

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
Extra Virgin Olive Oil

SET DINNER

ディナーメニュー

STARTER / 前菜

日本北海道産のホタテ貝
マスタードヨーグルトムース / 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
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nder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 Mousse with Capers

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

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

輸入生オイスター 単顆
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
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

雲林ヘチマスープ
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
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
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
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
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 DRINKS / ドリンク

ティラミス
ビスコッティ・サヴォイアルディ
フィンガービスケット / 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
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

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
クランチナッツ / ドライフルーツ
Chef Homemade Ice Cream,
Nut Topping, Dry Fruit

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ーラ和牛 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) 6200
 16oz (for2) 7200

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) 5600
 16oz (for2) 6200

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) 5400
 16oz (for2) 5900

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) 5000
 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 48oz (for4) 12000 ポーターハウスステーキ Japanese F1 Porterhouse Steak 48oz	北海道産F1 40oz (for3) 9900 Tボーンステーキ Japanese F1 T-Bone Steak 40oz
---------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------

ロブスターテルミドール 3980 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)	ラムウエルントン 3180 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 2980 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 2580 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

甜蜜之心(草莓) 390
SWEET HEART (STRAWBERRY)
(Rum, Strawberry Juice,
Cranberry Juice, Pineapple Juice)
ハネムーン
ラム、莓ジュース、
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)
東方美人烏龍茶ウオッカ、
グラン・マルニエ、マンゴーピューレ、カラメル



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

瑪格麗特 280
MARGARITA
(Tequila, Cointreau, Lemon Juice)
マルガリータ
テキーラ、コアントロト、レモンジュース



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

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 CROUTE

アラカルト

STARTER / 前菜

日本北海道産のホタテ貝 マスタードヨーグルトムース / 柑橘ソース Hokkaido Scallop, Horseradish and Sour Cream Mousse, Ceviche	680	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	580
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	680	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	580
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 Mousse with Capers	580	輸入生オイスター 単顆 カクテルソース / レモン Fresh Oyster, Cocktail Sauce, Lemon	380

SOUP / スープ

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 / チーズサクリスタン Cappuccino Wild Mushroom Soup, Crispy Mini Oyster Mushroom, Cheese Sacristain	300	トウモロコシの冷製スープ レモンのメレンゲ / バジルオイル Chilled Corn Soup, Lemon Foam, Basil Oil	320
雲林ヘチマスープ 鴨肉のコフィン / 焼きエノキ茸 Luffa Soup, Duck Confit, Baked Enoki Mushroom	320		

SALAD / サラダ

フランス産バイヨンハム 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	550	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	550
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	550		

DESSERT / デザート

ティラミス、ビスコッティ フィンガービスケット / バルサミコ酢漬けイチゴ Tiramisu, Ladyfinger Cookies, Balsamic Marinated Strawberries	380	昔ながらの 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	380
クレームフレッシュパナコッタ 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	380	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	380

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	8500	北海道産F1 Tボーンステーキ	7500
Japanese F1 Porterhouse Steak 45oz		Japanese F1 T-Bone Steak 40oz	
ロブスターテルミドール	2600	ラムウェリントン	2280
フレグラサルダ / チミチュリソース(毎日数量限定)		トリュフマッシュポテト / キャラメルオニオンソース	
Lobster Thermidor, Fregula Sarda, Chimichurri Sauce(Limited Daily)		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	彰化県増豊牧場産 トマホーク黒豚	1650
東部産天然魚 / アワビ / 根島エビ / 東北角産イカ		りんごのキャラメリゼ / 黒にんにくピューレ	
Direct Grilled Seafood Platter (Eastern Wild Fish, Abalone, Black Tiger Shrimp, Squid)		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	イタリアンミートソースパスタ (アメリカ産熟成牛肉)	550
Squid Ink Pasta with Northeast Corner Neritic Squid and Garlic		Spaghetti with Meat Sauce (U.S. Aged Beef)	

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	ハーブとインゲンの炒め	280
Mashed Potato		Green Beans with Herbs	
スパイシー・クリームコーン	280	ローストブロッコリー	280
Jalapeño Creamed Corn		Oven Roasted Broccoli	

SIDE DISH / 付き合わせ

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	ジャスミン JASMINE TEA	180
カプチーノ CAPPUCCINO	190	カモミール CHAMOMILE TEA	180
カフェ・ラテ CAFÉ LATTE	190	コーヒー(アイス) / 紅茶 / チョコレミルク ICED COFFEE / TEA / CHOCOLATE	160
ミント PEPPERMINT TEA	180	エスプレッソコーヒー ESPRESSO COFFEE	160
アールグレイ EARL GREY TEA	180	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	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
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	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
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、マンゴーピュレ、カラメル) MIDSUMMER MANGO (Oriental Beauty Oolong Vodka, Grand Marnier, Mango Purée, Caramel)	390	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
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	マティーニ (ジン、ドライベルモット) MARTINI (Gin, Martini Dry)	280
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	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
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	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	台湾ビール(缶) TAIWAN BEER (Can)	160
輸入ビール (アサヒ、パドワイザー、ハイネケン、コナ) IMPORTED BEER (Heineken・Corana)	220	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
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		

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	テキーラ、ジン、ヴァッカ、ラム TEQUILA, GIN, VODKA, RUM	240
スコッチ、ブルボン、アイリッシュ SCOTCH, BOURBON, IRISH	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 V.S.O.P COGNAC V.S.O.P	320	コニャック X.O COGNAC X.O	430
ロイヤル・ソルト・ウイスキー ROYAL SALUTE WHISKY	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円のボトルオープン費用が発生します