

MENU

前菜

现开生蚝 (6只 / 12只) 298 / 548
法国生蚝 “Boudeuse”

橄榄油浸白蛤蜊 198
青豆, 白萝卜, 茼蒿, 辣根, 薄荷

柑橘腌鲭鱼 148
荔枝熏茼蒿, 佛手柑酱

腌制三文鱼  148
腌新西兰三文鱼, 法式鲜奶油, 指橙甜菜酱

布拉塔芝士  128
油浸樱桃番茄, 罗勒芽, 芝麻菜, 雪莉醋汁,
特级初榨橄榄油

落地球生菜南瓜沙拉  128
杏仁片, 蜂蜜, 芥末, 紫苏

墨鱼宽面 128
浸墨鱼, 柠檬橄榄油, 黑蒜蓉蛋黄酱

悦铂尼凯撒沙拉  128
罗马生菜, 有机鸡肉, 樱花虾, 凯撒汁, 菠菜酱

藜麦温泉蛋沙拉  128
荔枝果冻, 茴香花, 罗勒, 橙子油, 松露酱

炸蛙腿 98
豆腐, 薏米, 紫苏, 发酵橄榄叶

菠菜沙拉  98
嫩叶菠菜, 琥珀核桃, 甜菜根, 山葵酸奶汁

豆腐饼  98
海带豆腐饼, 柚子胡椒, 青柠蛋黄酱

汤

龙虾浓汤 198
红椒大蒜酱, 蒜蓉面包

鲍鱼酸辣汤 168
意大利节瓜, 鱼子酱, 手指柠檬, 蟹味菇, 微型菜苗

奶油蘑菇汤  88
烩杂菇, 松露

主菜

美国牛小排 1,288
24个小时慢煮牛小排, 辣椒酱, 黄油土豆泥

烤波士顿龙虾 588
烤柠檬, 羽衣甘蓝

烤多宝鱼 588
风干番茄, 罗勒, 柠檬, 大蒜, 橄榄油

巴塔哥尼亚犬牙鱼 298
茴香, 新西兰青口, 苹果醋汁

银蕨新西兰羊排 268
芹菜根, 甜豆, 中东玉米糕, 玉米笋, 薄荷青柠啫喱

鸡肉  218
慢煮有机鸡胸, 大麦烩饭, 柠檬百里香鸡肉汁

牛肉汉堡 218
安格斯牛肉, 布里欧修面包, 焦糖洋葱和切达干酪

碳烤加利西亚八爪鱼 158
干番茄, 黑橄榄, 茼蒿, 甜红椒脆片, 虾油

肉酱意大利宽面 128
手工意大利宽面, 牛小排肉酱, 番茄, 罗勒, 帕玛森芝士

红酒烩蘑菇  128
奶油玉米糊, 蘑菇, 手指胡萝卜, 小洋葱

帕马臣意式烩饭  108
意式烩饭, 帕马臣芝士, 迷迭香, 柠檬皮

精选烤扒

龙江和牛肉眼 A2 - 300克 798

美国 Prime 谷饲肉眼 - 300克 698

澳洲谷饲黑毛和牛西冷 M7 - 250克 698

澳洲和牛牛柳 M5 - 200克 688

澳洲谷饲安格斯西冷 M5 - 250克 598

精选扒烤菜式会伴碎土豆和烤时蔬及一款特色酱汁:
胡椒汁, 红酒汁, 阿根廷香草汁

配菜

蒜蓉苔兰花 78

芦笋 78

黄油土豆泥 68

炸薯条 68

什锦蘑菇 68



素食精选



持续农法