

純味套餐

DINNER

AMUSE BOUCHE

開胃小品

COLD STARTER 擇一

主廚創作料理
Chef's Creation

低溫慢烤牛肉
Vitello Tonnato

炙燒鮭魚
Broiling Salmon

慢煮鮑魚
Solw-Cookied Abalone

HOT STARTER 擇一

新鮮章魚
Octopus

薩索雞
Sasso Chicken

北海道干貝
Scallop

SOUP 擇一

牛肝蕈野菇濃湯
Porcini Mushroom Soup

有機絲瓜牛奶貝濃湯
Organic Loofah Soup With Histrio Dositia

海鮮清湯
Seafood Soup

SIDES

輕乳酪馬鈴薯泥
Mash Potato with Cheese

季節時蔬
Seasonal Vegetables

MAIN DISH 擇一

低溫慢烤挪威鮭魚
Slow-Roasted Norwegian Salmon Fillet

\$1900

西班牙伊比利豬 | 老饕
Iberico Pork Pluma

\$2600

爐烤美國春雞
Oven Roasted Half Spring Chicken

\$1900

熟成胭脂鴨胸
Canard Rouge

\$2800

碳烤黑豬聖路易肋排 | 台灣
St. Louis-Style Ribs

\$1900

碳烤美國頂級肋眼牛排
U.S. Prime Rib Eye Steak

\$2900

煙燻風味美國無骨牛小排
Smoked US Beef Short Ribs

\$2200

澳洲 M9 和牛菲力 6oz
AUS M9 Wagyu Beef Tenderloin

\$3500

煎烤海鮮 | 生態蝦、干貝、鱸魚
Grilled Assorted Seafood

\$2200

波士頓龍蝦
Maine Lobster

\$3500

\$2600以上(含)主餐皆附贈法式小點一份

DESSERT 擇一

主廚創作甜點
Seasonal Chef Creative Combination

季節新鮮水果
Fruits Platter

DRINK 擇一

咖啡
Coffee

茶
Tea

若您對食物過敏或有其他需求請告知現場人員
以上價格另需另加10%服務費 Prices are subject to a 10% service charge