



Dinner Menu

Appetizer 開胃前菜

Prawn Salad "Calypso"
Prawn, Ricotta Cheese, Parma Ham
加利普索鮮蝦水果沙拉
鮮蝦, 瑞可達乳酪, 帕馬火腿
單點 A La Carte NTD.380

Gilladeau Oyster No.3
Shallot, Vodka, Lemon
法國吉拉朵生蠔No.3
乾蔥, 伏特加, 檸檬
單點 A La Carte NTD.420

Charcuterie & Cheese Plate "Ib'eric"
Serrano, Ibérico Loin, Chorizo, Nut
頂級西班牙伊比利集錦冷肉乳酪盤
賽拉諾, 伊比利大里肌, 西班牙臘腸, 堅果
單點 A La Carte NTD.360

Home Made Crab Cake "Asia Fashion"

Citrus Miso Espuma, Mesclum
和洋風味手工蟹肉餅
柑橘味增醬, 田園野菜
單點 A La Carte NTD.380

Foie Gras De Canard

Calvados Apple/Brioche/Nut Butter/Aceto De Balsamico
法式香煎鴨肝佐諾曼第酒漬蘋果
酒漬蘋果/布里歐/堅果醬/蒙地娜陳年酒醋
單點 A La Carte NTD.520
(套餐需加Additional charge NTD.200 for set)

Soup 湯品

French Pumpkin soup
Hakkadio Scallop, Truffle, Fresh Sprout
法式松露南瓜濃湯
北海道干貝, 松露, 嫩芽菜
單點 A La Carte NTD.380

Classic Oxtail Soup
Oxtail Stew, Truffle Salsa, Vegetables
經典牛尾湯
燉牛尾, 松露醬, 蔬菜球
單點 A La Carte NTD.380

Chicken Consomme
Chicken Mousse/Morel /Porcini
歐陸菌菇雞肉澄清湯
雞肉慕斯, 龍葵菌, 牛肝菌
單點 A La Carte NTD.380

Main Course

主菜

A La Carte

單點

Set Menu

套餐

Berkshire Pork Chop "Cognac Morel"
法式干邑龍葵菌盤克夏帶骨豬排

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

The Prime
GRILL & LOUNGE

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

NTD.1,880 NTD.2,880

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

NTD.1,680(6oz) NTD.2,680(6oz)
NTD.2,680(12oz) NTD.3,680(12oz)

M9+ AUS Wagyu Beef(6oz)
M9+澳洲和牛(6oz)

NTD.2,180 NTD.3,180

The Prime
GRILL & LOUNGE

Live Boston Lobster(800g)
活加拿大波士頓龍蝦(800g)

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

Dessert 甜點

Daily Chef Selection
每日主廚精選

單點 A La Carte NTD.360

Seasonal Fruit Plate
季節水果盤

單點 A La Carte NTD.320

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

點用套餐可選擇以下餐點各一道：開胃菜、湯品、甜點及咖啡/茶

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

All prices are subject to 10% service charge