

純味套餐

DINNER

AMUSE BOUCHE

開胃小點 × 康普茶飲
Chef's Creation × Kombucha

COLD STARTER 三擇一

台東成功白旗魚 藜麥 蕎麥 布拉塔
Sailfish / Quinoa / Buckwheat / Burrata cheese

雞肝慕斯 季節葡萄 爆米花 開心果
Chicken Liver Mousse / Grape / Popcorn / Pistachio

南非鮑魚 發酵蓮藕 百合根 香茅南薑
Abalone / Fermentation Lotus root / Lily root / Citronella Galangal

HOT STARTER 二擇一

依比利豬捲 發酵芋頭 甜菜 胡椒葉
Iberico pork / Fermentation Taro / Beetroot / Piper Umbellatum

國王蝦 魚子醬 義式咖啡 燻蚶醬
King Prawn / Caviar / Espresso / Smoke Oyster Sauce

SOUP 二擇一

法式佛跳牆澄清湯 Consommé Style Buddha Jumps over the Wall
北海道干貝 南非鮑魚 排骨酥 芋頭
Scallops / Abalone / Crispy Sparerib / Taro

美墨辣味玉米湯 Creamy Spicy Corn Soup
白龍王玉米 水果玉米 羊角椒 辣味羊乾酪
Fruit Corn / Glutinous Rice Corn / Goat Horn Pepper /
Hard Sheep Cheese with Jalapeno

DESSERT 擇一

盞夜市
黑芝麻 巧克力 花生 柑橘 藍莓
Citrus chocolate cake with sesame.
Served with peanut and blueberry jam.

柑橘馥郁伯爵香緹
綜合莓果 橙酒慕斯 伯爵香堤 柑橘
Citrus orange liquor mousse vanilla tart
with earl tea crème Chantilly.

RISOTTO

栗子燉飯
Chestnut risotto

MAIN DISH 擇一

季節鮮魚 鳳尾魚醬 榛果 夏威夷果 \$2200
Seasonal Fish / Anchovy Sauce / Hazelnut / Macadamia Nut

依比利小戰斧 板栗 青龍椒 有馬山椒 \$2380
Iberico Tomahawk / Chestnut / Manganji Pepper / Arima Sansho

仙境和羊臀 比利時甜蒜 迷你甜菜 哈里薩辣醬 \$2480
Lumina lamb rump / Italian leek / Harissa sauce

頂級無骨牛小排 番茄泥 菠菜泥 無花果醬汁 \$2680
U.S. Prime Boneless short ribs / Tomato Puree / Spinach Puree / Figs

澎湖明蝦 南非鮑魚 日本干貝 季節鮮魚 \$2680
Prawn / Abalone / Scallops / Seasonal Fish

北海道A5和牛菲力 鵝肝泡芙 蘑菇 紅櫻桃 \$3780
Hokkaido Wagyu A5 fillet / Foie gras puff / Mushroom / Cherry

法式和羊/開心果/杏仁/無花果油 限量 \$3180
Lumina lamb / Pistachios / Almonds / Fig oil **limited edition**

\$2780以上(含)主餐皆附贈法式小點一份
All main dish above \$2780 (inclusive) will come with a petit fours.

DRINK 擇一

精品咖啡 茶
Specialty Coffee Tea

套餐價格不含瓶裝礦泉/氣泡水 Set menu price does not include bottled water.

若您對食物過敏或有其他需求請告知現場人員 If you have any food allergies, please let one of our service staffs know.

以上價格另需另加10%服務費 Prices are subject to a 10% service charge