

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ひましょう

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
Extea Virgin Olive Oil

SET LUNCH

ランチメニュー

STARTER / (Choice of Two Courses)

コースには前菜2種、メイン1種、シェフのおすすめデザート1種が含まれます

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
Spain Aljomar Jamón Ibérico de Bellota,
Fresh Fig, Arugula (add \$280)

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

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

雲林県産オーガニックレタス
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

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

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

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

シェフ特製スープ
Chef Special Daily Soup

DESSERT · DRINKS

デザート・飲み物

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



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

10.2025

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 (for2)	7000
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak	16oz (for2)	8000

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	(for2)	6800
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ラ和牛 M9リブアイステーキ	12oz (for2)	6600
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak	16oz (for2)	7600

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 (for2)	5600
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak	16oz (for2)	6600

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 (for2)	5000
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak	16oz (for2)	5600

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 (for2)	4700
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak	16oz (for2)	5300

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 (for1)	2300
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak	12oz (for2)	3900

日本産冷蔵F1和牛フィレステーキ	6oz	3350
(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)		

U.S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	2880
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak		

ボストンロブスター	3180	ニュージーランド産ルミナラムのロース	2600
リゾット / ライムとロブスターの		ナスのピューレ /	
バブルソース (毎日数量限定)		イチジクのキャラメリゼのタフィーソース	
Boston Lobster, Bisque Risotto,		Lumina Lamb Boneless Loin,	
Lemon Lobster Foam (Limited Daily)		Eggplant Puree and Caramelized Fig,	
		Toffee Sauce	

東部産天然ハタ	2380	彰化県増豊牧場産トマホーク黒豚	2100
スパイシーニョッキ / バター風味のモリユ茸ソース		りんごのキャラメリゼ / パースニップのムース	
Wild Grouper Caught from East Coast,		Changhua Zengfeng Ranch Bone-in Pork Chops,	
Gnocchi, Creamy Morel Mushroom Sauce		Caramelized Apple, Parsnip Mash	

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、カラメル



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、マティーニロッソ、
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、コアントロ、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、
コアントロ、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、
コアントロ、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

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		5380
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		
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ラ和牛 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日ニューヨースターキ	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	8500	ニュージーランド産ルミナラムのロース	2180
和牛ポーターハウスステーキ		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 48oz		Lumina Lamb Boneless Loin, Eggplant Puree and Caramelized Fig, Toffee Sauce	
北海道産F1Tボーンステーキ	7500		
Japanese F1 T-Bone Steak 40oz			
ボストンロブスター	2600	彰化県増豊牧場産トマホーク黒豚	1550
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)		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
スパイシーニョッキ / バター風味のモリーユ茸ソース		(アメリカ産熟成牛肉)	
Wild Grouper Caught from East Coast, Gnocchi, Creamy Morel Mushroom Sauce		Spaghetti with Meat Sauce (U.S. Aged Beef)	

SIDE DISH /
付き合わせ

フライドポテト	320	自家栽培のハーブと野生キノコの炒め	280
トリュフ風味マヨネーズ添え		Sautéed Mushroom with Herbs	
French Fries With Truffle Sauce			
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

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	
たらバガニ	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	680
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	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	980
イベリコ豚の生ハム / イチジクとルッコラ	
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	

サフランとフェネルとムール	480
貝のブイヨン	
フェネル / 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	380
カラメルカスタードプリン	
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	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

DRINKS

ドリンク

COFFEE・TEA・BEVERAGE
コーヒー・紅茶・ビバレッジ

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

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

COCKTAILS
カクテル

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

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、ベネディクション、コアンロト、パインジュース) SINGAPORE SLING (Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Cointreau, Pineapple Juice)	280

BEER & SOFT DRINKS
ビール & ソフトドリンク

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、バドワイザー、ハイネケン、コ罗纳) 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

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

ALCOHOLIC DRINKS
アルコールドリンク

食前酒(アペリティブ)、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

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