

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。



純粹

LUNCH

980+10%

**AMUSE BOUCHE**

Chef's Creation

主廚創作小品

**APPETIZER**

Natural Shrimps Salad .Grilled Zucchini .Crispy Focaccia

生態蝦沙拉 烤櫛瓜 佛卡夏脆片

Pumpkin Soup .Crab Meat .Seasonal Vegetable

暖心南瓜濃湯 秋蟹 鮮蔬

**MAIN DISH**

Seared Whole Abalone .Stewed Chicken with Brandy

嫩煎鮑魚 白蘭地燉土雞

Hokkaido Scallop .Nanfang-ao Beltfish Roll .Basquaise Sauce

北海道干貝 南方澳帶魚捲 巴斯克醬汁

NZ PS Beef Filet .Ratatouille .Soft Boiled Egg .Porcini Sauce

紐西蘭菲力 紅燴鮮蔬 溫泉蛋 牛肝菌醬汁

Roasted Iberico Pork Top Cap .Local Vegetables . Mustard Gravy

西班牙伊比利豬上蓋肉 小農鮮蔬 芥末肉汁 另加 420

US Prime Rib Eye Steak .Potato with Pesto .Truffle Sauce

美國 Prime 等級肋眼 青醬洋芋 松露醬汁 另加 420

AUS 9+ Wagyu Rib Eye Steak .Potato with Pesto .Truffle Sauce

9+澳洲和牛 青醬洋芋 松露醬汁 另加 840

**DESSERT**

Cheese Gueridon Service

桌邊起司推車服務

Seasonal Chef Creative Combination

主廚創作甜點

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**

Natural Shrimps Salad .Grilled Zucchini .Crispy Focaccia

生態蝦沙拉 烤櫛瓜 佛卡夏脆片

Broiled Salmon with Lemon Dressing .Fennel .Slightly Spicy Avocado Paste

香檸醃漬國王鮭魚 茴香 微辣酪梨醬

**SOUP**

Pumpkin Soup .Crab Meat .Seasonal Vegetable

暖心南瓜濃湯 秋蟹 鮮蔬

**MAIN DISH**

Seared Whole Abalone .Stewed Chicken with Brandy

嫩煎鮑魚 白蘭地燉土雞

Hokkaido Scallop .Nanfang-ao Beltfish Roll .Basquaise Sauce

北海道干貝 南方澳帶魚捲 巴斯克醬汁

NZ PS Beef Filet .Ratatouille .Soft Boiled Egg .Porcini Sauce

紐西蘭菲力 紅燴鮮蔬 溫泉蛋 牛肝菌醬汁

Roasted Iberico Pork Top Cap .Local Vegetables . Mustard Gravy

西班牙伊比利豬上蓋肉 小農鮮蔬 芥末肉汁 另加 420

US Prime Rib Eye Steak .Potato with Pesto .Truffle Sauce

美國 Prime 等級肋眼 青醬洋芋 松露醬汁 另加 420

AUS 9+ Wagyu Rib Eye Steak .Potato with Pesto .Truffle Sauce

9+澳洲和牛 青醬洋芋 松露醬汁 另加 840

**DESSERT**

Seasonal Chef Creative Combination

主廚創作甜點

Fruits Platter

新鮮水果

**COFFEE or TEA**

---

## ROYAL DINNER

### 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。



## COLD STARTER

Natural Shrimps Salad .Grilled Zucchini .Crispy Focaccia

生態蝦沙拉 烤櫛瓜 佛卡夏脆片

Broiled Salmon with Lemon Dressing .Fennel .Slightly Spicy Avocado Paste

香檸醃漬國王鮭魚 茴香 微辣酪梨醬

## HOT STARTER

Braised Calamari .Saffron .Cauliflower Puree .Shrimp Flake

米粒型槍烏賊 番紅花 花椰菜泥 薄煎蝦片

Duck Confit .Truffle .Onion .Crispy Potato

經典油封鴨 松露 洋蔥 脆洋芋

## SOUP

Chicken Stock with Vegetables .Sliced Lamb .Local Vegetables

黃金蔬菜湯 煎烤法式羊排 小農時蔬

Pumpkin Soup with Crab Meat .Seasonal Vegetable

暖心南瓜濃湯 秋蟹 鮮蔬

## MAIN DISH

AUS 9+ Wagyu Rib Eye Steak .Potato with Pesto .Truffle Sauce

9+澳洲和牛 青醬洋芋 松露醬汁 品味 另加 420

Seared Whole Abalone .Stewed Chicken with Brandy

嫩煎鮑魚 白蘭地燉土雞

Hokkaido Scallop .Nanfang-ao Beltfish Roll .Basquaise Sauce

北海道干貝 南方澳帶魚捲 巴斯克醬汁

NZ PS Beef Filet .Ratatouille .Soft Boiled Egg .Porcini Sauce

紐西蘭菲力 紅燴鮮蔬 溫泉蛋 牛肝菌醬汁

Roasted Iberico Pork Top Cap .Local Vegetables . Mustard Gravy

西班牙伊比利豬上蓋肉 小農鮮蔬 芥末肉汁

US Prime Rib Eye Steak .Potato with Pesto .Truffle Sauce

美國 Prime 等級肋眼 青醬洋芋 松露醬汁

## DESSERT

Cheese Gueridon Service

桌邊起司推車服務

Seasonal Chef Creative Combination

主廚創作甜點

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, Fresh Fruits

開胃小品 · 一道冷前菜或熱前菜 · 一道湯品 · 一道主菜 · 新鮮水果

### 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。