

A La Carte

前菜 *Appetizer*

- 迷迭香薯塊與塔塔醬
Potato Wedges with Tartar Sauce NT\$ 380
- 羊肚菌鑲海參與煙燻鰻魚
Morel with Sea Cucumbers and Smoked Eel NT\$ 680
- 醬油茶梅漬鴨肝與烤湯葉
Duck Liver Terrine with Plum and Crispy Yuba NT\$ 880
- 法國白蘆筍與櫻花蝦及黑醋味噌醬
White Asparagus with Sakura Shrimp and Miso Sauce NT\$ 1,180

義大利麵 | 麵疙瘩 *Pasta & Gnocchi*

- 番茄酸豆牛肉醬義大利麵
Handmade Pasta with Beef Bolognese NT\$ 680
- 南瓜麵疙瘩與章魚及綠橄欖醬
Pumpkin Gnocchi with Octopus and Green Tapenade NT\$ 1,180

單點價格另加一成服務費。

All prices are subject to a 10% service charge per person.

主菜 *Main Course*

- 爐烤季節時蔬
Baked Vegetable NT\$ 1,280
- 素食漢堡排
Veggie Burger NT\$ 1,680
- 烤藍龍蝦與西西里魚湯
Grilled Blue Lobster with Matalotta Fish Soup NT\$ 1,980
- 日本 A5 和牛菲力(3 盎司)
Japanese Wagyu A5 Tenderloin (3 oz) NT\$ 2,580
- 日本 F1 國產牛肋眼(12 盎司)
Japanese F1 Ribeye (12 oz) NT\$ 3,880
- 地中海蕃茄海鮮湯
Mediterranean Seafood Soup NT\$ 4,880

甜點 *Dessert*

- 主廚特製甜點
Dessert NT\$ 380
- 季節水果盤
Seasonal Fruits NT\$ 380

