

炙燒波特紅酒紐約客牛排 8oz NT\$ 980
Grilled Strip Loin with Port wine sauce

■ 牛肉產地：美國

■ 牛肉建議熟度3分或5分

Recommended beef doneness is medium-rare or medium

爐烤酒窖香草老饕豬排 NT\$ 980
Oven-roasted wine cellar herb gluttonous pork chops

■ 豬肉產地：台灣

爐烤黑松露紐西蘭羔羊排 NT\$ 980
Oven-roasted black truffle New Zealand lamb chops

■ 羊肉產地：紐西蘭

■ 羊肉建議熟度7分

Bone-in mutton is recommended medium-well

板根蒜香風味酥炸春雞 NT\$ 980
Crispy fried spring chicken with garlic

■ 雞肉產地：美國

板根酒漬風味大西洋鮭魚排 NT\$ 980
Wine-stained Atlantic salmon steak

■ 鮭魚產地：加拿大

板根森林元氣素齋(蛋奶素) NT\$ 980
Vegetarian set meals

- 凡入內用餐，皆須用一份主餐
- 餐廳訴求主菜現點現做，請耐心等待
- 如果您對任何食物有過敏反應或食物不耐症，請在點（取）餐前告知服務人員
- All meals are required to choose a main course.
- Due to food hygiene and safety, no takeaway.
- All the main dish cook for immediate consumption, please be patient.
- Meals including buffet-style salads, soups, drinks and desserts.
- If you have any concerns regarding food allergies or intolerances please alert your server prior to ordering.

以上所有價格外加一成服務費
All prices are subject to a 10% service charge.

每日限定季節大蝦及鮮干貝

NT\$ 1,080

Fisherman style daily prawn wrapped and scallop

■ 大蝦產地：台灣 ■ 干貝產地：日本

爐烤美國頂級肋眼牛排 9oz

NT\$ 1,280

Oven-grilled America's finest ribeye steak

■ 牛肉產地：美國

■ 牛肉建議熟度3分或5分

Recommended beef doneness is medium-rare or medium

爐烤美國頂級老饕牛排 5oz

NT\$ 1,480

Grilled U.S top cap steak

■ 牛肉產地：美國

■ 牛肉建議熟度3分或5分

Recommended beef doneness is medium-rare or medium

典藏肋眼明蝦海陸雙味 9oz

NT\$ 1,680

Rib-eye prawns are both sea and land

■ 明蝦產地：台灣 ■ 牛肉產地：美國

■ 牛肉建議熟度3分或5分

Recommended beef doneness is medium-rare or medium

經典老饕明蝦干貝三重奏 5oz

NT\$ 1,880

A trio of classic gourmet steaks, prawns, and scallops

■ 明蝦產地：台灣 ■ 干貝產地：日本 ■ 牛肉產地：美國

■ 牛肉建議熟度3分或5分

Recommended beef doneness is medium-rare or medium



- 凡入內用餐，皆須用一份主餐
- 餐廳訴求主菜現點現做，請耐心等待
- 如果您對任何食物有過敏反應或食物不耐症，請在點（取）餐前告知服務人員
- All meals are required to choose a main course.
- Due to food hygiene and safety, no takeaway.
- All the main dish cook for immediate consumption, please be patient.
- Meals including buffet-style salads, soups, drinks and desserts.
- If you have any concerns regarding food allergies or intolerances please alert your server prior to ordering.

以上所有價格外加一成服務費
All prices are subject to a 10% service charge.

洛馬赫 / 紅酒 750ml NT\$ 880
Lou Magert / Red

產區：法國 波爾多

帶有種輕盈的桃子香味及花香、一點點醋果味、入喉爽口清淡、單寧細緻、後韻良好。

比頓山古堡 2017 / 紅酒 750ml NT\$ 1,500
Chateau Puy-Bardens/Red

產區：法國 波爾多 卡迪拉克地區(Cadillac)

酒體飽滿帶有水果香氣、口感濃郁入口清新，有絕妙的平衡感

桑賽爾 / 白酒 750ml NT\$ 1,600
Guy Saget Sancerre / White

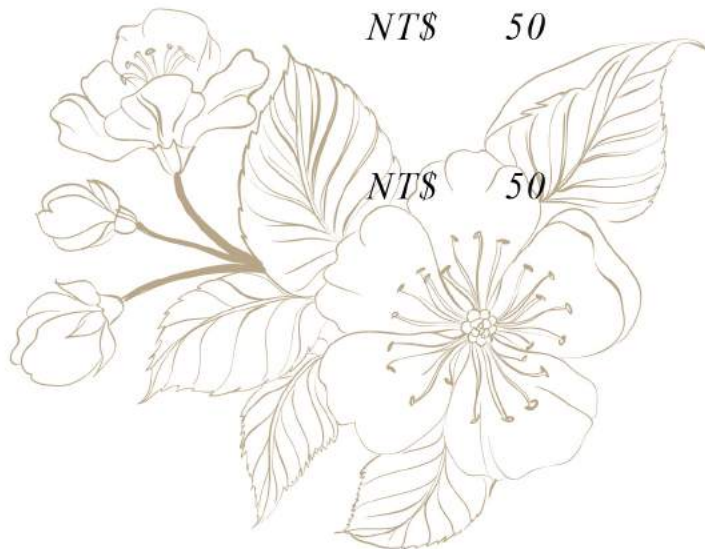
產區：法國 桑賽爾地區

含有覆盆子、黑醋栗、柑橘等果香味，酒體輕盈爽口

台灣金牌啤酒 300ml NT\$ 100
Gold Medal Taiwan Beer / Can

可樂 330ml NT\$ 50
Coca Cola

雪碧 330ml NT\$ 50
Sprite



飲酒請勿開車 未滿18歲者禁止飲用
Please do not drink if you are a minor.

以上所有價格外加一成服務費
All prices are subject to a 10% service charge.