

*Lunch Set Menu*

ランチセット  
午間套餐

*Amuse Bouche*

前菜  
開胃小品



*Tomato Variation Salad, Mozzarella di Bufala, Plum and Berry Dressing*  
カラフルトマトサラダ、モッツアレラチーズ、プラムベリードレッシング  
彩色蕃茄沙拉，水牛乳酪，梅果醬



*Braised U.S. Short-Rib, Shiro-shimeji, Beef Consommé*  
アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ、フレンチビーフコンソメスープ  
慢燉美國牛小排，鴻喜菇，法式牛肉澄清湯

Or または 或

*Seafood Volute (Daily fish, Potato, Celery, Onion, Carrot)*  
フレンチシーフードスープ (鮮魚、じゃがいも、セロリ、玉ねぎ、にんじん)  
法式海鮮濃湯 (鮮魚，洋芋，西芹，洋蔥，紅蘿蔔)



*Sturgeon, Shellfish, Brown Rice Risotto with Quinoa*  
チョウザメと各種の貝入りキノアと玄米のリゾット  
鱈龍魚，什錦海貝肉，藜麥糙米奶油飯

Or または 或

*Braised Australian Wagyu Beef Cheek, Mashed Potatoes, Grape Sauce*  
オーストラリア産和牛ほほ肉の煮込み、マッシュポテト、グレープソース  
慢燉澳洲和牛牛臉頰，手打洋芋泥，葡萄醬汁

Or または 或

*Smoked Duck Breast, Duck Leg Stewed with Potato, Orange Sauce*  
スモーク宜蘭産鴨胸肉、鴨のモモ肉とマッシュポテトのミルフィーユ仕立て、オレンジソース  
煙燻宜蘭鴨胸，鴨腿洋芋泥，柳橙醬汁



*Earl Grey Tea Mousse, Cointreau Coulis, Black Tea Sponge Cake*  
アールグレイムース、コアントローゼリー、紅茶のケーキ  
伯爵茶慕斯，橙酒洋凍，紅茶蛋糕



*Freshly Brewed Coffee or Tea*

コーヒーまたはお茶  
咖啡或茶

每位 NT\$980 / per person / お一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge  
上記價格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます

*Lunch Set Menu*

ランチセット  
午間套餐

*Amuse Bouche*

前菜  
開胃小品



*Milkfish Mousse, Mullet Roe, Cheese Crunch*  
サバビーのムース、からすみ、チーズビスケット  
虱目魚慕絲，烏魚子，起司酥餅



*Braised U.S. Rib, Shiro-shimeji, Beef Consommé*  
アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ、フレンチビーフコンソメスープ  
慢燉美國牛小排，鴻喜菇，法式牛肉澄清湯

Or または 或

*Seafood Volute (Daily fish, Potato, Celery, Onion, Carrot)*  
フレンチシーフードスープ (鮮魚、じゃがいも、セロリ、玉ねぎ、にんじん)  
法式海鮮濃湯 (鮮魚，洋芋，西芹，洋蔥，紅蘿蔔)



*Lamb Chop, Fregola, Mint Sauce*

フレンチラムチョップ、サルデーニャ風ニョッキ、ミントソース  
法式羊排，薩丁尼亞麵疙瘩，薄荷醬汁

Or または 或

*Seasonal Fish, Spring Onion, Farmer's Market, Seaweed Sauce*  
旬の鮮魚のロースト、長ネギのバター炒め、農家直送野菜のポイル、海藻ソース  
季節鮮魚，大蔥，農夫蔬集，綠海藻醬



*Watermelon Gâteaux, Rose Water Cream, Lavender Anglaise Sauce*

スイカケーキ、ローズカスタード、ラベンダークリームソース  
西瓜蛋糕，玫瑰卡士達，薰衣草奶醬



*Freshly Brewed Coffee or Tea*

コーヒーまたはお茶  
咖啡或茶

每位 *NT\$1,380* / per person / お一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge  
上記價格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます

*Lunch Set Menu*

ランチセット

午間套餐

*Amuse Bouche*

前菜

開胃小品



*Milkfish Mousse, Mullet Roe, Cheese Crunch*

サバビーのムース、からすみ、チーズビスケット

虱目魚慕絲，烏魚子，起司酥餅



*Braised U.S. Rib, Shiro-shimeji, Beef Consommé*

アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ、フレンチビーフコンソメスープ

慢燉美國牛小排，鴻喜菇，法式牛肉澄清湯

Or または 或

*Seafood Volute (Daily fish, Potato, Celery, Onion, Carrot)*

フレンチシーフードスープ (鮮魚、じゃがいも、セロリ、玉ねぎ、にんじん)

法式海鮮濃湯 (鮮魚，洋芋，西芹，洋蔥，紅蘿蔔)



*Roasted U.S. Beef Wellington (Potato Foam with Parmesan, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce)*

ウェリントンステーキ (アメリカ産プライム牛フィレ) (チーズマッシュポテト、グリル野菜、黒トリュフソース)

威靈頓牛排 (美國特級菲力) (起司洋芋泥，炭烤蔬菜，黑松露醬汁)



*Watermelon Gâteaux, Rose Water Cream, Lavender Anglaise Sauce*

スイカケーキ、ローズカスタード、ラベンダークリームソース

西瓜蛋糕，玫瑰卡士達，薰衣草奶醬



*Freshly Brewed Coffee or Tea*

コーヒーまたはお茶

咖啡或茶

NT\$3,560 / 雙人套餐 / Set for Two Persons / 2名様セット

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge

上記價格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます