白酒淡菜鯷魚海鮮麵

ムール貝とカタクチイワシの海鮮麺

Fry Mussel Fettuccine with Anchovy White Wine Sauce

充滿鯷魚鮮味，飽滿的蛤蜊和九孔與奶油包裹滑順的鳥巢麵完美搭配

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 450

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 680

紅酒燉羊膝椰香薑黃飯佐香茅蘋果肉汁

＊有核桃堅果過敏原
Not Suitable for Nut Allergy.

羊すね肉の赤ワイン煮込み　ココナッツターメリックライス　レモングラスとリンゴのソース

Stew Lamb Shank & Curcuma Coconut Rice with Lemongrass Apple Sauce

秘制醬料混合紅酒滷製而成的羊膝入口軟爛，與椰香薑黃飯搭配，香氣四溢

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 450

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 680

僅提供未食用完之主菜外帶
Only unfinished main course is allowed to use take away service

煙燻紅椒雞腿佐番茄蘿勒醬

スモークチキンレッグとトマトバジルソース

Roast Chicken Leg with Red Pepper & Tomato Basil Sauce

浸至充滿香料的橄欖油裡一晚，雞腿排表皮金黃酥脆，多汁彈嫩

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 450

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 680

油封鴨腿佐芥末籽肉汁附翠綠沙拉

鴨のコンフィ　グリーンサラダ　マスタードソース

Confit Duck Leg & Green Salad with Mustard Seed Sauce

抹上香料、黑胡椒與粗海鹽用油低溫悶煮數小時，煎得酥脆香嫩的櫻桃鴨腿

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 530

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 680

僅提供未食用完之主菜外帶

Only unfinished main course is allowed to use take away service

脆皮香料德國豬腳佐柳橙蜂蜜芥末醬附蘋果培根酸菜

アイスバイン　オレンジハニーマスタードソース リンゴとベーコンの酸菜

Crispy Schweinshaxe & Bacon Sauerkraut with Orange Honey Mustard Sauce

豬腳用紅蘿蔔、洋蔥、西芹、月桂葉、白胡椒粒滷軟，以熱油炸酥外皮，咬下口中充滿香黏膠質

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 530

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 680

爐烤鮭魚佐香橙白酒奶油附碳烤青花筍

スモークサーモン　グリルスティックセニョール オレンジと白ワインのクリームソース

Roast Salmon & Grilled Broccolini with Orange White Wine Sauce

純粹的爐烤方式，帶出鮭魚本身的鮮甜，佐上富有橙香氣息的醬料提升整體風味

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 680

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 760

僅提供未食用完之主菜外帶

Only unfinished main course is allowed to use take away service

主廚特選・シェフ特選・Chef's Choice

醬汁3選1・ソース・Sauce

芥末籽醬 ●
マスタードソース
Mustard Seed Sauce

威士忌紅酒醬 ●
ウイスキーレッドワインソース
Whiskey Red Wine Sauce

薄荷醬 ●
ミントソース
Mint Sauce

主菜升級海陸加價購・特選海陸メインメニュー　プラス1品・Add-on Menu

加拿大干貝(4顆) NT$69
カナダ産　ホタテ貝(4枚)
Canada Scallops (4 piece)

加拿大鮭魚(3oz) NT$69
カナダ産　サーモン(3oz)
Canada Salmon (3oz)

深海大草蝦(2隻) NT$69
深海ウシエビ(2尾)
Sea Prawn(2 piece)

紐西蘭淡菜(6顆) NT$69
ニュージーランド産　ムール貝(6個)
New Zealand Mussel(6 piece)

美國肋眼 10oz

アメリカ産　リブロース 10oz

U.S. Ribeye Steak 10oz

以奶油沐浴，釋放香氣，並保留鮮嫩口感，為甘粹點播率第一名！

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 880

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 980

紐西蘭羊小排8oz

ニュージーランド産　ラムチョップ 8oz

New Zealand Lamb Chops 8oz

以香料油與百里香醃製，使香氣滲入肉中，切面帶著鮮嫩玫瑰色，多汁嫩口

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 980

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 1080

僅提供未食用完之主菜外帶

Only unfinished main course is allowed to use take away service

究好豬戰斧 10oz

究極のスペアリブ 10oz

Bone-in Pork Chop (use Choice Pig)

來自雲林的究好豬，源頭封存好豬肉的自然鮮甜，讓味蕾感受究好豬的細膩肉質

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 980

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 1080

美國小牛菲力 8oz

アメリカ産　仔牛のヒレ肉 8oz

U.S. Fillet Steak 8oz

選用如奶油般細膩且油脂少的 choices 小牛菲力，肉質極嫩入口享受！

平日午餐・平日ランチ weekday lunch ..... NT$ 1080

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 weekday dinner & weekend ..... NT$ 1280

僅提供未食用完之主菜外帶

Only unfinished main course is allowed to use take away service

兒童主菜菜單・キッズ メインコース
Kids Main Courses

＊僅提供兒童點用(115-140公分)
Children Only (115-140cm).

培根野菇蛋黃奶油義大利麵
ベーコンとマッシュルームの卵黄クリームパスタ
Bacon & Mushroom Pasta with Cream Sauce

酥炸雞腿小漢堡佐蜂蜜芥茉醬
フライチキンバーガー　ハニーマスタードソース
Deep Fried Chicken Drumstick Burger with Honey Mustard Sauce

平日午餐・平日ランチ ..... NT$ 300
weekday lunch

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 ..... NT$ 420
weekday dinner & weekend

素食主菜菜單・ベジタリアン メインコース
Vegetarian Main Courses

松露奶油野菇鳥巢麵 ＊蛋奶素 Lacto-ovo-vegetarian
きのことトリュフのフィットチーネ　クリームソース
Truffle Mushroom Egg Fettuccine & Cream Sauce

義式番茄燉菜玉米餅
野菜のトマトシチュー ピタパンを添えて
Tomato & Stew Vegetable with Pita Bread

平日午餐・平日ランチ ..... NT$ 450
weekday lunch

平日晚餐・平日ディナー／假日・土日 ..... NT$ 680
weekday dinner & weekend

僅提供未食用完之主菜外帶
Only unfinished main course is allowed to use take away service