

# 純粹套餐

## LUNCH

### 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

海鮮狂想曲  
Frutti di Mare

### SOUP 擇一

每日例湯  
Daily Soup

海鮮清湯  
Seafood Soup

### MAIN DISH 擇一

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

\$1600

西班牙伊比利豬 | 老饕  
Iberico Pork Pluma

\$2300

爐烤美國春雞  
Oven Roasted Half Spring Chicken

\$1600

熟成胭脂鴨胸  
Canard Rouge

\$2500

碳烤黑豬聖路易肋排 | 台灣  
St. Louis-Style Ribs

\$1600

碳烤美國頂級肋眼牛排  
U.S. Prime Rib Eye Steak

\$2600

煙燻風味美國無骨牛小排  
Smoked US Beef Short Ribs

\$1900

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

\$3200

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

\$1900

\$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