

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
Sous Vide Beef Salad

慢煮鮑魚
Slow-Cookied Abalone

HOT STARTER 擇一

薩索雞
Sasso Chicken

北海道干貝
Scallop

SOUP 擇一

牛肝蕈野菇濃湯
Porcini Mushroom Soup

蔬菜牛尾湯
Oxtail 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 9+ 和牛菲力 6oz
AUS 9+ Wagyu Beef Tenderloin

\$3500

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

\$2200

\$2600以上(含)主餐皆附贈法式小點一份

All main dish above \$2600(inclusive) will come with a petit fours.

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

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

此菜單適用日期：2023.04.18 — 06.30