

極炙.異國風味事典

The Prime Exotic Menu

2021/03/05-2021/09/30

18:00-21:30

The Prime
GRILL & LOUNGE

Home-Made Bread
手工麵包

Oyster Plate 生蠔盤 \ 點用時須加價 **NTD\$580+10%**

Gillardeau Oyster No.3
法國吉拉朵生蠔No.3

La Friandise Geay Fine
De Claire Oyster
法國傑耶芬克雷珍珠甜
蠔N.4

Les Jardins Ostreicoles
De Tatihou No.3
法國諾曼地塔提生蠔
No.3

開胃前菜

Amuse Bouche

Cold Smoked Cuttlefish
冷燻大西洋墨魚

前菜

Appetizer

Scallop Ceviche
北海道干貝

湯品

Soup

Bouillabaisse
北歐式馬賽魚湯

熱前菜

Hot Entrée

Steam seasonal Ocean Fish Warped With Pandan Leaf
香蘭葉蒸時令海大魚

Sorbet

雪霜

主菜
Main Course
以下主菜擇一

Elite Prime Beef Tenderloin (6oz)

美國菁英級菲力(6oz)

NT\$3,080+10% per person

or

Elite Prime Beef Rib eye (8oz)

美國菁英級肋眼牛排(8oz)

NT\$3,180+10% per person

or

AA9+ Australian Wagyu Tenderloin “Full Blood” (6oz)

AA9+澳洲純血種全和黑毛和牛菲力(6oz)

NT\$3,580+10% per person

or

AA9+ Australian Wagyu Rib Eye “Full Blood” (6oz)

AA9+澳洲純血種全和黑毛和牛肋眼(6oz)

NT\$3,480+10% per person

or

AA9+ Australian Wagyu Tenderloin “Full Blood” (3oz) &

A5 Japanese “Miyazaki” Wagyu Rib Eye (2oz)

AA9+澳洲純血種全和黑毛和牛菲力(3oz) &

A5日本和牛肋眼(2oz)

NT\$3,680+10% per person

主菜
Main Course
以下主菜擇一

Bellota Ibérico Pork Chop Rack With Tenderloin
西班牙頂級橡實伊比利帶骨豬排
NT\$2,680+10% per person

or

N.Z Lamb Rack Tenderloin
紐西蘭帶骨小羔羊里肌
NT\$2,980+10% per person

or

Canada Boston Lobster (1000G)
加拿大波士頓活龍蝦
NT\$3,980+10% per person

Chef's Signature Dessert
主廚精選甜點

Coffee or Tea
咖啡或茶