

The Prime Chef Menu 18:00-21:30 極炙法式饗宴主廚套餐

Home — Made Bread
French President Butter/ Fleur de Sel
手工麵包佐法國總統奶油&鹽之花

Gillardeau Oyster No.2 <Include Three Oysters>
Champagne Pearl/ Caviar
極炙法國吉拉朵No.2生蠔盤 <一份含三顆>
香檳珍珠/ 魚子醬
需另加價NTD 1,180+10%/份
(每日新鮮限量供應，恕不與信用卡優惠及飯店其他優惠併用)

Amuse Bouche 開胃小品

Blue Cheese Mousse with Iberico Ham
Apple Puree/ Sour Cucumber
藍紋起司佐伊比利火腿
蘋果泥/ 酸黃瓜

Soup 湯品

Duck Consomme
Duck Tortellini/ Truffle
法式鴨肉澄清湯
鴨肉餃/ 黑松露

Appetizer 前菜

Red Shrimp Tartare
Squash Pickles/ Chorizo Mayonnaise
/ Lemon Vinaigrette
甜蝦塔塔
醋漬南瓜/ 臘腸美乃滋/ 青檸油醋

Hot Entrée 熱前菜

Seared Hokkaido Scallop with Urchin Sauce
Avruga/ Scallion Sauce
海膽奶油煎干貝
海令魚子/ 青蔥醬汁

Sorbet 雪霜

配菜(三選一)

French Fries or Garlic Butter Mushroom or Gratin Asparagus
酥炸脆薯 蒜味奶油蘑菇 焗烤綠蘆筍

Main Course 主餐 以下請擇一

Japan Wagyu“A5” Filet Steak (4oz)
Roasted Onion/ Mash Potato/ Madeira Sauce
日本 A5 和牛菲力(4oz)
焗烤洋蔥/ 馬鈴薯泥/ 馬德拉醬汁
NTD 3,880+10% per person

Boston Lobster “Thermidor”
Gruyere Cheese/Garlic Herb Butter/Yellow Lemon
法式焗龍蝦
葛瑞亞起司 /大蒜香草奶油 /黃檸檬
NTD 4,280+10% per person

Grapefruit
Yuzu Tropical Mousse
柚子熱帶慕斯
柚子

Coffee or Tea
咖啡或茶

所有費用均需另收一成服務費 All prices are subject to 10% service charge.
此優惠專案不得與信用卡優惠或其他優惠活動併用 This offer cannot be combined with any other promotions.