PURE — CUISINE

BEITOU

CHEF | VINCENT 陳之穎

2022 春節菜單

$ 1,480+10%

AMUSE BOUCHE

主廚創作小品

Chef's Creation

COLD STARTER

法式鴨肝醬 櫻桃 蘋果

Duck Liver Pâté, Marinade Cherry, Apple Jam

茴香海鮮慕斯 泡芙

Seafood Mousse, Puff Pastry

西班牙伊比利火腿 無花果 健康沙拉

Iberico Ham, Fig, Mesclun

SOUP

白蘭地雞湯 北投鮮蔬 嫩春雞

Chicken Broth Concentrate, Farmer's Market, Spring Chicken

MAIN DISH(擇一)

慢燉澳洲和牛肋條 甜洋蔥豆泥

Wagyu Beef Rib, Onion, Chickpea

西班牙伊比利豬蓋肉 紅茶肉汁 野菇泥 金瓜泥

Iberico Pork Rib Top Cap, Earl Gray Tea Meet Jus, Mushroom, Pumpkin

DESSERT

金棗磅蛋糕 威士忌熱巧克力

Kumquat Pound Cake, Whiskey Hot Chocolate

COFFEE or TEA

PURE — CUISINE

BEITOU

CHEF | VINCENT 陳之穎

2022 春節菜單

$ 2,280+10%

COLD STARTER

法式鴨肝醬 櫻桃 蘋果

Duck Liver Pâté, Marinade Cherry, Apple Jam

茴香海鮮慕斯 泡芙

Seafood Mousse, Puff Pastry

西班牙伊比利火腿 無花果 健康沙拉

Iberico Ham, Fig, Mesclun

HOT STARTER

煎烤寒鰤 番茄起司 溫泉蛋

Amberjack, Tomato & Cheese Sauce, Soft Boiled Egg

SOUP

白蘭地雞湯 北投鮮蔬 嫩春雞

Chicken Broth Concentrate, Farmer's Market, Spring Chicken

MAIN DISH(擇一)

美國頂級肋眼牛 紅酒肉汁

U.S Prime Ribeye, Red Wine Beef Jus

紐西蘭小羊排 橄欖芥末燉菜

NZ Lamb Chop, Mustard Seed, Stewed Vegetables

DESSERT

金棗磅蛋糕 威士忌熱巧克力

Kumquat Pound Cake, Whiskey Hot Chocolate

COFFEE or TEA