

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
全粒小麦クランベリーなど

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

ソフトシェルクラブ
リンゴとセロリのサラダ / グリビッシュソース
Deep Fried Soft Shell Crab, Apple and Celery Salad, Gribiche Sauce

北東コーナー産イカのグリル
ラタトゥイユ / バジルオイル
Grilled Northeast Corner Neritic Squid, Ratatouille, Basil Oil

低温調理した仔牛のテンダーロイン
ルッコラ / ケッパーとマグロのムース
Sous-Vide Veal Tenderloin, Arugula, Tuna and Caper Mousse

台中新社産のエリンギ
大根の漬物 / ココナッツミルク
King Oyster Mushroom, Pickled White Radish, Coconut Milk

ニースサラダ
東港キハダマグロ / レモンビネグレット
Nicoise Salad, Yellow Fin Tuna, Lemon Vinaigrette

カプチーノマッシュルームスープ
ミニオイスターマッシュルーム / チーズサクristain
Cappuccino Wild Mushroom Soup, Crispy Fried Mini Oyster Mushroom, Cheese Sacristain

シェフ特製スープ
Chef Special Daily Soup

DESSERT · DRINKS

デザート・飲み物

挽きたてコーヒまたお茶
Freshly Brewed Illy Coffee or Tea

ワインペアリング 3杯 800

Wine pairing 3 glasses set

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

05.2026



MAINS / メインディッシュ

高温焼肉

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 6oz (for1) 3600
 SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak 12oz (for2) 7000
 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 6oz (for1) 3400
 Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak 12oz (for2) 6600
 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 6oz (for1) 3000
 U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak 12oz (for2) 5800
 16oz (for2) 6800

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) 4800
 U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak 16oz (for2) 5400

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) 4000

日本産冷蔵F1和牛フィレステーキ(根島エビを250台湾ドルにて追加できます) 6oz 3350
 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

ロブスターテルミドール 3180
 フレグラサルダ / チミチュリソース
 Lobster Thermidor, Fregula Sarda,
 Chimichurri Sauce(Limited Daily)

ラムウェリントン 2800
 トリュフマッシュポテト / キャラメルオニオンソース
 Lumina Lamb Wellington,
 Truffle Mashed Potato,
 Caramelized Onion Sauce

直火焼きシーフードの盛り合わせ 2680
 東部産天然魚 / アワビ
 根島エビ / 東北角産イカ
 Direct Grilled Seafood Platter
 (Eastern Wild Fish, Abalone,
 Black Tiger Shrimp, Squid)

彰化県増豊牧場産 2200
 トマホーク黒豚
 りんごのキャラメリゼ / 黒にんにくピューレ
 Changhua Zengfeng Ranch Bone-in Pork Chops,
 Caramelized Apple, Black Garlic Puree

ワインペアリング 3杯 800

Wine pairing 3 glasses set

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

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



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



初雪甘栗(栗子) 390
FIRST SNOW (CHESTNUT)
(Rum, Chestnut liqueur, Cream, Milk)
ファーストスノー(栗)
ラム酒、栗リキュール、クリーム、牛乳

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)
東方美人烏龍茶ウオッカ、
グラン・マルニエ、マンゴーピューレ、カラメル

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



柯夢波丹(柑橘) 390
COSMOPOLITAN
(Vodka, Orange Liqueur,
Cranberry Juice, Lemon Juice)
コスモポリタン(柑橘)
ウオッカ、オレンジリキュール、
クランベリージュース、レモンジュース

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

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



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

無酒精莫吉托 350
VIRGIN MOJITO
(Mint, Lemon Juice, Sugar, Soda Water)
ノンアルコールモヒート
ミント、ライムジュース、砂糖、ソーダ水



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

日本北海道産のホタテ貝 680
マスタートヨーグルトムース / 柑橘ソース
Hokkaido Scallop, Horseradish and
Sour Cream Mousse, Ceviche

北東コーナー産イカのグリル 680
ラタトゥイユ / バジルオイル
Grilled Northeast Corner Neritic Squid,
Ratatouille, Basil Oil

低温調理した仔牛の
テンダーロイン 580
ルッコラ、マグロ / ケッパーのムース
Sous Vide Veal Tenderloin, Arugula,
Tuna Mousse with Capers

ソフトシェルクラブ 580
リンゴとセロリのサラダ / グリビッシュソース
Deep Fried Soft Shell Crab, Apple and
Celery Salad, Gribiche Sauce

台中新社産のエリンギ 580
大根の漬物 / ココナッツミルク
King Oyster Mushroom,
Pickled White Radish, Coconut Milk

輸入生オイスタ(1つ) 380
カクテルソース / レモン
Fresh Oyster,
Cocktail Sauce, Lemon

SOUP / スープ

カプチーノマッシュルームスープ 300
ミニオイスターマッシュルーム / チーズサクリスタン
Cappuccino Wild Mushroom Soup,
Crispy Mini Oyster Mushroom,
Cheese Sacristain

雲林ヘチマスープ 320
鴨肉のコフィン / 焼きエノキ茸
Luffa Soup, Duck Confit,
Baked Enoki Mushroom

トウモロコシの冷製スープ 320
レモンのメレンゲ / バジルオイル
Chilled Corn Soup,
Lemon Foam, Basil Oil

SALAD / サラダ

フランス産バイヨンハム 550
台南マスクメロン / リコタチーズソース
France Bayonne Ham,
Green Cantaloupe,
Ricotta Cheese Dressing

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

ニースサラダ 550
東港キハダマグロ / レモンビネグレット
Nicoise Salad, Yellow Fin Tuna,
Lemon Vinaigrette

DESSERT / デザート

ティラミス 380
インガービスケット / バルサミコ酢漬けイチゴ
Tiramisu, Ladyfinger Cookies,
Balsamic Marinated Strawberries

クレームフレッシュパナコッタ 380
洋梨のコンポート / ゴマアーモンドブリトル
Crème Fraîche Panna Cotta,
Poached Pear, Sesame Almond Brittle

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元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
U.S. 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 (根島エビを250台湾ドルにて追加できます)	6oz	2880
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	48oz	8500
Japanese F1 Porterhouse Steak 48oz		
北海道産F1Tボーンステーキ	40oz	7500
Japanese F1 T-Bone Steak 40oz		

ロブスターテルミドール	2600
フレグラサルダ / チミチュリソース(毎日数量限定)	
Lobster Thermidor, Fregula Sarda, Chimichurri Sauce(Limited Daily)	

ラムウェリントン	2280
トリュフマッシュポテト / キャラメルオニオンソース	
Lumina Lamb Wellington, Truffle Mashed Potato, Caramelized Onion Sauce	

直火焼きシーフードの 盛り合わせ	2050
東部産天然魚 / アワビ 根島エビ / 東北角産イカ	
Direct Grilled Seafood Platter (Eastern Wild Fish, Abalone, Black Tiger Shrimp, Squid)	

彰化県増豊牧場産 トマホーク黒豚	1650
りんごのキャラメリゼ / 黒にんにくピューレ	
Changhua Zengfeng Ranch Bone-in Pork Chops, Caramelized Apple, Black Garlic Puree	

東北角産イカ墨パスタニンニク風味	880
Squid Ink Pasta with Northeast Corner Neritic Squid and Garlic	

イタリアンミートソースパスタ (アメリカ産熟成牛肉)	550
Spaghetti with Meat Sauce (U.S. Aged Beef)	

フライドポテト	320
トリュフ風味マヨネーズ添え	
French Fries With Truffle Sauce	
マッシュポテト	280
Mashed Potato	
スパイシー・クリームコーン	280
Jalapeño Creamed Corn	

自家栽培のハーブと 野生キノコの炒め	280
Sautéed Mushroom with Herbs	
ハーブとインゲンの炒め	280
Green Beans with Herbs	
ローストブロッコリー	280
Oven Roasted Broccoli	

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

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
 鸡尾酒

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、コアントロ、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
ファーストスノー (栗) (ラム酒、栗リキュール、クリーム、牛乳) FIRST SNOW (CHESTNUT) (Rum, Chestnut liqueur, Cream, Milk)	390

コスモポリタン (柑橘) (ウォッカ、オレンジリキュール、クランベリージュース、レモンジュース) COSMOPOLITAN (Vodka, Orange Liqueur, Cranberry Juice, Lemon Juice)	360
ノンアルコールモヒート (ミント、ライムジュース、砂糖、ソーダ水) VIRGIN MOJITO (Mint, Lemon Juice, Sugar, Soda Water)	350
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、コアントロ、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、コアントロ、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

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、コナ) IMPORTED BEER (Heineken, Corona)	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、ヴァッカ、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 NTS
 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