

2026 SUMMER VALENTINE'S DAY DINNER

NT\$5,980/1人

贈送香檳一杯

Served with one glass of Champagne

餐前麵包 HOMEMADE BREAD

前菜 STARTERS

鮪魚生蝦韃靼 椰子慕斯 墨西哥煙燻辣椒油

TUNA & PRAWN TARTARE WITH COCONUT MOUSSE & CHIPOTLE OIL

&

香煎肥肝 松露 照燒醬

SEARED FOIE GRAS WITH TRUFFLE & TERIYAKI GLAZE

湯或沙拉 SOUP OR SALAD

馬賽海鮮湯

BOUILLABAISSÉ

OR

蜜桃櫻桃沙拉 瑞可塔起司 味噌油醋

STONE FRUIT SALAD WITH RICOTTA & MISO VINAIGRETTE

主菜 MAINS (選 1)

Choose One Option

乾式熟成澳洲 M9 和牛紐約客 6 OZ.

DRY-AGED AUSTRALIAN WAGYU M9 NEW YORK STRIP

A5 和牛菲力 6 OZ. 芥末薯泥

A5 WAGYU FILET MIGNON WITH WASABI MASHED POTATO

羔羊排

LAMB CHOPS

龍蝦&鱈魚 龍蝦奶油醬

LOBSTER & ARCTIC COD WITH LOBSTER BEURRE BLANC

配菜 SIDES

蘆筍 OR 奶油菠菜 OR 炒蘑菇 OR 松露薯條

ZUCCHINI OR CREAMED SPINACH OR SAUTÉED MUSHROOMS OR TRUFFLED FRENCH FRIES

甜點 DESSERTS

葡萄柚芒果蛋糕 OR 焦糖爆米花巧克力蛋糕

GRAPEFRUIT & MANGO CAKE OR CARAMEL POPCORN & CHOCOLATE CAKE

咖啡或茶 COFFEE OR TEA

牛肉來源：日本、澳洲