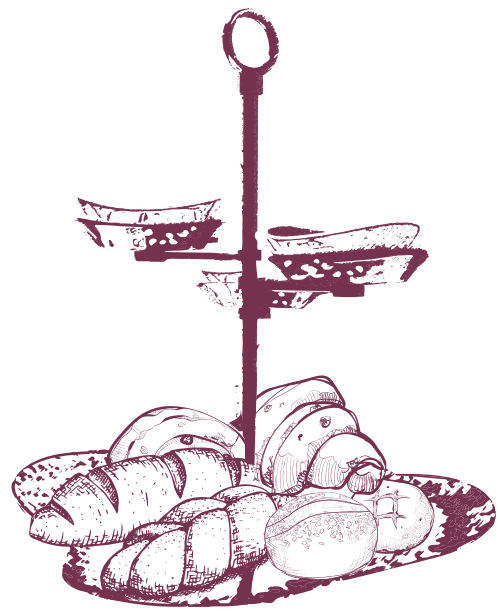
四季豐禾萬物茲長，我們抱著感恩與喜悅的心
將這片土地孕育的美好，透過料理與您分享



嚴選天然高品質食材
手揉烘烤出傳統歐式經典美味

人氣手工麵包

奶油布里歐、亞麻籽螺旋丹麥、有機洛神花
鹽之花抹茶、法式餐包、養生紅藜麥、全麥蔓越莓，等等...

特選 & 特製佐醬

紐西蘭無鹽奶油、特級冷壓初榨橄欖油
新鮮青豆醬、鯷魚黑橄欖醬

SET LUNCH | 套餐

STARTER / 前菜

前菜八擇二
Choice of Two Courses

西班牙5J頂級手切伊比利生火腿
無花果 / 芝麻葉 (需加價$280)
Spain 5J Jamón Ibérico de Bellota, Fresh Fig, Arugula (add $280)

彰化溫室番茄
水牛馬芝瑞拉起司 / 蘿勒醬
Changhua Green House Tomato, Buffalo Mozzarella Cheese, Basil Pesto

軟殼蟹
蘋果西芹沙拉 / 酸豆細香蔥醬
Deep Fried Soft Shell Crab, Apple and Celery Salad, Gribiche Sauce

歐華經典凱撒沙拉
酥脆西班牙賽拉諾火腿 / 現刨帕瑪森起司
Caesar Salad, Crispy Spanish Serrano Ham, Parmesan Cheese

花蓮七星潭鬼頭刀塔塔
墨魚西谷米脆餅 / 紹興酒凍
Qixingtan Mahi Mahi Tartare, Squid Ink Tapioca Cracker, Shaoxing Wine Jelly

米蘭式紅腰豆蔬菜清湯
酸奶 / 法國薄脆片
Milanese Minestrone Soup, Sour Cream, Baguette Crispy

祕魯白蘆筍
低溫蛋 / 起士醬
Fried White Asparagus, Soft Boiled Egg, Cheese Sauce

主廚每日精選湯品
Chef Special Daily Soup

DESSERT · DRINKS
甜點・飲料

義式經典Illy咖啡或茶
Freshly Brewed Illy Coffee or Tea

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

10.2024

MAINS / 主菜

高溫燒烤牛排
Grill Steak

濕式熟成45天美國金牌極黑和牛肋眼牛排 — 12oz (for2) *7000*
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak — 16oz (for2) *8000*

牛排雙重奏-
濕式熟成45天美國金牌極黑和牛紐約客牛排6oz &
冷藏F1日本和牛菲力牛排6oz — (for2) *6800*
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days
New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz

穀飼卡拉拉精品澳洲M9和牛肋眼牛排 — 12oz *6600*
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak — 16oz *7600*

美國黑腳谷乾式熟成21天肋眼牛排 — 12oz (for2) *5600*
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak — 16oz (for2) *6600*

Roam純草飼13年澳洲MB2+和牛肋眼牛排 — 12oz (for2) *5000*
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak — 16oz (for2) *5600*

美國達科他牧場濕式熟成50天肋眼牛排 — 12oz (for2) *4700*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak — 16oz (for2) *5300*

美國達科他牧場濕式熟成45天紐約客牛排 — 8oz (for1) *2300*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak — 12oz (for2) *3700*

冷藏F1日本和牛菲力牛排 (可加根島蝦 需加價$250) — 6oz *3350*
F1 Japanese Wagyu Filet Mignon (add Black Tiger Shrimp $250 Supplement)

美國達科他牧場濕式熟成30天上蓋肉牛排 — 6oz *2880*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak

波士頓龍蝦 *2980*
香料麵疙瘩 / 葡萄柚沙巴雍 (每日限量)
Boston Lobster,
Gnocchi, Grapefruit Sabayon (Limited Daily)

紐西蘭高地和羊里肌 *2480*
茄子泥和焦糖無花果 / 太妃糖醬汁
Lumina Lamb Boneless Loin,
Eggplant Puree and Caramelized Fig,
Toffee Sauce

東部定置漁場現捕野生魚 *1980*
牛蒡 / 奶油白蘿蔔味增醬
Wild Fish Caught from East Coast,
Burdock, Creamy Daikon Miso Sauce

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

A LA CARTE | 單點

STARTER / 前菜

西班牙5J頂級手切伊比利生火腿 980
無花果 / 芝麻葉
Spain 5J Jamón Ibérico de Bellota,
Fresh Fig, Arugula

日本北海道干貝 680
豌豆羅勒泥 / 酥脆西班牙賽拉諾火腿
Hokkaido Scallop, Pea Basil Puree,
Crispy Spanish Serrano Ham

花蓮七星潭鬼頭刀塔塔 680
墨魚西谷米脆餅 / 紹興酒凍
Qixingtan Mahi Mahi Tartare,
Squid Ink Tapioca Cracker,
Shaoxing Wine Jelly

祕魯白蘆筍 580
低溫蛋 / 起士醬
Fried White Asparagus,
Soft Boiled Egg, Cheese Sauce

軟殼蟹 580
蘋果西芹沙拉 / 酸豆細香蔥醬
Deep Fried Soft Shell Crab,
Apple and Celery Salad, Gribiche Sauce

進口新鮮生蠔 380
雞尾酒醬 / 檸檬 (單顆)
Fresh Oyster,
Cocktail Sauce, Lemon

SOUP / 湯品

牡蠣濃湯 480
烤紅蔥頭片 / 蘿勒油
Oyster Bisque,
Roasted Shallot, Basil Oil

龍蝦濃湯 480
台東長濱無毒蝦 / 羽衣甘藍
Lobster Soup,
Changbin Township Shrimps, Kale

米蘭式紅腰豆蔬菜清湯 300
酸奶 / 法國薄脆片
Milanese Minestrone Soup,
Sour Cream, Baguette Crispy

SALAD / 沙拉

雲林有機生菜 550
核桃木煙燻鮭魚/ 芳香萬壽菊油醋
Yunlin Organic Green,
Walnut Smoking Salmon,
Lemon Marigold Dressing

彰化溫室番茄 550
水牛馬芝瑞拉起司 / 蘿勒醬
Changhua Green House Tomato,
Buffalo Mozzarella Cheese, Basil Pesto

歐華經典凱撒沙拉 450
酥脆西班牙賽拉諾火腿 / 現刨帕瑪森起司片
Caesar Salad,
Crispy Spanish Serrano Ham,
Parmesan Chees

DESSERT / 甜點

蘭姆鳳梨 380
椰奶西米露 / 辣椒
Pineapple Soaked in Vanilla and Rum Sauce,
Coconut Tapioca, Chili Powder

伊頓混亂 380
蛋白餅 / 當季鮮果
Eton Mess, Meringue,
Seasonal Fruit

法式烤布蕾 380
鮮莓果 / 薄荷
Crème Brulee, Fresh Berries, Mint

主廚冰淇淋 380
堅果碎 / 果乾
Chef Homemade Ice Cream,
Nut Topping, Dry Fruit

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

10.2024

MAINS / 主菜

濕式熟成45天美國金牌極黑和牛肋眼牛排 12oz *5400*
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak 16oz *6300*

牛排雙重奏-
濕式熟成45天美國金牌極黑和牛紐約客牛排6oz &
冷藏F1日本和牛菲力牛排6oz *5380*
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days
New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz

穀飼卡拉拉精品澳洲M9和牛肋眼牛排 12oz *5100*
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak 16oz *6000*

美國黑腳谷乾式熟成21天肋眼牛排 12oz *4500*
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak 16oz *5400*

Roam純草飼13年澳洲MB2+和牛肋眼牛排 12oz *3900*
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak 16oz *4800*

美國達科他牧場濕式熟成50天肋眼牛排 12oz *3600*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak 16oz *4500*

美國達科他牧場濕式熟成45天紐約客牛排 8oz *1800*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak 12oz *2700*

冷藏F1日本和牛菲力牛排（可加根島蝦 需加價$250） 6oz *2880*
F1 Japanese Wagyu Filet Mignon (add Black Tiger Shrimp $250 Supplement)

美國達科他牧場濕式熟成30天上蓋肉牛排 6oz *2100*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak

波士頓龍蝦 *2600*
香料麵疙瘩 / 葡萄柚沙巴雍（每日限量）
Boston Lobster, Gnocchi,
Grapefruit Sabayon (Limited Daily)

紐西蘭高地和羊里肌 *1880*
茄子泥和焦糖無花果 / 太妃糖醬汁
Lumina Lamb Boneless Loin,
Eggplant Puree and Caramelized Fig,
Toffee Sauce

東部定置漁場現捕野生魚 *1680*
牛蒡 / 奶油白蘿蔔味增醬
Wild Fish Caught from East Coast, Burdock,
Creamy Daikon Miso Sauce

蒜香東北角透抽義大利墨魚麵 *880*
Squid Ink pasta with Northeast Corner
Neritic Squid and Garlic

義大利肉醬麵（美國熟成牛肉） *550*
Spaghetti with Meat Sauce
(U.S. Aged Beef)

SIDE DISH / 配菜

炸薯條佐松露美乃滋 *320*
French Fries With Truffle Sauce

自家栽種香料炒野菇 *280*
Sautéed Mushroom with Herbs

洋芋泥 *280*
Mashed Potato

焗烤菠菜 *280*
Spinach au Gratin

辣味奶油玉米 *280*
Jalapeño Creamed Corn

烤綠櫛瓜 *280*
Roasted Zucchini

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

DRINKS | 飲料

COFFEE · TEA · BEVERAGE 咖啡・茶・飲料

歐華經典摩卡咖啡 CAFÉ MOCHA	200
義式卡布奇諾咖啡 CAPPUCCINO	190
拿鐵咖啡 CAFÉ LATTE	190
薄荷茶 PEPPERMINT TEA	180
伯爵茶 EARL GREY TEA	180
茉莉花茶 JASMINE TEA	180
洋甘菊茶 CHAMOMILE TEA	180
冰咖啡/茶/巧克力 ICED COFFEE/ TEA/ CHOCOLATE	160
歐式香濃咖啡 ESPRESSO COFFEE	160
香醇咖啡/茶/巧克力 COFFEE / TEA / CHOCOLATE	160

COCKTAILS / 雞尾酒

蜜柚盃（柚子） HONEY YUZU HIGHBALL (Yuzu Liqueur, Honey, Lemon Juice, Soda Water)	470
仲夏芒芒（芒果） MIDSUMMER MANGO (Oriental Beauty Oolong Vodka, Grand Marnier, Mango Purée, Caramel)	390
紅粉之戀（紫蘇） PINK LOVE(SHISO) (Perilla Liqueur, Grapefruit Juice, Cranberry Juice, Tonic Water)	390
甜蜜之心（草莓） SWEET HEART(STRAWBERY) (Rum, Strawberry Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice)	390
秋霜奶栗（栗子） CREAMY AUTUMN(CHESTNUT) (Chestnut liqueur, Malibu, Pineapple Juice, Milk, Caramel)	390
長島冰茶 LONG ISLAND ICED TEA (Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Honey, Coke)	430
馬丁尼 MARTINI (Gin, Martini Dry)	280
瑪格麗特 MARGARITA (Tequila, Cointreau, Lemon Juice)	280
新加坡司令 SINGAPORE SLING (Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Cointreau, Pineapple Juice)	280
水蜜桃氣泡飲（無酒精飲料） PEACH SQUASH(Mocktail) (Peach Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Soda Water)	350

BEER & SOFT DRINKS 啤酒・不含酒精飲料

台灣啤酒（瓶裝） TAIWAN BEER(Bottle)	220
進口啤酒（海尼根、可樂娜） IMPORTED BEER (Heineken, Corona)	220
現榨新鮮果汁 (柳橙、檸檬、葡萄柚、西瓜) FRESH JUICE (Orange, Lemon, Grapefruit, Watermelon)	220
台灣啤酒（罐裝） TAIWAN BEER(Can)	160
罐裝果汁 CAN JUICE(Guava)	130
不含酒精飲料 (雪碧、可樂、0卡可樂、蘇打汽水、通寧汽水) SOFT DRINKS (Sprite, Coke, Coke Zero, Soda, Tonic)	120

ALCOHOLIC DRINKS 含酒精飲料

開胃酒，雪莉酒，波特酒 APERITIFS, SHERRY, PORT	240
蘇格蘭，美國波本，愛爾蘭 SCOTCH, BOURBON, IRISH	240
干邑白蘭地V.S.O.P COGNAC V.S.O.P	320
皇家禮砲威士忌 ROYAL SALUTE WHISKY	430
龍舌蘭酒，琴酒，伏特加酒，蘭姆酒 TEQUILA, GIN, VODKA, RUM	240
香甜酒，水果白蘭地 LIQUEUR, EAU DE VIE	250
干邑白蘭地 X.O COGNAC X.O	430
蘇格蘭純麥威士忌 SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY	340

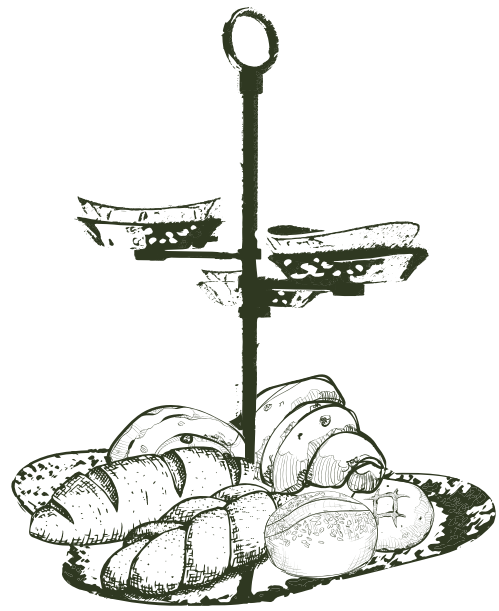
Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

10.2024

四季豐禾萬物茲長，我們抱著感恩與喜悅的心
將這片土地孕育的美好，透過料理與您分享



嚴選天然高品質食材
手揉烘烤出傳統歐式經典美味

人氣手工麵包

奶油布里歐、亞麻籽螺旋丹麥、有機洛神花
鹽之花抹茶、法式餐包、養生紅藜麥、全麥蔓越莓，等等...

特選 & 特製佐醬

紐西蘭無鹽奶油、特級冷壓初榨橄欖油
新鮮青豆醬、鯷魚黑橄欖醬

SET DINNER | 套餐

STARTER / 前菜

西班牙5J頂級手切伊比利生火腿
無花果 / 芝麻葉 (需加價$280)
Spain 5J Jamón Ibérico de Bellota,
Fresh Fig, Arugula (Add $280)

日本北海道干貝
豌豆羅勒泥 / 酥脆西班牙賽拉諾火腿
Hokkaido Scallop, Pea Basil Puree,
Crispy Spanish Serrano Ham

花蓮七星潭鬼頭刀塔塔
墨魚西谷米脆餅 / 紹興酒凍
Qixingtan Mahi Mahi Tartare,
Squid Ink Tapioca Cracker,
Shaoxing Wine Jelly

祕魯白蘆筍
低溫蛋 / 起士醬
Fried White Asparagus,
Soft Boiled Egg, Cheese Sauce

軟殼蟹
蘋果西芹沙拉 / 酸豆細香蔥醬
Deep Fried Soft Shell Crab,
Apple and Celery Salad, Gribiche Sauce

進口新鮮生蠔
雞尾酒醬 / 檸檬 (單顆)
Fresh Oyster,
Cocktail Sauce, Lemon

SOUP / 湯品

牡蠣濃湯
烤紅蔥頭片 / 蘿勒油
Oyster Soup, Roasted Shallot, Basil Oil

龍蝦濃湯
台東長濱無毒蝦 / 羽衣甘藍
Lobster Bisque,
Changbin Township Shrimps, Kale

米蘭式紅腰豆蔬菜清湯
酸奶 / 法國薄脆片
Milanese Minestrone Soup,
Sour Cream, Baguette Crispy

SALAD / 沙拉

雲林有機生菜
核桃木煙燻鮭魚/ 芳香萬壽菊油醋
Yunlin Organic Green,
Walnut Smoking Salmon,
Lemon Marigold Dressing

彰化溫室番茄
水牛馬芝瑞拉起司 / 蘿勒醬
Changhua Green House Tomato,
Buffalo Mozzarella Cheese, Basil Pesto

歐華經典凱撒沙拉
酥脆西班牙賽拉諾火腿 / 現刨帕瑪森起司片
Caesar Salad,
Crispy Spanish Serrano Ham,
Parmesan Cheese

DESSERT / 甜點

蘭姆鳳梨
椰奶西米露 / 辣椒
Pineapple Soaked in Vanilla and Rum Sauce,
Coconut Tapioca, Chili Powder

伊頓混亂
蛋白餅 / 當季鮮果
Eton Mess, Meringue,
Seasonal Fruit

法式烤布蕾
鮮莓果 / 薄荷
Crème Brulee, Fresh Berries, Mint

主廚冰淇淋
堅果碎 / 果乾
Chef Homemade Ice Cream,
Nut Topping, Dry Fruit

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

10.2024

MAINS / 主菜

高溫燒烤牛排
Grill Steak

濕式熟成45天美國金牌極黑和牛肋眼牛排 — 12oz (for1) *6600*, 12oz (for2) *7500*, 16oz (for2) *8500*
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak

牛排雙重奏-
濕式熟成45天美國金牌極黑和牛紐約客牛排6oz &
冷藏F1日本和牛菲力牛排6oz — (for2) *7300*
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days
New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz

穀飼卡拉拉精品澳洲M9和牛肋眼牛排 — 12oz (for1) *6200*, 12oz (for2) *7100*, 16oz (for2) *8100*
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak

美國黑腳谷乾式熟成21天肋眼牛排 — 12oz (for1) *5200*, 12oz (for2) *6100*, 16oz (for2) *7100*
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak

Roam純草飼13年澳洲MB2+和牛肋眼牛排 — 12oz (for1) *4900*, 12oz (for2) *5500*, 16oz (for2) *6100*
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak

美國達科他牧場濕式熟成50天肋眼牛排 — 12oz (for1) *4600*, 12oz (for2) *5200*, 16oz (for2) *5800*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak

美國達科他牧場濕式熟成45天紐約客牛排 — 12oz (for2) *4600*, 16oz (for2) *5200*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak

冷藏F1日本和牛菲力牛排 (可加根島蝦 需加價$250) — 6oz *3850*
F1 Japanese Wagyu Filet Mignon (add Black Tiger Shrimp $250 Supplement)

美國達科他牧場濕式熟成30天上蓋肉牛排 — 6oz *3250*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak

波士頓龍蝦 *3750*
香料麵疙瘩 / 葡萄柚沙巴雍 (每日限量)
Boston Lobster, Gnocchi,
Grapefruit Sabayon (Limited Daily)

紐西蘭高地和羊里肌 *2680*
茄子泥和焦糖無花果 / 太妃糖醬汁
Lumina Lamb Boneless Loin,
Eggplant Puree and Caramelized Fig,
Toffee Sauce

東部定置漁場現捕野生魚 *2480*
牛蒡 / 奶油白蘿蔔味增醬
Wild Fish Caught from East Coast,
Burdock, Creamy Daikon Miso Sauce

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

A LA CARTE | 單點

STARTER / 前菜

西班牙5J頂級手切伊比利生火腿 980
無花果 / 芝麻葉
Spain 5J Jamón Ibérico de Bellota,
Fresh Fig, Arugula

日本北海道干貝 680
豌豆羅勒泥 / 酥脆西班牙賽拉諾火腿
Hokkaido Scallop, Pea Basil Puree,
Crispy Spanish Serrano Ham

花蓮七星潭鬼頭刀塔塔 680
墨魚西谷米脆餅 / 紹興酒凍
Qixingtan Mahi Mahi Tartare,
Squid Ink Tapioca Cracker,
Shaoxing Wine Jelly

祕魯白蘆筍 580
低溫蛋 / 起士醬
Fried White Asparagus,
Soft Boiled Egg, Cheese Sauce

軟殼蟹 580
蘋果西芹沙拉 / 酸豆細香蔥醬
Deep Fried Soft Shell Crab,
Apple and Celery Salad, Gribiche Sauce

進口新鮮生蠔 380
雞尾酒醬 / 檸檬 (單顆)
Fresh Oyster,
Cocktail Sauce, Lemon

SOUP / 湯品

牡蠣濃湯 480
烤紅蔥頭片 / 蘿勒油
Oyster Bisque,
Roasted Shallot, Basil Oil

龍蝦濃湯 480
台東長濱無毒蝦 / 羽衣甘藍
Lobster Soup,
Changbin Township Shrimps, Kale

米蘭式紅腰豆蔬菜清湯 300
酸奶 / 法國薄脆片
Milanese Minestrone Soup,
Sour Cream, Baguette Crispy

SALAD / 沙拉

雲林有機生菜 550
核桃木煙燻鮭魚/ 芳香萬壽菊油醋
Yunlin Organic Green,
Walnut Smoking Salmon,
Lemon Marigold Dressing

彰化溫室番茄 550
水牛馬芝瑞拉起司 / 蘿勒醬
Changhua Green House Tomato,
Buffalo Mozzarella Cheese, Basil Pesto

歐華經典凱撒沙拉 450
酥脆西班牙賽拉諾火腿 / 現刨帕瑪森起司片
Caesar Salad,
Crispy Spanish Serrano Ham,
Parmesan Chees

DESSERT / 甜點

蘭姆鳳梨 380
椰奶西米露 / 辣椒
Pineapple Soaked in Vanilla and Rum Sauce,
Coconut Tapioca, Chili Powder

伊頓混亂 380
蛋白餅 / 當季鮮果
Eton Mess, Meringue,
Seasonal Fruit

法式烤布蕾 380
鮮莓果 / 薄荷
Crème Brulee, Fresh Berries, Mint

主廚冰淇淋 380
堅果碎 / 果乾
Chef Homemade Ice Cream,
Nut Topping, Dry Fruit

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

10.2024

MAINS / 主菜

濕式熟成45天美國金牌極黑和牛肋眼牛排 12oz *5400*
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak 16oz *6300*

牛排雙重奏-
濕式熟成45天美國金牌極黑和牛紐約客牛排6oz &
冷藏F1日本和牛菲力牛排6oz *5380*
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days
New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz

穀飼卡拉拉精品澳洲M9和牛肋眼牛排 12oz *5100*
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak 16oz *6000*

美國黑腳谷乾式熟成21天肋眼牛排 12oz *4500*
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak 16oz *5400*

Roam純草飼13年澳洲MB2+和牛肋眼牛排 12oz *3900*
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak 16oz *4800*

美國達科他牧場濕式熟成50天肋眼牛排 12oz *3600*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak 16oz *4500*

美國達科他牧場濕式熟成45天紐約客牛排 8oz *1800*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak 12oz *2700*

冷藏F1日本和牛菲力牛排（可加根島蝦 需加價$250） 6oz *2880*
F1 Japanese Wagyu Filet Mignon (add Black Tiger Shrimp $250 Supplement)

美國達科他牧場濕式熟成30天上蓋肉牛排 6oz *2100*
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak

波士頓龍蝦 *2600*
香料麵疙瘩 / 葡萄柚沙巴雍（每日限量）
Boston Lobster, Gnocchi,
Grapefruit Sabayon (Limited Daily)

東部定置漁場現捕野生魚 *1680*
牛蒡 / 奶油白蘿蔔味增醬
Wild Fish Caught from East Coast, Burdock,
Creamy Daikon Miso Sauce

義大利肉醬麵（美國熟成牛肉） *550*
Spaghetti with Meat Sauce
(U.S. Aged Beef)

紐西蘭高地和羊里肌 *1880*
茄子泥和焦糖無花果 / 太妃糖醬汁
Lumina Lamb Boneless Loin,
Eggplant Puree and Caramelized Fig,
Toffee Sauce

蒜香東北角透抽義大利墨魚麵 *880*
Squid Ink pasta with Northeast Corner
Neritic Squid and Garlic

SIDE DISH / 配菜

炸薯條佐松露美乃滋 *320*
French Fries With Truffle Sauce

洋芋泥 *280*
Mashed Potato

辣味奶油玉米 *280*
Jalapeño Creamed Corn

自家栽種香料炒野菇 *280*
Sautéed Mushroom with Herbs

焗烤菠菜 *280*
Spinach au Gratin

烤綠櫛瓜 *280*
Roasted Zucchini

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

DRINKS | 飲料

COFFEE · TEA · BEVERAGE 咖啡・茶・飲料

歐華經典摩卡咖啡 CAFÉ MOCHA	200
義式卡布奇諾咖啡 CAPPUCCINO	190
拿鐵咖啡 CAFÉ LATTE	190
薄荷茶 PEPPERMINT TEA	180
伯爵茶 EARL GREY TEA	180
茉莉花茶 JASMINE TEA	180
洋甘菊茶 CHAMOMILE TEA	180
冰咖啡/茶/巧克力 ICED COFFEE/ TEA/ CHOCOLATE	160
歐式香濃咖啡 ESPRESSO COFFEE	160
香醇咖啡/茶/巧克力 COFFEE / TEA / CHOCOLATE	160

COCKTAILS / 雞尾酒

蜜柚盃（柚子） HONEY YUZU HIGHBALL (Yuzu Liqueur, Honey, Lemon Juice, Soda Water)	470
仲夏芒芒（芒果） MIDSUMMER MANGO (Oriental Beauty Oolong Vodka, Grand Marnier, Mango Purée, Caramel)	390
紅粉之戀（紫蘇） PINK LOVE(SHISO) (Perilla Liqueur, Grapefruit Juice, Cranberry Juice, Tonic Water)	390
甜蜜之心（草莓） SWEET HEART(STRAWBERY) (Rum, Strawberry Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice)	390
秋霜奶栗（栗子） CREAMY AUTUMN(CHESTNUT) (Chestnut liqueur, Malibu, Pineapple Juice, Milk, Caramel)	390
長島冰茶 LONG ISLAND ICED TEA (Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Honey, Coke)	430
馬丁尼 MARTINI (Gin, Martini Dry)	280
瑪格麗特 MARGARITA (Tequila, Cointreau, Lemon Juice)	280
新加坡司令 SINGAPORE SLING (Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Cointreau, Pineapple Juice)	280
水蜜桃氣泡飲（無酒精飲料） PEACH SQUASH(Mocktail) (Peach Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Soda Water)	350

BEER & SOFT DRINKS 啤酒・不含酒精飲料

台灣啤酒（瓶裝） TAIWAN BEER(Bottle)	220
進口啤酒（海尼根、可樂娜） IMPORTED BEER (Heineken, Corona)	220
現榨新鮮果汁 (柳橙、檸檬、葡萄柚、西瓜) FRESH JUICE (Orange, Lemon, Grapefruit, Watermelon)	220
台灣啤酒（罐裝） TAIWAN BEER(Can)	160
罐裝果汁 CAN JUICE(Guava)	130
不含酒精飲料 (雪碧、可樂、0卡可樂、蘇打汽水、通寧汽水) SOFT DRINKS (Sprite, Coke, Coke Zero, Soda, Tonic)	120

ALCOHOLIC DRINKS 含酒精飲料

開胃酒，雪莉酒，波特酒 APERITIFS, SHERRY, PORT	240
蘇格蘭，美國波本，愛爾蘭 SCOTCH, BOURBON, IRISH	240
干邑白蘭地V.S.O.P COGNAC V.S.O.P	320
皇家禮砲威士忌 ROYAL SALUTE WHISKY	430
龍舌蘭酒，琴酒，伏特加酒，蘭姆酒 TEQUILA, GIN, VODKA, RUM	240
香甜酒，水果白蘭地 LIQUEUR, EAU DE VIE	250
干邑白蘭地 X.O COGNAC X.O	430
蘇格蘭純麥威士忌 SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY	340

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

10.2024