



DINNER SET MENU

ディナーセット

C'est Bon 晩間套餐

---

Amuse Bouche

前菜  
開胃小品

Hokkaido Scallop Carpaccio

北海道産ホタテのカルパッチョ  
北海道干貝薄片

Salad-18    Peeled Chili Pepper    Pomelo Pepper Sauce  
18-サラダ    皮むき唐辛子    柚子こしょう  
18-沙拉    剥皮辣椒    柚子胡椒

Cream of Pumpkin Soup

カボチャのポタージュ  
南瓜湯

Alaska King Crab with Wild Rice Tart    Seasonal Fish  
カニとワイルドライスのタルト仕立て    鮮魚  
蟹肉野米塔    鮮魚

Braised Pork Cheek with Red Wine

豚ほほ肉の赤ワイン煮  
紅酒燉豬頰

Spring Roll Wrapper    Fried Bread Stick    Cabbage  
中華クレープ    中華揚げパン    キャベツ  
潤餅皮    油條    高麗菜

“Guei Ding” Chicken

桂丁鶏3種ディップ添え  
三味桂丁雞

Sweet Potato with Salty Egg Yolk    Caramelized Onion    Spring Onion Butter  
さつまいもの塩卵風味    キヤラメルオニオン    青ねぎバター  
金沙地瓜    焦糖洋葱    青葱奶油

Or または 或

Pan-Fried Seasonal Fish

旬の鮮魚のロースト  
香煎海魚

Farmer's Market    Leek    Seaweed Sauce  
農家直送野菜のボイル    長ネギ    海藻ソース  
農夫蔬菜    青蒜    海藻醬汁

NT\$ 1,880 / 單人套餐 / Set for One Person / 1名様セット

Roasted U.S. Beef Wellington

ウエリントンステーキ (アメリカ産プライム牛フィレ)  
威靈頓牛排(美國特級菲力)

Seasonal Vegetables    Grilled Vegetables    Truffle Sauce  
季節のサラダ    グリル野菜    トリュフソース  
蒜香鮮蔬    炭烤蔬菜    松露醬汁

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

Merveilleux

デザート  
驚喜蛋糕

Ecuador Dark Chocolate    Jasmin Tea Chocolate Chantilly  
Mango Orange Blossom Honey Granite  
エクアドルチョコレート    ジャスミンチョコレートシャンティ  
マンゴーとオレンジハチミツのグラニテ  
厄瓜多巧克力    茉莉花巧克力香堤  
芒果橙花蜜冰沙

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

Amuse Bouche

前菜  
開胃小品

Seafood Salad

シーフードサラダ  
海鮮沙拉

Fish Tartar

鮮魚のタルタル  
鮮魚塔塔

Roasted Scallop

ホタテの炙り焼き  
炙焼干貝

King Prawn

澎湖産車えび  
澎湖明蝦

Octopus

たこ  
章魚

Chicken Consommé

カボチャのポタージュ  
雞清湯

Morels

アミガサタケ  
羊肚菌

Tofu Flan with White Fungus

白キクラゲの豆腐フラン  
白木耳豆腐布丁

Quail Egg

うずら卵のポーチドエッグ  
水波鵪鶉蛋

Abalone

アワビ  
鮑魚

Taiwanese Rice

台湾米きのこクリームリゾット  
台灣米

Cauliflower Purée

カリフラワーピューレ  
白花菜泥

Creamy Cabbage

キャベツのクリーム煮  
奶油燉菜

Australian Wagyu Beef AA7+ (4oz)

オーストラリア産AA7+和牛(4oz)ステーキ  
澳洲AA7+和牛(4oz)

Farmer's Market

農家直送野菜  
農夫蔬集

Truffle Sauce

トリュフソース  
松露醬汁

Or または 或

Rock Baked Boston Lobster

石焼ロブスター  
岩焼龍蝦(整隻)

Farmer's Market

農家直送野菜  
農夫蔬集

Basil Sauce

バジルソース  
蘿勒醬汁

Pomme D'amour

ポムダムール  
愛情蘋果

Jinxuan Oolong Tea Sable

Arbequina Olive Oil Ice Cream

金萱烏龍茶サブレ

アルペキーナオリーブオイルアイスクリーム

金萱烏龍茶酥餅

阿貝金納橄欖油冰淇淋

Natural Rose Soup

台灣産自然農法ローズの冷製スープ

台灣自然農法玫瑰冷湯

Freshly Brewed Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶  
咖啡或茶

NT\$ 2,580 / 單人套餐 / Set for One Person / 1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



DINNER A LA CARTE

ディナー単品

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

Hokkaido Scallop Carpaccio, Salad-18, Peeled Chili Pepper, Pomelo Pepper Sauce NT\$500

北海道産ホタテのカルパッチョ、18-サラダ、皮むき唐辛子、柚子こしょう  
北海道干貝薄片、18-沙拉、剥皮辣椒、柚子胡椒

Seafood Salad, Fish Tartar, Roasted Scallop, King Prawn, Octopus NT\$700

シーフードサラダ、鮮魚のタルタル、ホタテの炙り焼き、澎湖産車えび、たこ  
海鮮沙拉、鮮魚塔塔、炙燒干貝、澎湖明蝦、章魚

Soup スープ 湯

Cream of Pumpkin Soup, Alaska King Crab with Wild Rice Tart, Seasonal Fish NT\$430

カボチャのポタージュ、カニとワイルドライスのタルト仕立て、鮮魚  
南瓜湯、蟹肉野米塔、鮮魚

Chicken Consommé, Morels, Tofu Flan with White fungus, Quail Egg NT\$530

チキンコンソメ、アミガサタケ、白キクラゲの豆腐フラン、うずら卵のポーチドエッグ  
雞清湯、羊肚菌、白木耳豆腐布丁、水波鵪鶉蛋

Hot Dish 熱前菜 熱前菜

Braised Pork Cheek with Red Wine, Spring Roll Wrapper, Fried Bread Stick, Cabbage NT\$480

豚ほほ肉の赤ワイン煮、中華クレープ、中華揚げパン、キャベツ  
紅酒燉豬頰、潤餅皮、油條、高麗菜

Abalone, Taiwanese Rice, Cauliflower Purée, Creamy Cabbage NT\$650

アワビ、台湾米きのこクリームリゾット、カリフラワーピューレ、キャベツのクリーム煮  
鮑魚、台灣米、白花菜泥、奶油燉菜

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

ディナー单品

晚餐單點

Main Course メイン 主菜

- “Guei Ding” Chicken, Sweet Potato with Salty Egg Yolk, Caramelized Onion, Spring Onion Butter NT\$1,280  
桂丁雞3種ディップ添え、さつまいもの塩卵風味、キャラメルオニオン、青ねぎバター  
三味桂丁雞，金沙地瓜，焦糖洋蔥，青蔥奶油
- Pan-Fried Seasonal Fish, Farmer's Market, Leek, Seaweed Sauce NT\$1,280  
旬の鮮魚のロースト、農家直送野菜のポイル、長ネギ、海藻ソース  
香煎海魚，農夫蔬集，青蒜，海藻醬汁
- 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(整隻)，農夫蔬集，蘿勒醬汁
- Australian Wagyu Beef AA7+ (4oz), Farmer's Market, 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、トリュフソース  
澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，松露醬汁
- Roasted U.S. Beef Wellington (Seasonal Vegetables, Grilled Vegetables, 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、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，松露醬汁) Two Persons/  
2名様

Dessert デザート 甜點

- Merveilleux, Ecuador Dark Chocolate, Jasmin Tea Chocolate Chantilly, NT\$380  
Mango Orange Blossom Honey Granite  
デザート、エクアドルチョコレート、ジャスミンチョコレートシャンティ、マンゴーとオレンジハチミツのグラニテ  
驚喜蛋糕，厄瓜多巧克力，茉莉花巧克力香堤，芒果橙花蜜冰沙
- Pomme D'amour, Jinxuan Oolong Tea Sable, Natural Rose Soup, NT\$430  
Arbequina Olive Oil Ice Cream  
ポムダムール、金萱烏龍茶サブレ、台湾産自然農法ローズの冷製スープ、アルベキーナオリーブオイルアイスクリーム  
愛情蘋果，金萱烏龍茶酥餅，台灣自然農法玫瑰冷湯，阿貝金納橄欖油冰淇淋

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