



SET MENU

歐式麵包 / 法國奶油
Bread

開胃菜 APPETIZER

干貝 / 海鮮慕斯 / 義大利頂級魚子醬 / 洋芋餅
Scallo p/ Seafood Mousse / Caviar / Blinis

烤煙燻鮭魚 / 海藻奶油 / 蔬菜慕斯
Smoked Salmon / Butter / Vegetables Mousse

烤香草鮑魚 / 牛肝菌醬汁 / 黑橄欖粉
Abalone / Porcini Sauce / Olive

湯品 SOUP

法式經典龍蝦湯 / 當季龍蝦
Lobster Bisque / Seasonal Lobster

主菜 MAIN - COURSE

當季綜合海鮮盤/ 羅勒海鮮番茄醬汁
Seafood Platter / Seafood Tomato Sauce NT\$ 2,500

美國霜降牛肉 / 季節海鮮雙拼
US Short Rib / Seasonal Seafood NT\$ 2,800

烤熟成鴨胸 / 蔓越莓酸菜 / 羊肚菌醬汁
Duck Breast / Pickled Cranberry / Morel Sauce NT\$ 3,000

A4日本和牛 / 羊肚菌醬汁
Wagye Beef / Morel Sauce NT\$ 3,600

甜點 DESSERT

前甜點
Pre-Dessert

主廚盤飾甜點
Chef's Artistic Dessert

精選飲品與茶點
Beverage and Petit Fours

另酌收一成服務費 All Price Subjected 10% Service Charge.

※ 若對特殊食材過敏請主動告知