



*LUNCH SET MENU*

ランチセット

C'est Bon 午間套餐

*Lunch Set Menu*

ランチセット  
午間套餐

*Amuse Bouche*

前菜  
開胃小品



*"Guei Ding" Chicken, Foie Gras Mousse, Chestnut, Pistachio, Marinated Mushroom*

桂丁雞、フォアグラのテリーヌ、栗、ピスタチオ、マッシュルームのマリネ  
桂丁雞，鵝肝慕絲，栗子，開心果，醃漬蘑菇



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

フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ  
法式牛肉澄清湯，鴻喜菇，慢燉美國牛小排

Or または 或

*Cream of Carrot Soup, Ricotta Cheese, Deep-Fried Ginger*

人参ポタージュ、リコッタチーズ、ジンジャー揚げ  
紅蘿蔔濃湯，瑞可塔起司，炸薑絲



*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



*Mont Blanc, Almond Cake, Osmanthus Sauce, Citrus Marmalade*

モンブランクリーム、杏仁ケーキ、キンモクセイジャム、みかん餡  
蒙布朗，杏仁蛋糕，桂花醬，柑橘果餡



*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，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

*Lunch Set Menu*

ランチセット  
午間套餐

*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



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

フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ  
法式牛肉澄清湯，鴻喜菇，慢燉美國牛小排

Or または 或

*Cream of Carrot Soup, Ricotta Cheese, Deep Fried Ginger*

人参ポタージュ、リコッタチーズ、ジンジャー揚げ  
紅蘿蔔濃湯，瑞可塔起司，炸薑絲



*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

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，綠海藻醬汁



*"Vacherin", Tomato & Strawberry Sorbet, Coconut Chantilly, Wild Berries Salad*

ヴァシュラン、トマトとストロベリーシャーベット、ココナッツホイップクリーム、ベリーミックスサラダ  
法式冰淇淋蛋糕，番茄草莓雪酪，椰子香堤，綜合莓果沙拉



*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, 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

*Lunch Set Menu*

ランチセット

午間套餐

*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



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

フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

法式牛肉澄清湯，鴻喜菇，慢燉美國牛小排

Or または 或

*Cream of Carrot Soup, Ricotta Cheese, Deep-Fried Ginger*

人参ポタージュ、リコッタチーズ、ジンジャー揚げ

紅蘿蔔濃湯，瑞可塔起司，炸薑絲



*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）



*"Vacherin", Tomato & Strawberry Sorbet, Coconut Chantilly, Wild Berries Salad*

ヴァシュラン、トマトとストロベリーシャーベット、ココナッツホイップクリーム、ベリーミックスサラダ

法式冰淇淋蛋糕，番茄草莓雪酪，椰子香堤，綜合莓果沙拉



*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，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

---

*LUNCH A LA CARTE*

ランチ單品

C'est Bon 午餐單點

Lunch A La Carte

ランチ單品

午餐單點

Appetizer 前菜 開胃菜

*"Guei Ding" Chicken, Foie Gras Mousse, Chestnut, Pistachio, Marinated Mushroom* NT\$460  
桂丁雞、フォアグラのテリーヌ、栗、ピスタチオ、マッシュルームのマリネ  
桂丁雞，鵝肝慕絲，栗子，開心果，醃漬蘑菇

*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

Soup スープ 湯

*Cream of Carrot Soup, Ricotta Cheese, Deep-Fried Ginger* NT\$350  
人參ポタージュ、リコッタチーズ、ジンジャー揚げ  
紅蘿蔔濃湯，瑞可塔起司，炸薑絲

*Beef Consommé, Shiro-shimeji, Braised U.S. Short-Rib* NT\$380  
フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ  
法式牛肉澄清湯，鴻喜菇，慢燉美國牛小排

Main Course メイン 主菜

*Sturgeon, Shellfish, Brown Rice Risotto with Quinoa* NT\$700  
チョウザメと各種の貝入りキヌアと玄米のリゾット  
鱈龍魚，什錦海貝肉，藜麥糙米奶油飯

*Smoked Duck Breast, Duck Leg Stewed with Potato, Orange Sauce* NT\$720  
スモーク宜蘭產鴨胸肉、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

*Braised Australian Wagyu Beef Cheek, Mashed Potatoes, Grape Sauce* NT\$780  
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

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

Lunch A La Carte

ランチ單品

午餐單點

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，大蔥，農夫蔬集，綠海藻醬汁

*Iberian Pork, 'Tanzi' Potato, Black Currant Sauce* NT\$1,280

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

*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)  
威靈頓牛排(美國特級菲力)(蒜香鮮蔬，炭烤蔬菜，黒松露醬汁)

雙人/  
Two Persons/  
2名様

Dessert デザート 甜點

*Mont Blanc, Almond Cake, Osmanthus Sauce, Citrus Marmalade* NT\$330

モンブランクリーム、杏仁ケーキ、キンモクセイジャム、みかん餡  
蒙布朗，杏仁蛋糕，桂花醬，柑橘果餡

*"Vacherin", Tomato & Strawberry Sorbet, Coconut Chantilly, Wild Berries Salad* NT\$380

ヴァシュラン、トマトとストロベリーシャーベット、ココナッツホイップクリーム、ベリーミックスサラダ  
法式冰淇淋蛋糕，番茄草莓雪酪，椰子香堤，綜合莓果沙拉

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