

PURE —  
CUISINE  
BEITOU

《純淨初心·法饌饗宴》

WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU

- 兒童餐點【僅供應 12 歲以下兒童】| 例湯·燉飯或麵食·甜點·新鮮果汁 TWD 480+10%。
- 每位酌收水資 TWD 50+10% 本餐廳使用 NATURA 微礦水·微礦氣泡水。
- 自備酒水服務費：每瓶 TWD500 | 禁止酒駕 飲酒過量 有礙健康。
- 如對特殊食材有過敏之特殊需求、務請事先告知服務員。
- 價格皆以新台幣計算·價格內含營業稅·需另加 10%服務費。



淺嚐

LUNCH

780+10%

**AMUSE BOUCHE**

Chef's Creation

主廚創作小品

**SOUP**

Chinese Squash Soup with Scallop Clam

絲瓜蔬菜濃湯 蛤蠣 干貝

**MAIN DISH**

Slow Stewed Beef Ribs with Vegetables

慢燉帶骨牛小排 埃及豆 番茄 節瓜 黃瓜

Bouillabaisse with Mussel Fish Shrimp Vegetables

馬賽風燴海鮮 澎湖淡菜 魚 蝦

Oven Roasted Lamb Chops with Green Pepper

爐烤法式羊排 綠胡椒 南瓜 毛豆 菇 另加 620

Roast US Prime Rib Eye with Truffle Sauce

美國 Prime 等級肋眼 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 另加 620

Roasted Australian Wagyu Beef with Truffle Sauce

9+澳洲和牛 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 另加 960

**COFFEE or TEA**

純粹

LUNCH

980+10%

**AMUSE BOUCHE**

Chef's Creation

主廚創作小品

**APPETIZER**

Slow Roasted Sliced Duck Breast with Passionfruit Dressing and Figs

慢烤鴨胸薄片 無花果 百香果醋

Chinese Squash Soup with Scallop Clam

絲瓜蔬菜濃湯 蛤蠣 干貝

**MAIN DISH**

Slow Stewed Beef Ribs with Vegetables

慢燉帶骨牛小排 埃及豆 番茄 節瓜 黃瓜

Bouillabaisse with Mussel Fish Shrimp Vegetables

馬賽風燴海鮮 澎湖淡菜 魚 蝦

Oven Roasted Lamb Chops with Green Pepper

爐烤法式羊排 綠胡椒 南瓜 毛豆 菇 另加 420

Roast US Prime Rib Eye with Truffle Sauce

美國 Prime 等級肋眼 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 另加 420

Roasted Australian Wagyu Beef with Truffle Sauce

9+澳洲和牛 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 另加 840

**DESSERT**

Cheese Gueridon Service 桌邊起司推車服務

Blueberry Raspberry Cheese Cake 藍莓乳酪

Fruits Platter 新鮮水果

**COFFEE or TEA**

淨心

LUNCH

1,180+10%

**AMUSE BOUCHE**

Chef's Creation

主廚創作小品

**APPETIZER**

Slow Roasted Sliced Duck Breast with Passionfruit Dressing and Figs

慢烤鴨胸薄片 無花果 百香果醋

Grilled Yellowfin Tuna with Balsamic Vinegar

炙燒黃鰹 蒜味葡萄陳年酒醋

**SOUP**

Seaweed Fish Soup with Kelp-bed Shrimp

澎湖海藻魚湯 鮮魚 生態蝦

**MAIN DISH**

Slow Stewed Beef Ribs with Vegetables

慢燉帶骨牛小排 埃及豆 番茄 節瓜 黃瓜

Bouillabaisse with Mussel Fish Shrimp Vegetables

馬賽風燴海鮮 澎湖淡菜 魚 蝦

Oven Roasted Lamb Chops with Green Pepper

爐烤法式羊排 綠胡椒 南瓜 毛豆 菇 另加 420

Roast US Prime Rib Eye with Truffle Sauce

美國 Prime 等級肋眼 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 另加 420

Roasted Australian Wagyu Beef with Truffle Sauce

9+澳洲和牛 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 另加 840

**DESSERT**

Nut Biscotti Ice Cream 冰淇淋 堅果義大利脆餅

Blueberry Raspberry Cheese Cake 藍莓乳酪

Fruits Platter 新鮮水果

**COFFEE or TEA**

## ROYAL DINNER

### 淨心 1,180

Amuse Bouche, Cold Starter, Soup, Main Dish, Dessert

開胃小品，一道冷前菜，一道湯品，一道主菜，一道甜點

### 品味 1,680

Amuse Bouche, Cold Starter or Hot Starter, Soup, Main Dish, Dessert

開胃小品，一道冷前菜或熱前菜，一道湯品，一道主菜，一道甜點

### 饌饗 2,680

Amuse Bouche, Cold Starter, Hot Starter, Soup, Main Dish, Cheese service, Dessert

開胃小品，一道冷前菜，一道熱前菜，一道湯品，一道主菜，乳酪服務，一道甜點

Wine Pairing by Sommelier 2 Glasses

餐酒搭配 2 杯裝

## SELECTED WINE PAIRING 2 GLASSES

酒侍特選葡萄酒 | 單人【兩杯裝】 .....TWD 500

## SELECTED WINE PAIRING 3GLASSES

酒侍特選葡萄酒 | 單人【三杯裝】 .....TWD 700

- 兒童餐點【僅供應 12 歲以下兒童】 | 例湯，燉飯或麵食，甜點，新鮮果汁 TWD 480+10%。
- 每位酌收水資 TWD 50+10% 本餐廳使用 NATURA 微礦水，微礦氣泡水。
- 自備酒水服務費：每瓶 TWD500 | 禁止酒駕 飲酒過量 有礙健康。
- 如對特殊食材有過敏之特殊需求、務請事先告知服務員。
- 價格皆以新台幣計算，價格內含營業稅，需另加 10%服務費。



淨心

1,180+10%

**AMUSE BOUCHE**

Chef's Creation

主廚創作小品

**APPETIZER**

Slow Roasted Sliced Duck Breast with Passionfruit Dressing and Figs

慢烤鴨胸薄片 無花果 百香果醋

Grilled Yellowfin Tuna with Balsamic Vinegar

炙燒黃鰹鮪 蒜味葡萄陳年酒醋

**SOUP**

Seaweed Fish Soup with Kelp-bed Shrimp

澎湖海藻魚湯 鮮魚 生態蝦

**MAIN DISH**

Slow Stewed Beef Ribs with Vegetables

慢燉帶骨牛小排 埃及豆 番茄 節瓜 黃瓜

Bouillabaisse with Mussel Fish Shrimp Vegetables

馬賽風燴海鮮 澎湖淡菜 魚 蝦

Oven Roasted Lamb Chops with Green Pepper

爐烤法式羊排 綠胡椒 南瓜 毛豆 菇 另加 420

Roast US Prime Rib Eye with Truffle Sauce

美國 Prime 等級肋眼 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 另加 420

Roasted Australian Wagyu Beef with Truffle Sauce

9+澳洲和牛 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 另加 840

**DESSERT**

Nut Biscotti Ice Cream 冰淇淋 堅果義大利脆餅

Blueberry Raspberry Cheese Cake 藍莓乳酪

Fruits Platter 新鮮水果

**COFFEE or TEA**

## COLD STARTER

Slow Roasted Sliced Duck Breast with Passionfruit Dressing and Figs

慢烤鴨胸薄片 無花果 百香果醋

Grilled Yellowfin Tuna with Balsamic Vinegar

炙燒黃鰭鮪 蒜味葡萄陳年酒醋

## HOT STARTER

Maine Lobster with Fresh Vegetables

波士頓龍蝦 羅勒薯泥鮮蔬

Sautéed Abalone with Zucchini Risotto

奶油嫩煎鮑魚 節瓜燉飯

## SOUP

Chinese Squash Soup with Scallop Clam

絲瓜蔬菜濃湯 蛤蠣 干貝

Seaweed Fish Soup with Kelp-bed Shrimp

澎湖海藻魚湯 鮮魚 生態蝦

## MAIN DISH

### Roasted Australian Wagyu Beef with Truffle Sauce

9+澳洲和牛 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍 品味·另加 420

### Slow Stewed Beef Ribs with Vegetables

慢燉帶骨牛小排 埃及豆 番茄 節瓜 黃瓜

### Bouillabaisse with Mussel Fish Shrimp Vegetables

馬賽風燴海鮮 澎湖淡菜 魚 蝦

### Oven Roasted Lamb Chops with Green Pepper

爐烤法式羊排 綠胡椒 南瓜 毛豆 菇

### Roast US Prime Rib Eye with Truffle Sauce

美國 Prime 等級肋眼 松露 茄子 南瓜 綠蘆筍

## DESSERT

Cheese Gueridon Service

桌邊起司推車服務

Nut Biscotti ice Cream

冰淇淋 堅果義大利脆餅

Blueberry Raspberry Cheese Cake

藍莓乳酪

Fruits Platter

新鮮水果

## COFFEE or TEA



## TWININGS TEA

Darjeeling Tea	大吉嶺紅茶
Earl Grey Tea	伯爵茶
Jasmine Green Tea	茉莉綠茶
Caramel Rooibos Tea	焦糖博士茶
Chamomile Tea	洋甘菊茶
Iced Ceylon Tea	冰錫蘭紅茶



## COFFEE

Americano	美式
Latte	拿鐵
Cappuccino	卡布其諾
Iced Americano	冰美式



## VEGETARIAN

TWD 980

Amuse Bouche, Cold Appetizer or Soup, Main Dish, Fresh Fruits

開胃小品 · 一道冷前菜或湯品 · 一道主菜 · 新鮮水果

TWD 1680

Amuse Bouche, Cold Appetizer or Hot Starter, Soup, Main Dish, Dessert

開胃小品 · 一道冷前菜或熱前菜 · 一道湯品 · 一道主菜 · 一道甜點

### AMUSE BOUCHE

Field Salad with Red Quinoa Lemon Vinaigrette

紅藜麥田野鮮蔬 檸檬油醋

### COLD APPETIZER

Beetroot and Mixed Wild Mushrooms with Lettuce

甜菜 綜合野菇 鮮蔬沙拉

### HOT STARTER

Grilled Mixed Vegetables with Miso Sauce

碳烤蔬菜 味噌風味

### SOUP

Ginger Mushroom Soup

薑味蕈菇湯

### MAIN DISH

Porcini Risotto with Grilled Vegetables

牛肝菌蔬菜燉飯 烤蔬菜

Pasta with Grilled Vegetables

田野風味義大利麵 烤蔬菜

### FRESH FRUITS

### COFFEE or TEA

- We offer Lacto-ovo-vegetarian menu, If you need Vegan menu please let us know.
- 「蔬食」定義為奶蛋素，若您習慣全素料理，歡迎與餐飲服務員告知，謝謝您。