

# 歐陸套餐

*C'est Bon Set Menu*

## 手工麵包 Handmade Bread

### 開胃小品 Amuse Bouche

防風草/鴻喜菇/牛肝菌菇粉/藜麥  
*Parsnip/Mushroom/Proccini/Quinoa*

### 前菜 *Entrée*

### 淡燻鮭魚 Light Smoked Salmon

檸檬香蜂草/手剝甜豆/鱒魚卵/澎湖野生海菜米餅  
*Lemon Balm/Green Pea/Trout Roe/Seaweed Rice Cracker*

### 湯品 *Soup*

### 金華火腿老母雞清湯 Ham Consommé

北海道干貝/冬瓜/西班牙伊比利豬背脂  
*Scallop/White Gourd/Lardo Iberico*

### 熱前菜 *Hot Entrée*

### 南非鮑魚/烏魚子燉飯

South Africa Abalone/Mullet Roe Risotto  
新竹九降風烏魚子/米莫雷特乳酪/墨魚醬汁  
*Mullet Roe/Mimolette/Squid Ink Sauce*

### 主餐 *Main Course*

**\$2,280**

### 宜蘭墨瑞鱈

Yilan Murray Cod

蕪菁/破布子奶油醬汁

*Vinaigrette Turnip/Tree Seed Cream Sauce*

或

*or*

**\$2,780**

### 日本F1和牛菲力

Japan F1 Beef Fillet

鹽漬綠胡椒/法式胡椒醬汁

*Salted Green Pepper/French Pepper Sauce*

### 甜點 *Dessert*

## 前甜點 Pré Dessert

### 反轉蘋果塔 Tarte Tatin

加拿大楓糖/自製30%法式酸奶油/榲桲/枸杞/南投梅子  
*Maple Sugar/Crème Fraiche 30%/Quince/Wolfberry/Plum*

與您一同尋找更好的健康風味,若您對任何食材過敏,敬請告知服務人員,謝謝。

*Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.*

以上價格以新台幣計算並需另加10%服務費。

*All price are in NT dollars and subject to 10% service charge*

# 素食套餐

Vegetarian Set Menu

## 自製手工麵包 Handmade Bread

### 開胃小品 Amuse Bouche

#### 前菜 *Entrée*

#### 小農綜合生菜/帕馬森起司/無花果松露油醋

*Mix Salad/Parmesan/Fig Truffle Vinegar*

#### 湯品 *Soup*

#### 蘆筍濃湯/羊肚菌/松露油

*Asparagus Soup/Morel/Truffle Oil*

#### 熱前菜 *Hot Entrée*

#### 季節蔬菜盤

*Seasonal Vegetable Plate*

#### 主餐 *Main Course*

#### 黑松露野菇燉飯

*Mushrooms Risotto/Black Truffle*

#### 甜點 *Dessert*

### 前甜點 *Pré Dessert*

#### 反轉蘋果塔 Tarte Tatin

加拿大楓糖/自製30%法式酸奶油/榲桲/枸杞/南投梅子

*Maple Sugar/Crème Fraiche 30%/Quince/Wolfberry/Plum*

每位 **NT\$2,280** 並需外加10%服務費。

*NT\$2,280 per person and subject to 10% service charge.*

與您一同尋找更好的健康風味,若您對任何食材過敏,敬請告知服務人員,謝謝。  
*Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs..*