



## Lunch Menu

### Appetizer 開胃前菜

Blue Diamond Prawn <i>Sea Urchin, Citrus Emulsion, Fennel Confit</i> 阿拉伯藍鑽蝦 海膽,柑橘乳醬,番紅花油封大茴香 單點 A La Carte NTD.380	N.Z Cold Smoked King Salmon <i>Salmon Roe, Dill &amp; Onion Cracker, Cream Fraiche</i> 紐西蘭高山檫木冷燻鮭魚 鮭魚卵,蒔蘿洋蔥高纖酥餅,法國酸奶奶 單點 A La Carte NTD.360	South African Abalone <i>Pepper Confit, Sweet Basil, Tamarillo</i> 南非鮑魚 油封甜椒,甜羅勒,水里樹番茄 單點 A La Carte NTD.380
--	---	--

### Soup 湯品

Hokkaido Scallop Bisque <i>Iberico Chorizo, Mascarpone</i> 北海道干貝天鵝絨濃湯 西班牙辣香腸酥餅,義式乳酪 單點 A La Carte NTD.380	Sasso Chicken Consommé <i>Porter Mushroom, Chive, Passatelli</i> 法國薩索雞澄清湯 波特菇,蝦夷蔥,帕沙特里麵 單點 A La Carte NTD.380
---	---

### Main Course

主菜

### A La Carte

單點

### Set Menu

套餐

Pan Fried N.Z King Salmon 嫩煎紐西蘭國王鮭佐榛果香蔥牛肝菌醬	NTD.980	NTD.1,680
Bellota Ibérico Pork Chop Rack With Tenderloin 西班牙頂級橡實伊比利帶骨豬排	NTD.980	NTD.1,680
N.Z Lamb Rack Tenderloin 紐西蘭帶骨小羔羊里肌	NTD.1,480	NTD.2,180
C.A.B Prime Beef Tenderloin (6oz) 美國極佳級檢定安格斯菲力(6oz)	NTD.1,480	NTD.2,280
USDA28 Days Dry Aged Rib Eye 美國極佳級肋眼牛排 (28天乾式熟成)	NTD.1,880(6oz) NTD.2,880(12oz)	NTD.2,580(6oz) NTD.3,480(12oz)
Elite Prime Beef Rib Eye (8oz) 美國菁英級肋眼牛排 (8oz)	NTD.2,080	NTD.2,680
 AA9 AUS Wagyu Rib Eye "Full Blood"(6oz) AA9 澳洲純血種全和黑毛和牛肋眼(6oz)	NTD.2,280	NTD.2,980
AA9 AUS Wagyu Tenderloin "Full Blood" (6oz) AA9 澳洲純血種全和黑毛和牛菲力(6oz)	NTD.2,380	NTD.3,080
 A5 Japanese "Miyazaki" Wagyu Rib Eye(4oz) A5日本宮崎牛肋眼(4oz)	NTD.2,380	NTD.3,080
 Live Boston Lobster(1000g) 活加拿大波士頓龍蝦(1000g)	NTD.2,680	NTD.3,480

### Daily Chef's Selection Dessert 每日主廚精選甜點

提供義大利法拉蕊氣泡水及法國依雲天然礦泉水暢飲，每位酌收水資NTD 70+10%  
Free Flow Ferrarelle Sparking Water or Evian Natural Mineral Water is Provided NTD 70+10% per person

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