum
野莓森林冷肉沙拉
賽拉諾,伊比利大里肌,西班牙臘腸,森林沙拉
單點 A La Carte NTD.360

Home Made Crab Cake
Urchin Sauce, Mesclum
手工蟹肉餅
海膽醬汁,田園野菜
單點 A La Carte NTD.380

Foie Gras De Canard
Cherry Brady, Brioche, Walnut
法式香煎鴨肝
白蘭地櫻桃,布里歐,核桃
單點 A La Carte NTD.520

(套餐需加Additional charge NTD.200 for set)

Soup 湯品

Forest Mushroom Soup
Scallop, Mushroom
森林野菇濃湯
帆立貝,綜合野菇
單點 A La Carte NTD.320

Classic Oxtail Soup
Oxtail Meat, Truffle Salsa
經典牛尾湯
牛尾肉,松露醬
單點 A La Carte NTD.380

Chicken Comsomme
Chicken Mousse/Truffle Oil/Morel
黃金雞肉澄清湯
雞肉慕斯/松露油/龍葵菌
單點 A La Carte NTD.380

Main Course

主菜

A La Carte

單點

Set Menu

套餐

Berkshire Pork Chop French Style
法式野菇盤克夏帶骨豬排

NTD.980

NTD.1,980

N.Z Lamb Loin “Persille” (6oz)
法式堅果香料紐西蘭羊里肌 (6oz)

NTD.1,380

NTD.2,380

USDA Prime Beef Tenderloin (6oz)
美國特級菲力 (6oz)

NTD.1,480

NTD.2,480

USDA28 Days Dry Age Rib Eye (6oz)
凝香牛排 (28天乾式熟成) (6oz)

NTD.1,880

NTD.2,880

USDA28 Days Dry Aged Rib Eye Filet
美國肋眼心 (28天乾式熟成)

NTD.1,680(6oz)
NTD.2,680(12oz)

NTD 2,680(6oz)
NTD.3,680(12oz)

M9+ AUS Wagyu Beef(6oz)
澳洲和牛(6oz)

NTD.2,180

NTD 3,180

Live Boston Lobster(500g)
活加拿大波士頓龍蝦(500g)

NTD.2,180

NTD.3,180

Pan Fried N.Z King Salmon
嫩煎紐西蘭國王鮭

NTD.980

NTD.1,980

Side Dish 配菜

Potato Dish
主廚特製洋芋
單點A La Carte NTD.180

Mesclum Salad
綜合生菜
單點A La Carte NTD.200

Vegetable Confit with Truffle
松露油封蔬菜盤
單點A La Carte NTD.200

Dessert 甜點

Classic Crème Brûlée
傳統烤布蕾
單點A La Carte NTD.300

Daily Chef Selection
每日主廚精選
單點A La Carte NTD.360

Warm Chocolate Cake
溫巧克力蛋糕
單點A La Carte NTD.360

點用套餐可選擇以下餐點各一道：開胃菜、湯品、配菜、甜點及咖啡/茶

Choose one dish of appetizer, soup, side dish, dessert and coffee or tea when you order the set menu

All prices are subject to 10% service charge

The Prime
GRILL & LOUNGE

The Prime
GRILL & LOUNGE