



前菜



香煎北海道干貝佐松露高湯 NT\$280
黑松露醬、溫室芽菜、燻大根



香煎海明蝦配義大利手工餃 NT\$280
洋蔥絲、青豆仁、龍蝦醬汁



碳烤八爪章魚 NT\$280
亞魯嘉海令魚卵、醃黃瓜、羅勒油粉、韓式辣醬



香煎厚片煙燻鮭魚 NT\$280
海令魚子醬、水煮蛋、芥末美奶滋



焗烤乳酪青醬田螺盅 NT\$280
青醬、牛蕃茄醬、帕達諾乳酪、大蒜麵包



西班牙賽拉諾火腿盤 NT\$280
蜜瓜或水梨、牛蕃茄、芝麻生菜、初榨橄欖油、蜂蜜芥末醬



脆煎法國路其鴨肝 NT\$680
香草蘋果泥、馬爹拉甜酒醬汁



★法國空運活生蠔(二顆) NT\$480 / 四顆NT\$940 / 六顆NT\$1300
檸檬角、雞尾酒醬



松露蘑菇濃湯 NT\$180
慢炒蘑菇、黑松露醬



★義式蕃茄蔬菜牛肉湯 NT\$180
綜合蔬菜丁、洋芋、通心麵、香料麵包



★酥皮燻鮭魚南瓜湯 NT\$180
鮮奶油、燻鮭魚、奶油酥皮



海鮮酥皮奶油巧達湯 NT\$180
時令海鮮丁、洋芋丁、玉米粒、奶油酥皮



★中式風味時令海鮮湯 NT\$320
鮮蝦、干貝、鮮魚片、蛤蜊、透抽、豆腐

沙拉



★煙燻鮭魚羅蔓凱薩沙拉 NT\$260
帕達諾乳酪、小蕃茄、培根片、香料麵包丁



艾朋精選蔬菜沙拉 NT\$320
賽拉諾火腿、甜菜根、甜玉米、牛蕃茄、茶葉蛋、奶油起司
(義大利油醋醬、牧場沙拉醬、蜂蜜芥末醬、辣味西南醬) 醬四選一



脆炸軟殼蟹蔬菜沙拉 NT\$380
聖女蕃茄、醃黃瓜、烤蘑菇、茶葉蛋、辣味西南醬

紅白酒買一送一
單杯NT\$280/100ml (可任選混搭)
法國 拉芙卡城堡 白酒
西班牙 裴雷拉達堡 加泰隆 氣泡酒
美國加州 單車女神 卡本內蘇維濃 紅酒
美國加州 單車女神 希哈 紅酒



法式手工麵包佐松露奶油

★高人氣



前菜或沙拉(任選一)

- ★香煎北海道干貝佐松露高湯
黑松露醬、溫室芽菜、燻大根
- ★香煎海明蝦配義大利手工餃
洋蔥絲、青豆仁、龍蝦醬汁
- ★碳烤八爪章魚
亞魯嘉海令魚卵、醃黃瓜、羅勒油粉、韓式辣醬
- ★香煎厚片煙燻鮭魚
海令魚子醬、水煮蛋、芥末美奶滋
- ★焗烤乳酪青醬田螺盅
青醬、牛蕃茄醬、帕達諾乳酪、大蒜麵包
- ★西班牙賽拉諾火腿盤
蜜瓜或水梨、牛蕃茄、芝麻生菜、初榨橄欖油、蜂蜜芥末醬
- ★法國空運活生蠔(二顆)
檸檬角、雞尾酒醬
需另加價NT\$250
- ★脆煎法國路其鴨肝
香草蘋果泥、馬爹拉甜酒醬汁
需另加價NT\$380

- ★煙燻鮭魚羅蔓凱薩沙拉
帕達諾乳酪、小蕃茄、培根片、香料麵包丁
- ★艾朋精選蔬菜沙拉
賽拉諾火腿、甜菜根、甜玉米、牛蕃茄、茶葉蛋、奶油起司
(義大利油醋醬、牧場沙拉醬、蜂蜜芥末醬、辣味西南醬) 醬四選一
- ★脆炸軟殼蟹蔬菜沙拉 需另加價NT\$100
聖女蕃茄、醃黃瓜、烤蘑菇、茶葉蛋、辣味西南醬

湯品(任選一)

- ★松露蘑菇濃湯
慢炒蘑菇、黑松露醬
- ★義式蕃茄蔬菜牛肉湯
綜合蔬菜丁、洋芋、通心麵、香料麵包
- ★酥皮燻鮭魚南瓜湯
鮮奶油、燻鮭魚、奶油酥皮
- ★海鮮酥皮奶油巧達湯
時令海鮮丁、洋芋丁、玉米粒、奶油酥皮
- ★中式風味時令海鮮湯 需另加價NT\$150
鮮蝦、干貝、鮮魚片、蛤蜊、透抽、豆腐

主菜(任選一) + 太平洋野生明蝦 NT\$280 / + 波士頓活龍蝦(半隻) NT\$980

西班牙 Jospet 百萬烤箱果木燻烤牛排

- USDA Prime 美國頂級嫩肩牛排(7oz) NT\$1080
- PS 紐西蘭一級菲力牛排(7oz) NT\$1180
- ★日本 A5 和牛(5oz) NT\$2880
- | 美國頂級 USDA PRIME |
- USDA Prime 美國頂級肋眼菲力牛排(8oz) NT\$1380
- USDA Prime 燻烤美國頂級肋眼牛排(12oz) NT\$1980
- ★USDA Prime 燻烤美國頂級肋眼牛排(16oz) 兩入份 每人價格 NT\$1680
- | 老饕系列 TOP CAP |
- ★USDA Prime 美國頂級老饕牛排(6oz) 優惠價 NT\$1880

海鮮

- ★燻烤加拿大國王鮭魚 配蟹肉鉗 & 松露炒蛋 NT\$1280
松葉蟹肉鉗、南瓜燉飯、季節鮮蔬、洋芋、松露奶醬
- ★香煎現流海魚菲力 配太平洋野生明蝦 NT\$1380
黃綠節瓜、蕃茄、季節鮮蔬、蕃茄羅勒醬
- ★碳烤綜合時令海鮮盤 NT\$1680
現流明蝦、北海道干貝、季節鮮魚、花枝
- ★美國波士頓活龍蝦(可選燻烤) 半隻 NT\$1480 / 整尾 NT\$2280
美國大蘆筍、明太子蛋黃醬

其他主菜

- ★嫩煎菠菜培根雞胸 NT\$980
蔬菜千層麵、青花椰菜、蕃茄奶油醬
- ★香煎舒肥宜蘭櫻桃鴨胸 NT\$1180
香草蘋果泥、季節鮮蔬、紅酒醬
- ★燻烤舒肥帶骨豬里肌 NT\$1080
香料洋芋、季節鮮蔬、牛肝菌醬
- ★米蘭風味嫩小牛膝 NT\$1380
番紅花燉飯、季節鮮蔬
- ★碳烤紐西蘭小羊排 NT\$1480
香料洋芋、季節鮮蔬、青花椰菜

甜點(任選一)

- 經典提拉米蘇、松露巧克力蛋糕
- 法式焦糖布蕾、主廚特製甜點

飲品(任選一)

- 美式咖啡、拿鐵、紅茶、奶茶、季節果汁
- (升級成任何非酒精單點飲料，一律可折抵NT\$60；升級成單杯紅白酒、雞尾酒，一律可折抵NT\$50。)

+ 單點配菜(可複選)

- 焗烤花椰菜 NT\$120
- 香炒羅勒鮮菇 NT\$120
- ★松露薯條 NT\$120
- ★紐奧良辣味炸雞翅(4支) NT\$120
- 雞湯煨蔬菜 NT\$120
- 煎烤大蘆筍 NT\$220

本菜單價格均增加收原價一成服務費。若對某些食物過敏，請務必告知服務人員。自備酒水收費方式：葡萄酒每瓶\$300，烈酒每瓶\$500，每人最低消300元。六歲以上兒童或大人均同點餐，身高120公分以下未滿兒童餐費另收費，圖片僅供參考。