

四季豊作に恵まれている我々は感謝と喜びの気持ちを込め
万物を培ったその大地の美しさを料理を通じて分け合いましょう

Appreciating the distinct flavors of 4 seasons
our innovative menu is served from the freshest
and best ingredients in Taiwan and around the world

Enjoy & Cheers!



天然高級食材を厳選し、手打ち、焼き上げなどの作法
でヨーロッパ伝統クラシックな味を再現した

Our popular handmade bread is baked daily from
carefully selected premium natural ingredients

人気手作りパン

クリームブリオ、亜麻仁スパイラルデンマーク
オーガニックローゼル、塩付け花抹茶
フレンチミールバuns、ヘルシーレッドキノア
全粒小麦克蘭ベリーなど

Freshly Baked Rolls

Brioche, Flaxseed Danish Pastry,
Organic Roselle, Fleur de Sel & Matcha
French Buns, Healthy Red Quinoa,
Whole Wheat Cranberry and etc...

特製ソース

ニュージーランド無塩クリーム
チョウザメブラックオリーブソース
ハムチーズソース
バジルチーズソース
エクストラコールドプレスバージンオリーブオイル

Spreads

Pure New Zealand Unsalted Cream
Anchovy Black Olive Sauce
Ham and Cheese Sauce
Basil Cheese Sauce
Alfar La Maja S.L. Cold Pressed
Extra Virgin Olive Oil

SET DINNER | ディナーメニュー



STARTER / 前菜

フォアグラのソテー ロッシーニ風
ーヘーゼルナッツのキャラメリゼ
彰化産の巨峰 (add \$280)
Seared Rougié Foie Gras, Caramelized
Hazelnut, Changhua Grape (add \$280)

タラバガニ
クルミの木で燻製したサーモンサーモン
ココナツミルク
King Crab,
Walnut Smoking Salmon, Coconut Milk

北海道産貝柱
栗のピューレ、クリーミーなウニソース
Hokkaido Scallop, Chestnut Puree,
Creamy Sea Urchin Sauce

雲林県口湖郷産酢漬けニホンウナギ
ベーコンと酢漬け大根
Marinated Kouhu Township Eel,
Bacon, Pickled White Radish

SOUP / スープ

フレンチオニオンスープ
エシャロットのグリル / りんご
French Onion Soup,
Roasted Shallot, Apple

カリフラワーのポタージュ
アンチョビ / ローズマリーとガーリック風味の
オリーブオイルのエスプーマ
Cauliflower Soup, Anchovy,
Rosemary and Garlic Oil Foam

SALAD / サラダ

スペイン産Aljomar 最高級
ハンドカット イベリコ豚の生ハム
イチジクとルッコラ (需加價\$280)
Spain Aljomar Jamón Ibérico de Bellota,
Fresh Fig, Arugula (add \$280)

雲林県産オーガニックレタス
ソフトシェルクラ / ブビネガー
Yunlin Organic Green,
Deep Fried Soft Shell Crab,
Lemon Marigold Vinaigrette

DESSERT / デザート
DRINKS / ドリンク

ティラミス
ビスコッティ・サヴォイアルディ
いちごのバルサミコ酢漬け
Tiramisu, Ladyfinger Cookies,
Balsamic Marinated Strawberries

ギリシャヨーグルト
梨のシロップ煮バニラ風味
ゴマとアーモンドのブリトル
Crème Fraîche Panna Cotta,
Poached Pear, Sesame Almond Brittle

挽きたてイタリアンコーヒまたはお茶
Freshly Brewed Illy Coffee or Tea

低温仔牛のフィレ肉
ルッコラ / ケッパーとツナのムース
Sous-Vide Veal Tenderloin,
Arugula, Tuna Mousse with Capers

ズッキーニのグリル
トリュフのキノコラグー / パルミジャーノ・レッジャーノ
Roasted Zucchini,
Truffle Mushroom Ragout, Parmesan Cheese

メリーランドスタイルのクラブケーキ
イエローレモン / レムラードソース
Maryland Style Crab Cake,
Lemon, Remoulade Sauce

輸入生オイスター
カクテルソース/レモン
Fresh Oyster, Cocktail Sauce, Lemon

サフランとフェネルとムール貝のブイヨン
フェネル / パユテフィユティヌ
Saffron Mussel Soup,
Fennel, Baguette Crispy

カラフルなレタスのブーケ
春巻き / 葛根のゴルゴンゾーラソース添え
Colorful Lettuce Bouquet,
Spring Roll, Gorgonzola Dressing

クスクス
トマトのスパイス煮込み / レモンヨーグルト
Couscous,
Tomato, Lemon Yogurt

カaramelカスタードプリン
ダークチェリーの酒漬け / 生クリーム
Classic Crème Caramel,
Wine Marinated Black Cherry,
Whipping Cream

シェフのアイスクリーム
クランチナッツ / ドライフルーツ
Chef Homemade Ice Cream,
Nut Topping, Dry Fruit

MAINS / メインディッシュ

高温焼肉牛排

Grill Steak

ウェットエイジング45日極黒神戸リブアイステーキ	12oz (for1)	6600
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak	12oz (for2)	7500
	16oz (for2)	8500

ステーキ二重奏		
アメリカ産ウェットエイジング45日極黒和牛ストリップステーキ6オンス & 日本産冷蔵F1和牛フィレスステーキ6オンス	(for2)	7300
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days		
New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz		

オーストラリア産穀物飼育カッラウ和牛 M9リブアイステーキ	12oz (for1)	6200
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak	12oz (for2)	7100
	16oz (for2)	8100

ブラックフットバレードライエイジング21日リブアイステーキ	12oz (for1)	5200
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak	12oz (for2)	6100
	16oz (for2)	7100

オーストラリア産Roam純牧草牛13年MB2+和牛リブアイステーキ	12oz (for1)	4900
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak	12oz (for2)	5500
	16oz (for2)	6100

ダコタ ランチ ウェット エイジング50日リブアイステーキ	12oz (for1)	4600
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak	12oz (for2)	5200
	16oz (for2)	5800

ダコタ ランチ ウェット エイジング45日ニューヨークステーキ	12oz (for2)	4800
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak	16oz (for2)	5400

日本産冷蔵F1和牛フィレスステーキ	6oz	3850
(根島エビを250台湾ドルにて追加できます)		
F1 Japanese Wagyu Filet Mignon(add Black Tiger Shrimp \$250 Supplement)		

ダコタ ランチ ウェット エイジング30日トップキャップステーキ	6oz	3250
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak		

北海道産F1和牛 ポーターハウスステーキ	12000	ニュージーランド産 ルミナラムのロース	2800
Japanese F1 Porterhouse Steak 45oz		ナスのピューレとイチジクのキャラメリゼのタフィーソース	
北海道産F1 Tボーンステーキ	9900	Lumina Lamb Boneless Loin, Eggplant Puree and Caramelized Fig, Toffee Sauce	
Japanese F1 T-Bone Steak 40oz			
ボストンロブスター (毎日数量限定)	3980	東部産天然ハタ	2680
リゾット / ライムとロブスターのバブルソース		スパイシーニョッキ / バター風味のモリーユ茸ソース	
Boston Lobster, Bisque Risotto, Lemon Lobster foam (Limited Daily)		Wild Grouper Caught from East Coast, Gnocchi, Creamy Morel Mushroom Sauce	
直火焼きシーフードの盛り合わせ	3580	彰化県増豊牧場産	2480
東部産天然魚 / 貝柱 / アワビ		トマホーク黒豚	
根島エビ / 東北角産イカ		りんごのキャラメリゼ / パースニップのムース	
Direct Grilled Seafood Platter		Changhua Zengfeng Ranch Bone-in Pork	
Eastern Wild Fish / Scallop / Abalone		Chops, Caramelized Apple, Parsnip Mash	
Black Tiger Shrimp / Squid			

Menu is based in NT\$
上記金額はすべて台湾元
になります。

A 10% Service Charge Will Be Added
上記金額にはさらに10%のサービ
ス料金が加算されます。

Corkage fee of NT\$600 will be charged to Guest
bringing outside liquor
ワイン、酒をご自分で用意されている場合は、1本
につき600元のボトルオープン費用が発生します

COCKTAIL

調酒



蜜柚杯 (柚子) 470
HONEY YUZU HIGHBALL
(Yuzu Liqueur, Honey, Lemon Juice,
Soda Water)

ゆずシードル
ユズ、リキュール、蜂蜜、
レモンジュース、ソーダ

甜蜜之心 (草莓) 390
SWEET HEART (STRAWBERRY)
(Rum, Strawberry Juice, Cranberry Juice,
Pineapple Juice)

ハネムーン
ラム、苺ジュース、
クランベリージュース、パインジュース

仲夏芒芒 (芒果) 390
MIDSUMMER MANGO
(Oriental Beauty Oolong Vodka, Grand Marnier,
Mango Puree, Caramel)

真夏マンゴー (マンゴー)
東方美人烏龍茶ウォッカ、
グラン・マルニエ、マンゴーピューレ、キャラメル



紙醉金迷 (金柑) 360
DAZZLING (KINKAN)
(Whisky, Martini Rosso, Kinkan Liqueur,
Lemon Juice)

眩しい (金柑)
ウイスキー、マティーニロツソ、
金柑リキュール、レモンジュース

瑪格麗特 280
MARGARITA
(Tequila, Cointreau, Lemon Juice)

マルガリータ
テキーラ、コアンロト、レモンジュース



長島冰茶 430
LONG ISLAND ICED TEA
(Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau,
Honey, Coke)

ロングアイランド・アイステイ
ジン、ヴァッカ、ラム、テキーラ、
コアンロト、蜂蜜、コーラ



秋霜奶栗 (栗子) 390
CREAMY AUTUMN (CHESTNUT)
(Chestnut liqueur, Malibu, Pineapple Juice,
Milk, Caramel)

リーミーな秋 (栗)
栗リキュール、マリブ、パイナップルジュース、
ミルク、キャラメル



紅粉之戀 (紫蘇) 390
PINK LOVE (SHISO)
(Perilla Liqueur, Grapefruit Juice,
Cranberry Juice, Tonic Water)

ピンク・ホワート (大葉)
紫蘇リキュール、グレープジュース、
クランベリージュース、トニックウォーター

新加坡司令 280
SINGAPORE SLING
(Gin, Cherry Brandy, Benedictine,
Cointreau, Pineapple Juice)

シンガポール・スリング
ジン、ヒーリングチェリー、ベネディクティン、
コアンロト、パインジュース



馬丁尼 280
MARTINI
(Gin, Martini Dry)

マティーニ
ジン、ドライベルモット

MOCTAIL 無酒精飲料



水蜜桃氣泡飲 350
PEACH SQUASH
(Peach Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice,
Lemon Juice, Soda Water)

桃炭酸水 (もも)
桃ジュース、クランベリージュース、
パインジュース、レモンジュース、ソーダ



套餐加購調酒享7折優惠

Enjoy 30% discount on cocktails when ordering set dinner.

A LA CARTE

アラカルト

A LA CARTE | アラカルト

STARTER / 前菜

フォアグラのソテー ロッシーニ風	980
ーヘーゼルナッツのキャラメリゼ / 彰化産の巨峰	
Seared Rougié Foie Gras, Caramelized Hazelnut, Changhua Grape	
タラバガニ	680
クルミの木で燻製したサーモンサーモンココナツミルク	
King Crab, Walnut Smoking Salmon, Coconut Milk	
北海道産貝柱	680
栗のピューレ / クリーミーなウニソース	
Hokkaido Scallop, Chestnut Puree, Creamy Sea Urchin Sauce	
雲林県口湖郷産酢漬けニホンウナギ	680
ベーコンと酢漬け大根	
Marinated Kouhu Township Eel, Bacon, Pickled White Radish	

SOUP / スープ

フレンチオニオンスープ	300
エシャロットのグリル / りんご	
French Onion Soup, Roasted Shallot, Apple	
カリフラワーのポタージュ	480
アンチョビ / ローズマリーとガーリック風味のオリーブオイルのエスプーマ	
Cauliflower Soup, Anchovy, Rosemary and Garlic Oil Foam	

SALAD / サラダ

スペイン産Aljomar最高級ハンドカットイベリコ豚の生ハム / イチジクとルッコラ	980
Spain Aljomar Jamón Ibérico de Bellota, Fresh Fig, Arugula	
雲林県産オーガニックレタス	550
ソフトシェルクラブのフライとレモンマリーゴールド・ビネガー	
Yunlin Organic Green, Deep Fried Soft Shell Crab, Lemon Marigold Vinaigrette	

DESSERT / デザート

ティラミス、ビスコッティ	380
サヴォイアルディ / いちごのバルサミコ酢漬け	
Tiramisu, Ladyfinger Cookies, Balsamic Marinated Strawberries	
ギリシャヨーグルト	380
梨のシロップ煮バニラ風味	
ゴマとアーモンドのブリトル	
Crème Fraîche Panna Cotta, Poached Pear, Sesame Almond Brittle	

低温仔牛のフィレ肉	580
ルッコラ / ケッパーとツナのムース	
Sous-Vide Veal Tenderloin, Arugula, Tuna Mousse with Capers	

ズッキーニのグリル	580
トリュフのキノコラグー / パルミジャーノ・レッジャーノ	
Roasted Zucchini, Truffle Mushroom Ragout, Parmesan Cheese	

メリーランドスタイルのクラブケーキ	580
イエローレモン / レムラードソース	
Maryland Style Crab Cake, Lemon, Remoulade Sauce	

輸入生オイスター 単顆	380
カクテルソース / レモン	
Fresh Oyster, Cocktail Sauce, Lemon	

サフランとフェンネルとムール貝のブイヨン	480
フェンネル / パュテフィユティース	
Saffron Mussel Soup, Fennel, Baguette Crispy	

カラフルなレタスのブーケ	550
春巻き / 葛根のゴルゴンゾーラソース添え	
Colorful Lettuce Bouquet, Spring Roll, Gorgonzola Dressing	

クスクス	550
トマトのスパイス煮込み / レモンヨーグルト	
Couscous, Tomato, Lemon Yogurt	

昔ながらの カラメルカスタードプリン	380
ダークチェリーの酒漬け / 生クリーム	
Classic Crème Caramel, Wine Marinated Black Cherry, Whipping Cream	

シェフのアイスクリーム	380
クランチナッツ / ドライフルーツ	
Chef Homemade Ice Cream, Nut Topping, Dry Fruit	

Menu is based in NT\$
上記金額はすべて台湾元
になります。

A 10% Service Charge Will Be Added
上記金額にはさらに10%のサービ
ス料金が加算されます。

Corkage fee of NT\$600 will be charged to Guest
bringing outside liquor
ワイン、酒をご自分で用意されている場合は、1本
につき600円のボトルオープン費用が発生します

MAINS / メインディッシュ

ウェットエイジング45日極黒神戸リブアイステーキ	12oz	5400
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak	16oz	6300
ステーキ二重奏 アメリカ産ウェットエイジング45日極黒和牛ストリップステーキ6オンス & 日本産冷蔵F1和牛フィレステーキ6オンス		5380
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz		
オーストラリア産穀物飼育カッラー和牛 M9リブアイステーキ	12oz	5100
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak	16oz	6000
ブラックフットバレードライエイジング21日リブアイステーキ	12oz	4500
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak	16oz	5400
オーストラリア産Roam純牧草牛13年MB2+和牛リブアイステーキ	12oz	3900
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak	16oz	4800
U.S. ダコタ ランチ ウェット エイジング50日リブアイステーキ	12oz	3600
Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak	16oz	4500
ダコタ ランチ ウェット エイジング45日ニューヨークステーキ	8oz	1800
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak	12oz	2700
日本産冷蔵F1和牛フィレステーキ	6oz	2880
(根島エビを250台湾ドルにて追加できます)		
F1 Japanese Wagyu Filet Mignon(add Black Tiger Shrimp \$250 Supplement)		
ダコタ ランチ ウェット エイジング30日トップキャップステーキ	6oz	2100
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak		

北海道産F1和牛 ポーターハウスステーキ	8500	ニュージーランド産ルミナラムのロース 2180 ナスのピューレとイチジクのキャラメリゼのタフィーソース
Japanese F1 Porterhouse Steak 45oz		Lumina Lamb Boneless Loin, Eggplant Puree and Caramelized Fig, Toffee Sauce
北海道産F1 Tボーンステーキ	7500	
Japanese F1 T-Bone Steak 40oz		
ボストンロブスター リゾット / ライムとロブスターのバブルソース (毎日数量限定)	2600	彰化県増豊牧場産トマホーク黒豚 1550 りんごのキャラメリゼ / パースニップのムース
Boston Lobster, Bisque Risotto, Lemon Lobster foam (Limited Daily)		Changhua Zengfeng Ranch Bone-in Pork Chops, Caramelized Apple, Parsnip Mash
直火焼きシーフードの盛り合わせ	2350	東北角産イカ墨パスタニンニク風味 880
東部産天然魚 / 貝柱 / アワビ / 根島エビ / 東北角産イカ		Squid Ink Pasta with Northeast Corner Neritic Squid and Garlic
Direct Grilled Seafood Platter(Eastern Wild Fish. Abalone. Black tiger Shrimp. Squid)		
東部産天然ハタ	1980	イタリアンミートソースパスタ 550 (アメリカ産熟成牛肉)
スパイシーニョッキ / バター風味のモリーユ茸ソース		Spaghetti with Meat Sauce (U.S. Aged Beef)
Wild Grouper Caught from East Coast, Gnocchi, Creamy Morel Mushroom Sauce		

SIDE DISH / 付き合わせ

フライドポテト トリュフ風味マヨネーズ添え	320	自家栽培のハーブと 野生キノコの炒め	280
French Fries With Truffle Sauce		Sautéed Mushroom with Herbs	
ポテトサラダ	280	ほうれん草のグラタン	280
Mashed Potato		Spinach au Gratin	
スパイシー・クリームコーン	280	プロヴァンス風野菜シチュー	280
Jalapeño Creamed Corn		Ratatouille	

Menu is based in NT\$

上記金額はすべて台湾元
になります。

A 10% Service Charge Will Be Added

上記金額にはさらに10%のサービ
ス料金が加算されます。

Corkage fee of NT\$600 will be charged to Guest
bringing outside liquor

ワイン、酒をご自分で用意されている場合は、1本
につき600元のボトルオープン費用が発生します

DRINKS

ドリンク

COFFEE・TEA・BEVERAGE

コーヒー・紅茶・ビバレッジ

COCKTAILS

カクテル

BEER & SOFT DRINKS

ビール & ソフトドリンク

ALCOHOLIC DRINKS

アルコールドリンク

カフェ・モカ CAFÉ MOCHA	200
カプチーノ CAPPUCCINO	190
カフェ・ラテ CAFÉ LATTE	190
ミント PEPPERMINT TEA	180
アールグレイ EARL GREY TEA	180

ゆずシードル (ユズ、リキュール、蜂蜜、レモンジュース、ソーダ) HONEY YUZU HIGHBALL (Yuzu Liqueur, Honey, Lemon Juice, Soda Water)	470
ロングアイランド・アイステイ (ジン、ヴァッカ、ラム、テキーラ、コアンロト、蜂蜜、コーラ) LONG ISLAND ICED TEA (Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Honey, Coke)	430
真夏マンゴー (マンゴー) (東方美人烏龍茶ウォッカ、グラン・マルニエ、マンゴーピューレ、カラメル) MIDSUMMER MANGO (Oriental Beauty Oolong Vodka, Grand Marnier, Mango Purée, Caramel)	390
ピンク・ホワート (大葉) (紫蘇リキュール、グレープジュース、クランベリージュース、トニックウォーター) PINK LOVE (SHISO) (Perilla Liqueur, Grapefruit Juice, Cranberry Juice, Tonic Water)	390
ハネムーン (ラム、苺ジュース、クランベリージュース、パインジュース) SWEET HEART (STRAWBERRY) (Rum, Strawberry Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice)	390

クリーミーな秋 (栗) (栗リキュール、マリブ、パイナップルジュース、ミルク、キャラメル) CREAMY AUTUMN (CHESTNUT) (Chestnut liqueur, Malibu, Pineapple Juice, Milk, Caramel)	390
--	-----

台湾ビール (瓶) TAIWAN BEER (Bottle)	220
輸入ビール (アサヒ、パドワイザー、ハイネケン、コロナ) IMPORTED BEER (Heineken、Corana)	220
フレッシュジュース (オレンジ レモン グアバ グレープフルーツ) FRESH JUICE (Orange, Lemon, Grapefruit, Watermelon)	220

食前酒 (アペリティフ)、シェリー、ポート APERITIFS, SHERRY, PORT	240
スコッチ、ブルボン、アイリッシュ SCOTCH, BOURBON, IRISH	240
コニャック V.S.O.P COGNAC V.S.O.P	320
ロイヤル・ソルト・ウイスキー ROYAL SALUTE WHISKY	430

ジャスミン JASMINE TEA	180
カモミール CHAMOMILE TEA	180
コーヒー (アイス) / 紅茶 / チョコレミルク ICED COFFEE / TEA / CHOCOLATE	160
エスプレッソコーヒー ESPRESSO COFFEE	160
コーヒー (ホット) / 紅茶 / チョコレミルク COFFEE / TEA / CHOCOLATE	160

眩しい (金柑) (ウイスキー、マティーニロツソ、金柑リキュール、レモンジュース) DAZZLING (KINKAN) (Whisky, Martini Rosso, Kinkan Liqueur, Lemon Juice)	360
桃炭酸水 (もも) (桃ジュース、クランベリージュース、パインジュース、レモンジュース、ソーダ) PEACH SQUASH (MOCKTAIL) (Peach Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Soda Water)	350
マティーニ (ジン、ドライベルモット) MARTINI (Gin, Martini Dry)	280

マルガリータ (テキーラ、コアンロト、レモンジュース) MARGARITA (Tequila, Cointreau, Lemon Juice)	280
--	-----

シンガポール スリング (ジン、ヒーリングチェリー、ベネディクティン、コアンロト、パインジュース) SINGAPORE SLING (Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Cointreau, Pineapple Juice)	280
--	-----

台湾ビール (缶) TAIWAN BEER (Can)	160
ソフトドリンク (スプライト、コーラ、コーラゼロ、ソーダ、トニックウォーター) SOFT DRINKS (Sprite, Coke, Coke Zero, Soda, Tonic)	130

テキーラ、ジン、ヴォッカ、ラム TEQUILA, GIN, VODKA, RUM	240
リキュール、フルーツブランデー LIQUEUR, EAU DE VIE	250
コニャック X.O COGNAC X.O	430
スコッチウイスキー SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY (Bowmore、The Glenlivet、Spey、Glenfiddich)	340

Menu is based in NT\$

上記金額はすべて台湾元になります。

A 10% Service Charge Will Be Added

上記金額にはさらに10%のサービス料金が加算されます。

Corkage fee of NT\$600 will be charged to Guest bringing outside liquor

ワイン、酒をご自分で用意されている場合は、1本につき600元のボトルオープン費用が発生します