

C'est Bon  
歐陸餐廳

---

*DINNER SET MENU*

ディナーセット

C'est Bon 晚間套餐

*Dinner Set Menu*

ディナーセット

晚間套餐

*Amuse Bouche*

前菜

開胃小品



*Daily Fish Tartar, Daikon, Citrus Salad, Pomelo Vinaigrette*

魚のタルタル、大根、シトラスサラダ、グレープフルーツのヴィネグレットソース

鮮魚塔塔，白玉蘿蔔，柑橘沙拉，柚子油醋



*Cream of Potato Soup, Leek Panna Cotta, Grilled Chicken Stick*

じゃがいものポタージュ、リーキのパンナコッタ、焼き鳥串

洋芋濃湯，青蒜乳凍，燒烤雞肉串



*Sea Bass Mousse, Corn Pancake, Lobster Sauce*

シーバスのムース、コーンパンケーキ、ロブスターソース

海鱸魚慕斯，啤酒玉米餅，龍蝦醬汁



*Homemade Sorbet*

ソルベ

雪霜



*Iberian Pork, 'Tanzi' Potato, Black Currant Sauce*

イベリコ豚肉、台湾潭子産ジャガイモ、クロスグリソース

伊比利豬，潭子鄉馬鈴薯，黑醋栗醬汁

NT\$1,880

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、農家直送野菜のボイル、海藻ソース

季節鮮魚，大蔥，農夫蔬集，綠海藻醬汁

NT\$1,880

Or または 或

*Roasted U.S. Beef Wellington (Seasonal Vegetables, 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) 季節のサラダ、グリル野菜、黒トリュフソース

威靈頓牛排(美國特級菲力)(蒜香鮮蔬，炭烤蔬菜，黑松露醬汁)

NT\$4,760 / 雙人套餐 / Set for Two Persons / 2名様セット



*Black forest, Dark Chocolate Mousse, Sour Cherry, Tarragon Gel*

ヘーゼルナッツチョコレート、ベリーミックス、ダークチョコレートムース

黑森林，黑巧克力慕斯，酸櫻桃，龍蒿醬



*Freshly Brewed Coffee or Tea*

コーヒーまたはお茶

咖啡或茶

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person  
上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます，お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます

*Dinner Set Menu*

ディナーセット

晚間套餐

*Amuse Bouche*

前菜

開胃小品



*Spanish Ham, Fig Vinaigrette, Braised Pear, Mesclun*

スペインハム、いちじくのヴィネグレットソース、紅花の梨蒸し、ベビーリーフサラダ  
西班牙火腿，無花果醋汁，紅花燉梨，嫩芽沙拉



*Crab Soup, Scallop Noodles, Alaska King Crab*

カニスープ、ホタテ麺、タラバガニ

鮮蟹湯，干貝麵，阿拉斯加蟹



*South African Abalone, Wild Mushroom Risotto with Black Truffle, Chicken Jus*

南アフリカ産アワビ、トリュフとマッシュルームのリゾット、チキンのグレイビーソース

南非鮑魚，松露野菇飯，雞肉原汁



*Homemade Sorbet*

ソルベ

雪霜



*Australia Wagyu Beef AA7+(4oz), Farmer's Market, Black Truffle Sauce*

オーストラリア産AA7+和牛(4oz)ステーキ、農家直送野菜、黒トリュフソース

澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，黑松露醬汁

Or または 或

*Rock Baked Boston Lobster, Farmer's Market, Basil Sauce*

石焼ロブスター、農家直送野菜、バジルソース

岩燒龍蝦，農夫蔬集，蘿勒醬汁



*"Mille-Feuille", Coffee Jelly, Banana Ice Cream, Natural Brown Sugar Sauce*

ルフィーユ、コーヒーゼリ、バナナアイスクリーム、手作り黒糖ソース

法式千層酥，咖啡凍，香蕉冰淇淋，手工黑糖醬



*Freshly Brewed Coffee or Tea*

コーヒーまたはお茶

咖啡或茶

每位 NT\$2,580 / per person / お一人様につき

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

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，お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます

C'est Bon  
歐陸餐廳

---

*DINNER A LA CARTE*

ディナー單品

C'est Bon 晚餐單點

---

Dinner A La Carte

ディナー単品

晚餐單點

Appetizer 前菜 開胃菜

*Daily Fish Tartar, Daikon, Citrus Salad, Pomelo Vinaigrette* NT\$490

魚のタルタル、大根、シトラスサラダ、グレープフルーツのヴィネグレットソース  
鮮魚塔塔，白玉蘿蔔，柑橘沙拉，柚子油醋

*Spanish Ham, Fig Vinaigrette, Braised Pear, Mesclun* NT\$700

スペインハム、いちじくのヴィネグレットソース、紅花の梨蒸し、ベビーリーフサラダ  
西班牙火腿，無花果醋汁，紅花燉梨，嫩芽沙拉

Soup スープ 湯

*Cream of Potato Soup, Leek Panna Cotta, Grilled Chicken Stick* NT\$420

じゃがいものポタージュ、リーキのパンナコッタ、焼き鳥串  
洋芋濃湯，青蒜乳凍，燒烤雞肉串

*Crab Soup, Scallop Noodles, Alaska King Crab* NT\$550

カニスープ、ホタテ麺、タラバガニ  
鮮蟹湯，干貝麵，阿拉斯加蟹

Hot Dish 熱前菜 熱前菜

*Sea Bass Mousse, Corn Pancake, Lobster Sauce* NT\$480

シーバスのムース、コーンパンケーキ、ロブスターソース  
海鱸魚慕斯，啤酒玉米餅，龍蝦醬汁

*South African Abalone, Wild Mushroom Risotto with Black Truffle, Chicken Jus* NT\$620

南アフリカ産アワビ、トリュフとマッシュルームのリゾット、チキンのグレイビーソース  
南非鮑魚，松露野菇飯，雞肉原汁

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person  
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，お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます

Dinner A La Carte

ディナー単品

晚餐單點

Main Course メイン 主菜

*Seasonal Fish, Spring Onion, Farmer's Market, Seaweed Sauce* NT\$1,280  
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，大葱，農夫蔬集，綠海藻醬汁

*Iberian Pork, 'Tanzi' Potato, Black Currant Sauce* NT\$1,280  
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  
伊比利豬，潭子鄉馬鈴薯，黑醋栗醬汁

*Rock Baked Boston Lobster, Farmer's Market, Basil Sauce* NT\$1,800  
石焼ロブスター、農家直送野菜、バジルソース  
岩燒龍蝦，農夫蔬集，蘿勒醬汁

*Australia Wagyu Beef AA7+ (4oz), Farmer's Market, Black Truffle Sauce* NT\$1,800  
オーストラリア産AA7+和牛(4oz)ステーキ、農家直送野菜、黒トリュフソース  
澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，黒松露醬汁

*Roasted U.S. Beef Wellington (Seasonal Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce)* NT\$3,160/  
ウェリントンステーキ(アメリカ産プライム牛フィレ)(季節のサラダ、グリル野菜、黒トリュフソース) 雙人/  
威靈頓牛排(美國特級菲力)(蒜香鮮蔬，炭烤蔬菜，黒松露醬汁) Two Persons/  
2名様

Dessert デザート 甜點

*Black forest, Dark Chocolate Mousse, Sour Cherry, Tarragon Gel* NT\$380  
ブラックフォレスト、ブラックチョコレートムース、スミミザクラ、タラゴンソース  
黑森林，黑巧克力慕斯，酸櫻桃，龍蒿醬

*"Mille-Feuille", Coffee Jelly, Banana Ice Cream, Natural Brown Sugar Sauce* NT\$430  
ミルフィーユ、コーヒーゼリ、バナナアイスクリーム、手作り黒糖ソース  
法式千層酥，咖啡凍，香蕉冰淇淋，手工黒糖醬

以上價格均需另加10%服務費, 每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person  
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, お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます