

• 單點主餐 •

| | |
|------------------------------------------------------|-----|
| 招牌 炙烤鮭魚排 Grilled Salmon Steak | 670 |
| 爐烤海鱸魚排 Roasted Sea Bass | 350 |
| 噶瑪蘭黑豬豬斧豬排 Tomahawk Pork Chop | 730 |
| 紐西蘭法式羔羊排 (需準備 40 分鐘) New Zealand French Lamb Rack | 960 |
| 法式油封鴨腿 佐馬鈴薯泥 (限量) Traditional Duck Confit | 690 |
| 香煎櫻桃鴨胸 Pan-Seared Herb Duck Breast | 740 |
| 德式香腸拼盤 (3 支) German Sausage Platter | 390 |
| 爐烤德式豬腳 (限量) Crispy German Pork Knuckle | 680 |
| 酥烤法式半雞 Crispy Boneless Half Chicken | 450 |
| 去骨雞腿沙拉 Boneless Chicken Salad | 450 |
| 松露蕈菇燉飯 (可奶素) Truffle Mushroom Risotto | 350 |
| 紅椒胡椒牛肉燉飯 Beef with Bell Pepper Risotto | 385 |
| • 佐餐炸物 • | |
| 炸物拼盤 (雞翅、薯條、起司條、洋葱圈) Fried Platter | 480 |
| 酥炸薯條 (加價 \$100 升級松露醬薯條) Crispy French Fries | 200 |
| 香酥雞翅 (8pcs, 微辣) Battered Chicken Wings | 270 |
| 莫扎瑞拉起司條 (6pcs) Mozzarella Cheese Sticks | 250 |



• 豪華套餐 •

\$280

| | | | | |
|-------------------------|---------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------|
| 手工小麵包 Handmade Bread | 主廚沙拉 House Salad | 每日湯品 Daily Soup | 酥炸薯條 (一份) Crispy Fries | 特製甜點 Daily Dessert |
|-------------------------|---------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------|

同組人均點 豪華套餐 可續 酥炸薯條
13:30 (午) / 20:30 (晚) 為最後續薯條時間

• 經典套餐 •

\$190

| | | |
|-------------------------|--------------------|-----------------------|
| 手工小麵包 Handmade Bread | 每日湯品 Daily Soup | 特製甜點 Daily Dessert |
|-------------------------|--------------------|-----------------------|

• 單點原塊鮮切牛排 •

| | | | |
|----------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------|-------|
| 28 天 帶骨乾式熟成肋眼 (25oz) 28 Days Bone-In Dry Aged Ribeye | 3,880 | 4 公分厚切 Prime 丁骨牛排 (35oz) USDA Prime Porterhouse Steak | 3,680 |
| 招牌 CAB Prime 安格斯肋眼 (12oz) USDA Prime CAB Ribeye Steak | 1,480 | 6 公分厚切 帶骨紐約客 (30oz) USDA Prime Bone-In Striploin | 3,280 |
| A5 日本和王 和牛紐約客 (8oz) A5 Kagoshima Wagyu Striploin | 2,280 | CAB 頂級無骨牛小排 (10oz) USDA Prime Boneless Short Ribs | 1,380 |
| M9+ 樂天 澳洲 和牛紐約客 (10oz) M9+ LOTTE Australian Wagyu Striploin | 1,780 | 極選 頂級法蘭克牛排 (8oz) USDA Prime Flank Steak | 780 |
| 帶骨台塑牛小排 (全熟) Taiwanese Marinated Beef Rib | 1,180 | 椒麻 / 麻辣 頂級法蘭克牛排 (8oz) USDA Prime Sichun Spicy Flank Steak | 830 |

• 佐餐熱配菜 •

| | | | |
|-------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| 奶油甜玉米 Butter Sweet Corn | 120 | 麻辣燉牛筋 Spicy Stewed Beef Tendon | 160 |
| 香蒜炒野菇 Garlic Wild Mushroom | 140 | 季節炒時蔬 Stir Fried Wild Vegetables | 140 |

• 附餐飲品 •

| | |
|-------------------------------------------------------|-----|
| 斯里蘭卡 錫蘭紅茶 (冷/熱) Ceylon Black Tea (Hot/Cold) | 100 |
| 南非 錫德山 國寶茶 (無咖啡因) (熱) Cederberg Rooibos Tea (Hot) | 100 |
| 衣索比亞 淺焙 美式咖啡 (冷/熱) Ethiopian Light Roast Americano | 100 |
| 可口可樂 (正常/ZERO) (可續杯) Coke | 100 |
| 雪碧 (可續杯) Sprite | 100 |
| 套餐均附一杯 100 元飲料 (可補差價升級) | |

| | |
|-------------------------------------------------------|-----|
| 宏都拉斯 中深焙 拿鐵 (冰/熱) Honduras Medium-Dark Roast Latte | 160 |
| 阿薩姆鮮奶茶 (熱) Fresh Hot Milk Tea | 180 |
| 荔枝蔓越莓氣泡飲 Lychee Cranberry Sparkling | 180 |
| 老式經典調酒 Classic Old Fashion | 360 |
| 義大利 House 紅酒 (150ml) House Red Wine | 230 |
| 西班牙 House 白酒 (150ml) House White Wine | 230 |

• 單杯系統 •



本店使用 CORAVIN 單杯取酒系統
利用獨家專利的技術，於不取出軟木塞
的情況下從瓶中取酒，以提供品質最穩
定之佳釀供您享用。

透過此系統，我們勵志於推薦最適
合搭配餐點之紅白酒供饕客享受。

尚有眾多單杯紅白酒、威士忌可供選擇
請洽服務員索取酒單

外加一成服務費，用餐時間 105 分鐘。套餐不可單點 或 折抵低消，小學三年級以上低消一主餐
10% Extra Service Charge, Minimum 1 main per person. Dinning Time 105 mins.