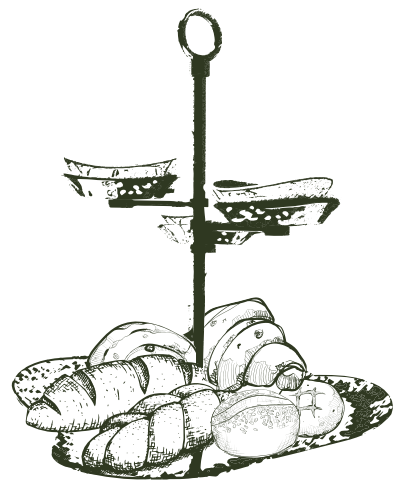
四季豊作に恵まれている我々は感謝と喜びの気持ちを込め
万物を培ったその大地の美しさを料理を通じて分け合いましょう

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
フレンチミールバンズ、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

アメリカンロブスター
黒にんにくムース / アップルサバイヨン
Boston Lobster, Black Garlic Mousse,
Apple Sabayon (add $680)

炭火焼きの北東角
フレンチシチュー / バジルオイル
Grilled Northeast Corner Neritic Squid,
Ratatouille, Basil Oil

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

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

日本北海道産のホタテ貝
プロシュート / カリフラワーのキャラメリゼ
Hokkaido Scallop, Prosciutto,
Caramelized Cauliflower

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

カリカリ揚げナス
フェタチーズ / イタリアンミートソース
Crispy Fried Eggplant, Feta Cheese,
Meat Sauce

SOUP / スープ

カプチーノマッシュルームスープ
ヒラタケ/ チーズサクリスタン
Cappuccino Wild Mushroom Soup,
Crispy Mini Oyster Mushroom,
Cheese Sacristain

パースニップスープ
鴨肉のコンフィ / 青りんご
Parsnip Soup, Duck Confit,
Green Apple

オニオングラタンスープ
エメンタールチーズ / パルメザンチーズ
Onion Soup, Emmental Cheese,
Parmesan Cheese

SALAD / サラダ

シーザーサラダ
クルミで燻製したサーモン / パルメザンチーズ
Caesar Salad, Walnut Smoking Salmon,
Parmesan Cheese

彰化県産温室トマト
氷で冷やした赤玉ねぎ / イエロートマトのガスパチョ
Changhua Greenhouse Tomato, Iced Red
Onions, Spanish Yellow Tomato Gazpacho

フムス
グレープフルーツのキャラメリゼ / 自家製グラノーラ
Hummus, Caramelized Grapefruit,
Homemade Granola

DESSERT / デザート
DRINKS / ドリンク

シトラスサバイヨン
イチジク / レディフィンガー
Citrus Sabayon, Fig,
Ladyfinger Biscuit

レモングラス風味の ローストパイナップル
パイ生地 / バニラアイスクリーム
Lemongrass Roasted Pineapple,
Puff Pastry, Vanilla Ice Cream

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

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

MAINS / メインディッシュ

高溫燒烤牛排
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
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak
12oz (for1) *6800*
12oz (for2) *7800*
16oz (for2) *8800*

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
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days
New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz
(for2) *7500*

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
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak
12oz (for1) *6200*
12oz (for2) *7200*
16oz (for2) *8200*

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
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak
12oz (for1) *5200*
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
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak
12oz (for1) *5000*
12oz (for2) *5800*
16oz (for2) *6400*

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
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak
12oz (for1) *4600*
12oz (for2) *5500*
16oz (for2) *6000*

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
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak
12oz (for2) *5100*
16oz (for2) *5500*

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またはフォアグラ420ドル）
F1 Japanese Wagyu Filet Mignon
(add black tiger shrimp $250 supplement or add duck foie gras $420 supplement)
6oz *3850*

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
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak
6oz *3250*

北海道産F1和牛ポーターハウスステーキ
Japanese F1 Porterhouse Steak 48oz
48oz (for4) *12000*

北海道産F1 Tボーンステーキ
Japanese F1 T-Bone Steak 40oz
40oz (for3) *9900*

ボストンロブスター *3980*
キャビア / クリーミーなウニソース
（毎日数量限定）
Boston Lobster, Caviar,
Creamy Sea Urchin Sauce (Limited Daily)

直火焼きシーフードの盛り合わせ *3180*
東部産天然魚 / 貝柱
根島エビ / 東北角産イカ
Direct Grilled Seafood Platter
(Eastern Wild Fish, Hokkaido Scallop,
Black Tiger Shrimp, Squid)

チェリーダック胸肉の ロティフォアグラのソテーを添えて *2980*
重ねポテト / アンディーブ
Crispy Cherry Duck Breast and
Pan Fried Duck Liver, Potato Pavé, Endive

花蓮産蓮貞 バーベキューポークリブ *2580*
スパイシーパイナップルサルサ / ケールのフライ
BBQ Pork Ribs, Spicy Pineapple Salsa,
Deep Fried Kale

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.アイスティ
ジン、ヴァッカ、ラム、テキーラ、
コアンロト、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）
東方美人烏龍茶ウォッカ、
グラン・マルニエ、マンゴーピュレ、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・ホワアト（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

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



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



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 cocltails when ordering set dinner.

A La Carte | アラカルト

A LA CARTE | アラカルト

STARTER / 前菜

アメリカンロブスター *1380*
黒にんにくムース / アップルサバイヨン
Boston Lobster, Black Garlic Mousse, Apple Sabayon

炭火焼きの北東角 *680*
フレンチシチュー / バジルオイル
Grilled Northeast Corner Neritic Squid, Ratatouille, Basil Oil

東港キハダマグロ *580*
ニースサラダ / レモンビネグレット
Yellow Fin Tuna, Nicoise Salad, Lemon Vinaigrette

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

日本北海道産のホタテ貝 *680*
プロシュート / カリフラワーのキャラメリゼ
Hokkaido Scallop, Prosciutto, Caramelized Cauliflower

ソフトシェルクラブ *680*
リンゴセロリサラダ / タマリンド＆あさつきのソース
Deep Fried Soft Shell Crab, Apple and Celery Salad, Gribiche Sauce

カリカリ揚げナス *580*
フェタチーズ / イタリアンミートソース
Crispy Fried Eggplant, Feta Cheese, Meat Sauce

SOUP / スープ

パースニップスープ *320*
鴨肉のコンフィ / 青りんご
Parsnip Soup, Duck Confit, Green Apple

カプチーノマッシュルームスープ *300*
ヒラタケ / チーズブレッドスティック
Cappuccino Wild Mushroom Soup, Crispy Mini Oyster Mushroom, Cheese Sacristain

オリオングラタンスープ *300*
エメンタールチーズ / パルメザンチーズ
Onion Soup, Emmental Cheese, Parmesan Cheese

SALAD / サラダ

シーザーサラダ *550*
クルミで燻製したサーモン / パルメザンチーズ
Caesar Salad, Walnut Smoking Salmon, Parmesan Cheese

フムス *550*
グレープフルーツのキャラメリゼ / 自家製グラノーラ
Hummus, Caramelized Grapefruit, Homemade Granola

彰化県産温室トマト *550*
氷で冷やした赤玉ねぎ / イエロートマトのガスパチョ
Changhua Green House Tomato, Iced Red Onions, Spanish Yellow Tomato Gazpacho

DESSERT / デザート

シトラスサバイヨン *380*
イチジク / レディフィンガー
Citrus Sabayon, Fig, Ladyfinger Biscuit

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

レモングラス風味のローストパイナップル *380*
パイ生地 / バニラビーンズアイスクリーム
Lemon Grass Pineapple Surprise, Puff Pastry, Vanilla Ice 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	5500
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak	16oz	6400
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 SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz		5580
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	5200
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	3800
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またはフォアグラ420ドル） F1 Japanese Wagyu Filet Mignon (add black tiger shrimp $250 supplement or add duck foie gras $420 supplement)	6oz	2880
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		

SIDE DISH / 付き合わせ

ボストンロブスター キャビア / クリーミーなウニソース Boston Lobster, Caviar, Creamy Sea Urchin Sauce (Limited Daily)	2600
チェリーダック胸肉の ロティフォアグラのソテーを添えて 重ねポテト / アンディーブ Crispy Cherry Duck Breast and Pan Fried Duck Liver, Potato Pavé, Endive	2050
白トリュフとポルチーニ茸のリゾット White Truffle and Porcini Mushroom Risotto	1080
フライドポテト トリュフ風味マヨネーズ添え French Fries With Truffle Sauce	320
マッシュポテト Mashed Potato	280
スパイシー・クリームコーン Jalapeño Creamed Corn	280
直火焼きシーフードの 盛り合わせ 東部産天然魚 / 貝柱 根島エビ / 東北角産イカ Direct Grilled Seafood Platter (Eastern Wild Fish, Hokkaido Scallop Black Tiger Shrimp, Squid)	2280
花蓮産蓮貞 バーベキューポークリブ スパイシーパイナップルサルサ / ケールのフライ BBQ Pork Ribs, Spicy Pineapple Salsa, Deep-Fried Kale	1650
イタリアンミートソースパスタ （アメリカ産熟成牛肉） Spaghetti with Meat Sauce (U.S. Aged Beef)	550
自家栽培のハーブと 野生キノコの炒め Sautéed Mushroom with Herbs	280
ハーブとインゲンの炒め Green Beans with Herbs	280
ローストブロッコリー Oven Roasted Broccoli	280

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 200
CAFÉ MOCHA

カプチーノ 190
CAPPUCCINO

カフェ・ラテ 190
CAFÉ LATTE

ミント 180
PEPPERMINT TEA

アールグレイ 180
EARL GREY TEA

ジャスミン 180
JASMINE TEA

カモミール 180
CHAMOMILE TEA

コーヒー（アイス）/ 紅茶 / チョコレミルク 160
ICED COFFEE / TEA / CHOCOLATE

エスプレッソコーヒー 160
ESPRESSO COFFEE

コーヒー（ホット）/ 紅茶 / チョコレミルク 160
COFFEE / TEA / CHOCOLATE

COCKTAILS カクテル

ゆずシードル 470
（ユズ、リキュール、蜂蜜、レモンジュース、ソーダ）
HONEY YUZU HIGHBAII
(Yuzu Liqueur, Honey, Lemon Juice, Soda Water)

ロングアイランド.アイステイ 430
（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)

真夏マンゴー（マンゴー） 390
（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)

ピンク・ホワアト（大葉） 390
（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)

ハネムーン 390
（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)

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

コスモポリタン（柑橘） 360
（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)

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

桃炭酸水（もも） 350
（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)

マティーニ 280
（ジン、ドライベルモット）
MARTINI
(Gin, Martini Dry)

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

シンガポール. スリング 280
（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)

BEER & SOFT DRINKS ビール & ソフトドリンク

台湾ビール（瓶） 220
TAIWAN BEER (Bottle)

台湾ビール（缶） 160
TAIWAN BEER (Can)

輸入ビール 220
（アサヒ、バドワイザー、ハイネケン、コロナ）
IMPORTED BEER
(Heineken、Corana)

ソフトドリンク 130
（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)

フレッシュジュース 220
（オレンジ レモン グアバ グレープフルーツ）
FRESH JUICE
(Orange, Lemon, Grapefruit, Watermelon)

ALCOHOLIC DRINKS アルコール ドリンク

食前酒（アペリティフ）、シェリー、ポート 240
APERITIFS,SHERRY,PORT

テキーラ、ジン、ヴォッカ、ラム 240
TEQUILA,GIN,VODKA,RUM

スコッチ、ブルボン、アイリッシュ 240
SCOTCH,BOURBON,IRISH

リキュール、フルーツブランデー 250
LIQUEUR,EAU DE VIE

コニャック V.S.O.P 320
COGNAC V.S.O.P

コニャック X.O 430
COGNAC X.O

ロイヤル・ソルト・ウイスキー 430
ROYAL SALUTE WHISKY

スコッチウイスキー 340
SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY
(Bowmore、The Glenlivet、Spey、Glenfiddich)

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

11.2026