

歐陸午間套餐

C'est Bon Lunch Set Menu

自製手工麵包 Homemade Bread

開胃小品 Amuse Bouche

開胃菜 Starter

蕃茄布拉塔沙拉

Tomato Salad with Burrata Cheese Foam

湯品 Soup

松露牛肝菌菇湯佐北海道干貝與防風草

Truffle Porcini Soup with Scallop and Parsnip

熱前菜 Entrée

季節鮮魚佐魷魚螺肉蒜

Seasonal Fresh Fish with Squid Stock

主菜 Main Course

紅酒燉澳洲巧克力和牛臉頰

Braised Australia Wagyu Beef Cheek

或 *or*

珍珠玉米雞/北海道干貝

Chicken Breast/Scallop

甜點 Dessert

法式千層酥/草莓/蜜柑/柚花

Mille-Feuille / Strawberry / Mikan Orange / Pomelo Blossom

咖啡或茶

Coffee or Tea

每位NT\$1,680，並需另加10%服務費

NT\$1,680 per person and subject to 10% service charge.



歐陸主廚推薦套餐

C'est Bon Chef Recommendation Set Menu

自製手工麵包 Homemade Bread

開胃小品 Amuse Bouche

開胃菜 Starter

蕃茄布拉塔沙拉

Tomato Salad with Burrata Cheese Foam

湯品 Soup

松露牛肝菌菇湯佐北海道干貝與防風草

Truffle Porcini Soup with Scallop and Parsnip

熱前菜 Entrée

季節鮮魚佐魷魚螺肉蒜

Seasonal Fresh Fish with Squid Stock

主菜 Main Course

澳洲M8和牛佐法式胡椒醬汁(4oz)

Australia Wagyu Beef with Pepper Sauce

或 *or*

波士頓龍蝦佐柑橘奶油醬汁

Boston Lobster with Citrus Butter Sauce

甜點 Dessert

法式千層酥/草莓/蜜柑/柚花

Mille-Feuille / Strawberry / Mikan Orange / Pomelo Blossom

咖啡或茶

Coffee or Tea

每位NT\$2,680，並需另加10%服務費

NT\$2,680 per person and subject to 10% service charge.



素食套餐

Vegetarian Set Menu

自製手工麵包 Homemade Bread

開胃小品 Amuse Bouche

開胃菜 Starter

蕃茄布拉塔沙拉

Tomato Salad with Burrata Cheese Foam

湯品 Soup

綠蘆筍濃湯

Green Asparagus Soup

主菜 Main Course

松露野菇燉飯

Mushrooms Risotto

甜點 Dessert

法式千層酥/草莓/蜜柑/柚花

Mille-Feuille / Strawberry / Mikan Orange / Pomelo Blossom

咖啡或茶

Coffee or Tea

每位 NT\$1,680，並需另加 10%服務費

NT\$1,680 per person and subject to 10% service charge.

