



謝文主廚米其林精選套餐
CHEF TSE MICHELIN STAR
SIGNATURE MENU
シェフ セットメニュー

頭盤精選

Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

椰香燕窩脆鮮奶・金陵燒乳豬・蜜汁叉燒

Coconut Milk, Milk, Bird Nest, Deep-fried · Suckling Pig, Roasted · Pork, Honey, Barbecued

燕の巢のサクサク揚げココナッツミルク風味・叉燒の蜂蜜風味仕立て・

くらげのごま油和え

<Bruno Paillard, Rosé Première Cuvée>

藥膳烏雞燉厚花膠

Superior Fish Maw, Black Bone Chicken, Chinese Herbal, Double-boiled

烏骨雞と魚の浮き袋の煮込みスープ

白玉龍蝦球

Peng Hu Lobster, Egg White, Mullet Roe, Wok-fried

ロブスターのボイルと卵白のあんかけ仕立て

<Jermann, Chardonnay, Venezia Giulia, Italy >

蠔皇日本禾麻鮑 (26 頭)

Japanese Ouma Abalone, Braised (26-Head)

日本産禾麻鮑 (26 頭)

<Spottswoode, Sauvignon Blanc, Napa-Sonoma County, California, USA>

蘆筍黑椒美國安格斯牛柳粒

US Angus Beef, Asparagus, Garlic, Black Pepper, Sautéed

USA アンカスビーフブラックペッパー風味

<Bodegas Castano, Solanera, Vinas Viejas, Yecla, Spain >

<2010 Château La Lagune, Haut Médoc, France > 

Supplement 1000

私房八寶飯

Roasted Goose, Crab Meat, Taro, Chinese Sausages, Dried Seafoods, Jasmine Rice, Stir-fried

シェフ 特製チャーハン

原味有機豆腐花

Organic Soy Pudding

オーガニック豆花

<Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy>

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

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。

上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. 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 TWD1,000 for wines and spirits.