

# 單點

A La Carte

## 前菜 *Entrée & 湯品 Soup*

\$500

### 炙燒黑鮪魚 Grilled Blue Fin Tuna

番茄/醋薑/蘿勒

*Tomato/Ginger/Basil*

\$480

### 魷魚螺肉蒜清湯

Squid with Sea Snail Consommé

北海道干貝/伊比利豬背脂/花菇/甜蒜

*Scallop/Iberico Pork Fat/Shiitake Mushroom/Leek*

\$720

### 南非鮑魚/烏魚子燉飯

South Africa Abalone/Mullet Roe Risotto

新竹九降風烏魚子/白蘆筍/海貝肉/墨魚醬汁

*Mollet Roe/White Asparagus/Shellfish/Ink Sauce*

## 主餐 *Main Course*

\$1,480

### 西班牙小何賽伊比利豬上蓋 4oz

Iberico Pork Pluma

地瓜麵疙瘩/黑蒜/紅蔥雞肉原汁

*Sweet Potato Gnocchi/Black Garlic/Chicken Jus with Shallot*

\$1,780

### F1日本國產牛紐約客 4oz

Japanese F1 Wagyu Beef New York Strip

水果玉米/松本茸/牛骨洋蔥醬汁

*Corn/Mushroom/Onion Sauce*

\$2,280

### 波士頓龍蝦 Boston Lobster

柑橘沙拉/柑橘蛋黃醬/焦糖柑橘醬汁

*Citron Salad/Citron Sabayon/Caramel Citron Sauce*

\$2,580

### 澳洲純血9+和牛肋眼 4oz

Australia Wagyu 9+ Beef Rib Eye

松露馬鈴薯千層/松露馬德拉醬汁

*Potato Mille-Feuille/Truffle Sauce*

## 甜點 *Dessert*

\$420

### 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*

\$560

### 法芙娜巧克力塔/大溪地香草冰淇淋

Valrhona Chocolate Tart/Tahiti Vanilla Ice Cream

屏東萬丹紅豆/台東紅烏龍/宜蘭紅土鹹鴨蛋/雲林9號花生/台南黑芝麻/東山柴燒桂圓

*Red Bean/Red Oolong /Salted Egg Yolk/Peanuts/Black Sesame/Smoked Longon*

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.*

個人低消NT\$800,以上價格以新台幣計算並需另加10%服務費。

*Minimum charge NT\$800 per person, all price are in NT dollars and subject to 10% service charge.*