

The Prime Chef Menu 18:00-21:30 海陸雙饗套餐

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
須另加價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

Sofrito Crostini
/ Cheese Tart with Trout Roe
油封蕃茄小品
/ 鱒魚卵起司塔

Soup 湯品

Sweet Corn Velouté
Brioche/ Red Shrimp/ Nuts
甜玉米奶油濃湯
布里歐/ 甜蝦/ 堅果

Appetizer 前菜

Kombu-Cured
Hokkaido Scallop Carpaccio
Green Pea Puree/ Granny Smith Apple
/ Elderflower Jelly
昆布漬北海道干貝薄片
青豆泥/ 青蘋果/ 接骨木花凍

Hot Entrée 熱前菜

Oven Roasted Duck Breast
Charred Onions/ Citrus-Glazed Carrots/
Porto Wine Sauce
爐烤櫻桃鴨胸
炙烤洋蔥/ 橙汁蘿蔔/ 波特酒醬

Sorbet 雪霜

Main Course 主餐 以下請擇一

Broiled Rock Lobster Tail &
Center-Cut Prime Rib Eye Filet
Garlic Chips/ Truffle Sauce/ Drawn Butter
明火炙烤岩龍蝦尾
& 美國Prime肋眼心
香酥蒜片/ 松露醬汁/ 澄清奶油
NTD 3,880+10% per person

or

Broiled Rock Lobster Tail &
New Zealand Lamb Rack
Grilled Pineapple/ Chimichurri/ Drawn Butter
明火炙烤岩龍蝦尾
& 紐西蘭小羔羊排
炙烤鳳梨/ 阿根廷青醬/ 澄清奶油
NTD 3,880+10% per person

(龍蝦套餐不適用信用卡、身分別、生日、飯店相關活動優惠。)

Earl Grey Mille-Feuille
Earl Grey Chantilly/ Pear Jam
伯爵千層酥
伯爵香緹/ 洋梨果餡

Coffee or Tea
咖啡或茶

所有費用均須另收一成服務費 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.