

# 單點

A La Carte

## 前菜 *Entrée & 湯品 Soup*

\$500

### 淡燻鮭魚 Light Smoked Salmon

檸檬香蜂草/手剝甜豆/鱒魚卵/澎湖野生海藻米餅

*Lemon Balm/Green Pea/Trout Roe/Seaweed Rice Cracker*

\$480

### 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*

\$720

### 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*

\$1,480

### 宜蘭墨瑞鱈 Yilan Murray Cod

蕪菁/破布子奶油醬汁

*Vinaigrette Turnip/Tree Seed Cream Sauce*

\$1,780

### 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*

\$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

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 Vanila 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.*