



主廚米其林精選套餐  
MICHELIN SIGNATURE MENU  
シェフ セットメニュー  
頭盤精選

Appetizers Platter

前菜の盛り合わせ

海膽戈渣・金陵燒乳豬・雅閣叉燒皇

Sea Urchin, Superior Broth, Egg, *Deep-fried*・Suckling Pig, *Roasted*・Black Pork, Honey, *Barbecued*

ナマコの辛味和え・子豚のロースト・叉焼の蜂蜜風味仕立て

<Bruno Paillard, Rosé Première Cuvée, France>

天子蘭花燉官燕

Dendrobium, Chinese Ham, Superior Bird's Nest Soup, *Double-boiled*

金華火腿、セッコク、ツバメの巣の煮込み

黃湯白玉星斑柳

Star Garoupa Fillet, Winter Melon, Chicken and Duck Jus, *Steamed*

冬瓜、スジアラの中華ブイヨンスープ蒸し

<Weingut Fred Lpimer, Gruner Veltliner, Langenlois Kamptal, Austria>

蠔皇鮑魚(三頭)

Abalone, Oyster Sauce, *Braised* (3-Head)

アワビ 鮑ソース風味 (3 頭)

蒜片和牛牛柳粒(澳洲牛肉)

Australian Wagyu Beef Tenderloin, Garlic, Crispy Rice, *Pan-fried*

ガーリックスライス、オーストラリア産和牛テンダーロインサイコロステーキ

<Perrin & Fils, Cotes du Rhone Villages, Cairanne, Peyre Blanche, Rhone, France>

北海道帶子拌麵

Hokkaido Scallop, Spring Onion, Taiwanese Noodles

北海道産ホタテ、葱和え麵

<Shimizu Seizaburo Shoten, ZAKU, Ho No Tomo Junmai, Mie-ken

清水清三郎商店 作 穂乃智 純米酒 三重縣>

海鹽焦糖燉鮮奶

Fresh Milk, Sea Salt Caramel, *Double-boiled*

海塩キャラメルミルクプリン

文華迎美點

Petit Fours

プチフル

8,800

每位 per person お一人様

11,300

搭配餐酒 wine pairings ワインペアリング

自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。

菜單所使用之豬肉皆為台灣在地養殖肉品，所使用之大豆產品皆為非基因改造。

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。

All pork dishes are prepared exclusively using Taiwanese pork. All dishes contain soybean are prepared exclusively using Non-GMO product.

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NT\$1,000 for wines and spirits.