



精選超值套餐

義大利麵

鮮蝦伏特加蕃茄水管麵 Black Tiger Prawn Pasta with Vodka Sauce	NT\$2,080
香煎干貝海膽細扁麵 Seared Scallops Pasta with Sea Urchin Sauce	NT\$2,280
波士頓龍蝦寬麵 Boston Lobster Pasta with Bisque	NT\$2,680

精緻菜色

香煎法式鴨胸 French Duck Breast	NT\$2,080
碳烤盤克夏戰斧豬排 Grilled Tomahawk Pork Chop	NT\$2,280
紐西蘭法式羔羊排 6 骨 N.Z. Lamb Chop 6 Bone	NT\$2,280

嚴選海鮮

碳烤澎湖大明蝦 (2 尾) Grilled Kurma Prawn 2 Pieces	NT\$1,880
主廚特製時令鮮魚 Chef's Special Season Fish	NT\$2,080

頂級牛排

濕式熟成 45 天美國 Prime 肋眼心牛排 6oz Wet Aged 45 Days U.S. Prime Rib Eye Fillet Steak 6oz	NT\$2,080
濕式熟成 45 天美國 Prime 老饕牛排 6oz Wet Aged 45 Days U.S. Prime Top Cap Steak 6oz	NT\$2,280
濕式熟成 30 天美國 Prime 夏多布里昂牛排 6oz Wet Aged 30 Days U.S. Prime Chateaubriand Steak 6oz	NT\$2,480
日本 A5 黑樺和牛肋眼牛排 5oz Japanese A5 Hida Wagyu Beef Rib Eye Steak 5oz	NT\$2,680
濕式熟成 45 天美國 1855 安格斯黑牛肋眼牛排 10oz Wet Aged 45 Days 1855 Black Angus Beef Eye Steak 10oz	NT\$3,280
濕式熟成 45 天美國 Prime 丁骨牛排 20oz Wet Aged 45 Days U.S. Prime T-Bone Steak 20oz	雙人/For two NT\$4,580
乾式熟成 21 天美國 Prime 肋眼牛排 12oz Dry Aged 21 Days U.S. Prime Rib Eye Steak 12 oz	單人/For one NT\$4,680
	雙人/For two NT\$5,480

以上餐點均包含手工麵包 / 前菜 / 湯品 / 甜點/咖啡或茶
Each menu above includes freshly baked bread, a starter, soup, dessert, coffee or tea

每人酌收水資\$90+10%
A water fee of NT\$90 per person, plus 10% service charge.
另加一成服務費
plus 10% service charge.

本餐廳使用豬肉產地為臺灣、西班牙、美國
Pork origin: Taiwan, Spain, United States.