

Ocean Notes Menu 18:00-21:30 海韻饗宴主廚套餐

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

Amuse Bouche 開胃小品

Sea Urchin Luffa Panna Cotta
Crab/ Clam Broth/ Fleur de Sel
海膽絲瓜奶酪
蟹肉/ 蛤蠣高湯/ 鹽之花

Appetizer 前菜

Grilled Red Shrimp
Brioche/ Romesco/ Parsley Oil
炙烤龜山島胭脂蝦
布里歐/ 甜椒堅果醬/ 歐芹油

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)

Soup 湯品

French Chicken Consommé with Scallop
Scallop Mousse/ Zucchini/ Wild Mushroom

法式澄清干貝雞湯

干貝慕斯/ 櫛瓜/ 野菇

Hot Entrée 熱前菜

Steamed Tooth Fish
Perilla Leaf/ Eggplant/ Velouté Sauce

小鱗犬牙南極魚

青紫蘇/ 茄子/ 天鵝絨醬汁

Sorbet 雪霜

Red Date & Longan Sorbet 桂圓紅棗雪酪

配菜(三選一)

Squash Provence

or

Whipped Potato

or

Stir-Fried Green Bean with
Mushroom

普羅旺斯爐烤櫛瓜

馬鈴薯泥

四季豆煎炒蘑菇

Main Course 主餐 以下請擇一

Surf and Turf

Prime Tenderloin & Tiger Prawn

Cajun Butter/ Asparagus

菲力牛排&海虎蝦

肯瓊香料奶油/ 蘆筍

NTD 3,980+10% per person

Roasted Boston Lobster with Elote

Yellow Lemon/ Mesclun

or 爐烤龍蝦佐墨西哥風味玉米

黃檸檬/ 嫩葉生菜

NTD 3,980+10% per person

(龍蝦套餐不適用信用卡優惠、身分別、生日優惠、飯店相關活動優惠。)

White Peach Oolong Tea Mousse
Rose Coulis/ Meringue/ White Peach Ice Cream

白桃烏龍慕斯

玫瑰醬/ 蛋白脆餅/ 白桃冰淇淋

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.