

Welcome

《純淨初心·法饌饗宴》

WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU

- 兒童餐點『12歲以下孩童』 | 例湯，燉飯或麵食，甜點，新鮮果汁 | NTD480+10%。
- 本餐廳提供 美國 **Natura** 微礦氣泡水、微礦水，每人水資 NTD50+10%。
- 自備酒水服務費：每瓶 NTD500 | 禁止酒駕 飲酒過量 有礙健康。
- 如對特殊食材有過敏之特殊需求，務必請事先告知服務員。
- 價格皆以新臺幣(NTD)計算已內含營業稅，須另收 10%服務費。



BREEZY FRENCH LUNCH

NTD980+10% | 4COURSE | 11:30-14:00

🍷 APPTIZER 開胃菜 (Choice of one)

Duck Confit Vegetables Mousse Bread Crisps

油封鴨慕斯 | 佛卡夏脆片

Blue Crab Meat Complex Salad, Spinach Potage

秋蟹沙拉 | 菠菜冷湯

Asparagus Vegetables Soup, Natural Shrimps

季節蘆筍濃湯 | 自然生態蝦

🍷 MAIN DISH 主菜 (Choice of one)

Filet Mignon Steak 5oz, Black Pepper Sauce

紐西蘭菲力 5oz 襯長豇豆 | 黑胡椒醬汁

Seared Nature Tiger Prawn Homemade Potato Gnocchi

生煎老虎蝦 | 手工南瓜培根洋芋餃

Baked Norway Salmon Filet with South of France Herb Sauce

爐烤挪威鮭魚 | 南法風味香草醬汁

Filet Mignon Steak 5oz with abalone | Black Pepper Sauce

紐西蘭菲力 5oz | 嫩煎鮑魚 | 黑胡椒醬汁

• 另加 NTD280

Rack of Lamb Healthy Vegetables Green Curry

法國帶骨羔羊排 | 小農健康蔬菜 | 新鮮香料綠咖哩肉汁

• 另加 NTD420

AUS 9+ Wagyu Rib Eye Steak 6oz

澳洲 9+和牛肋眼 6oz

• 另加 NTD840

🍷 DESSERT 甜點 (Choice of one)

Seasonal Chef's Creative Combination

季節限定主廚甜品創作

Dacquoise Rooibos Tea mousse Candied pineapple

達克華茲 | 糖漬鳳梨

Fruits Platter

季節水果組合

🍷 COFFEE or TEA 咖啡或茶



BREEZY FRENCH LUNCH

NTD1180+10% | 5 COURSE | 11:30-14:00

🍷 APPTIZER 開胃菜 (Choice of one)

Simmer Hokkaido Scallop Vegetables Pesto

炙燒北海道干貝 | 蔬菜 | 青醬

Duck Confit Vegetables Mousse Bread Crisp

油封鴨慕斯 | 佛卡夏脆片

🍷 SOUP 湯品 (Choice of one)

Asparagus Vegetables Soup, Natural Shrimp

季節蘆筍濃湯 | 自然生態蝦

Ginger Flavor Milk Fish Soup with Miso Fish

薑味鮮魚湯 | 西京燒烤魚

🍷 MAIN DISH 主菜 (Choice of one)

Filet Mignon Steak 5oz, Black Pepper Sauce

紐西蘭菲力 5oz 襯長豇豆 | 黑胡椒醬汁

Seared Nature Tiger Prawn Homemade Potato Gnocchi

生煎老虎蝦 | 手工南瓜培根洋芋餃

Baked Norway Salmon Filet with South of France Herb Sauce

爐烤挪威鮭魚 | 南法風味香草醬汁

Filet Mignon Steak 5oz with abalone | Black Pepper Sauce

紐西蘭菲力 5oz | 嫩煎鮑魚 | 黑胡椒醬汁

• 另加 NTD280

Rack of Lamb Healthy Vegetables Green Curry

法國帶骨羔羊排 | 小農健康蔬菜 | 新鮮香料綠咖哩肉汁

• 另加 NTD420

AUS 9+ Wagyu Rib Eye Steak 6oz

澳洲 9+和牛肋眼 6oz

• 另加 NTD840

🍷 DESSERT 甜點 (Choice of one)

Seasonal Chef's Creative Combination

季節主廚甜品創作

Dacquoise Rooibos Tea mousse Candied pineapple

達克華茲 | 糖漬鳳梨

Fruits Platter

季節水果組合

🍷 COFFEE or TEA 咖啡或茶



PURE CUISINE | 純 法式餐廳

5 Courses | NTD 1680

Amuse Bouch, Choice of one Starter, one Soup, one Main Dish, one Dessert
開胃小品，一道前菜(冷或熱)，一道湯品，一道主菜，一道甜點

7 Courses | NTD 2680

One Cold Starter, one Hot Starter, one Soup, one Main Dish, Cheese service, one Dessert
一道冷前菜，一道熱前菜，一道湯品，一道主菜，乳酪服務，一道甜點
Wine Pairing by Sommelier 2 Glasses
餐酒搭配 2 杯裝



AUS Adelaide Hills Shaw + Smith M3 Chardonnay 2014
澳洲 阿德雷德山丘 蕭史密斯酒莊 M3夏多內 精釀白酒 2014

NTD2200/Bottle
NTD480/Glass



French Grandes Serres Gigondas La Combe des Marchands Rouge
法國 隆河區 葛朗賽爾酒莊 吉恭達斯紅酒

NTD2200/Bottle
NTD480/Glass

- 兒童餐點 【僅供應 12 歲以下兒童】 | 例湯，燉飯或麵食，甜點，新鮮果汁 NTD 480+10%。
- 每位酌收水資 NTD 50+10% 本餐廳使用 NATURA 微礦水，微礦氣泡水。
- 自備酒水服務費：每瓶 NTD 500 | 禁止酒駕 飲酒過量 有礙健康。
- 如對特殊食材有過敏之特殊需求、務請事先告知服務員。
- 價格皆以新台幣計算，價格內含營業稅，需另加 10%服務費。

natura
water the way nature intended.



🍷 COLD APPTIZER 冷前菜

Simmer Hokkaido Scallop Vegetables Pesto

炙燒北海道干貝 | 蔬菜 | 青醬

Duck Confit Vegetables Mousse Bread Crisps

油封鴨慕斯 | 佛卡夏脆片

Blue Crab Meat Complex Salad, Spinach Potage

秋蟹沙拉 | 菠菜冷湯

🍷 HOT STARTER 熱前菜

Cherry Velly Duck Breast Slicer with Grapes and Cherry Stew

櫻桃鴨胸 | 葡萄 | 櫻桃

Pan Fried Market Fish with Roasted Onion Puree

生煎市場鮮魚 | 燜洋蔥泥

🍷 SOUP 湯品

Asparagus Vegetables Soup, Natural Shrimps

季節蘆筍濃湯 | 自然生態蝦

Ginger Flavor Milk Fish Soup with Miso Fish

薑味鮮魚湯 | 西京燒烤魚

PURE CUISINE | 純 法式餐廳

🍷 MAIN DISH 主菜

AUS 9+ Wagyu Rib Eye Steak 6oz

澳洲 9+和牛肋眼 6oz

• 5 courses 另加 NTD420

Filet Mignon Steak 5oz with Abalone, Black Pepper Sauce

紐西蘭菲力 5oz | 嫩煎鮑魚 | 黑胡椒醬汁

Seared Nature Tiger Prawn Homemade Potato Gnocchi

生煎老虎蝦 | 手工南瓜培根洋芋餃

Baked Norway Salmon Filet with South of France Herb Sauce

爐烤挪威鮭魚 | 南法風味香草醬汁

Rack of Lamb Healthy Vegetables Green Curry

法國帶骨羔羊排 | 小農健康蔬菜 | 新鮮香料綠咖哩肉汁

US Prime Rib Eye Mushroom Puree Red Wine Sauce

美國特級肋眼 | 蘑菇泥 | 紅酒醬汁

🍰 DESSERT 甜點

Cheese Gueridon Service

桌邊起司推車服務

Seasonal Chef's Creative Combination

季節限定主廚甜品創作

Dacquoise Rooibos Tea Mousse Candied Pineapple

達克華茲 | 糖漬鳳梨

Fruits Platter

季節水果組合

☕ COFFEE or TEA 咖啡或茶



 **SELECTED WINE PAIRING 2 GLASS**

餐酒搭配兩杯裝 | 單人

NTD500

 **SELECTED WINE PAIRING 3 GLASS**

餐酒搭配三杯裝 | 單人

NTD700

 **TWININGS TEA** 唐寧茶

| | |
|---------------------|-------|
| Darjeeling Tea | 大吉嶺紅茶 |
| Earl Grey Tea | 伯爵茶 |
| Jasmine Green Tea | 茉莉綠茶 |
| Caramel Rooibos Tea | 焦糖博士茶 |
| Chamomile Tea | 洋甘菊茶 |
| Iced Ceylon Tea | 冰錫蘭紅茶 |

 **COFFEE** 咖啡

| | |
|----------------|------|
| Americano | 美式 |
| Latte | 拿鐵 |
| Cappuccino | 卡布其諾 |
| Iced Americano | 冰美式 |

VEGETARIAN | 蔬食套餐

5 COURSES | NTD 1,680+10%

Two appetizers, Hot starter, Soup, Main Dish, Fresh Fruits. Coffee or Tea
第一道前菜、第二道前菜、熱前菜、湯品、主菜、新鮮水果、咖啡或茶

4 COURSES | NTD 980+10%

First appetizer, Second appetizer, Soup, Main Dish, Fresh Fruits, Coffee or Tea
冷前菜、湯品、主菜、新鮮水果、咖啡或茶

FIRST APPETIZER 第一道前菜

Field Salad with Red Quinoa Lemon Vinaigrette

紅藜麥田野鮮蔬 | 檸檬油醋

SECOND APPETIZER 第二道前菜

Beet Roots, Mixed Mushroom Combinations with Crispy Lettuce

甜菜 | 綜合野菇 | 鮮蔬沙拉

HOT STARTER 熱前菜

Grilled Mixed Vegetables with Miso Sauce

碳烤蔬菜 | 味噌風味

SOUP 湯品

Mixed Mushroom Soup Ginger Flavor

薑味菌菇湯

MAIN DISH 主菜〈擇一〉

Vegies Risotto with Grilled Mix Greens

牛肝菌蔬菜燉飯 烤蔬菜

Vegies Pasta with Grilled Mix Greens

田野風味義大利麵 烤蔬菜

FRESH FRUITS 新鮮水果

We offer Lacto-ovo-vegetarian menu, if you need Vegan menu please let us know.
本餐廳『蔬食』定義為『奶蛋素』，若您需要全素料理，歡迎與餐飲服務員告知，謝謝您。

