## **GRILL UKAI**

開胃逸品 Amuse Bouche 本日のアミューズ

初夏無酒精特調 House Special Mocktail

### APPETIZER

## 爐烤櫛瓜 牛肉肉醬 米莫雷特

Roasted Zucchini with Meat Sauce and Cheese ズッキーニとボロネーズ

旬蝦 綠蘆筍 水波蛋

Shrimp and Asparagus with Poached Egg グリーンアスパラポーチドエッグ

鮪魚下巴 尼斯沙拉 Tuna Jaw Nicoise Salad ニース風サラダ

夏至 甜香金萱紅茶 Jin Xuan Black Tea

## 北海道干貝 鮮筍御飯

Hokkaido Scallops and Bamboo Rice 筍とホタテ御飯

小滿 有機慢焙烏龍 Organic Gently Roasted Oolong Tea

### MAIN COURSE

## 桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg 鶏ももグリエ **1500** 

# 紐西蘭羊排

New Zealand Lamb Rack ニュージーランド羊 2100

# 日本和牛臀肉 100g

Japanese Wagyu Rump 日本和牛ランプ 2600

## 西班牙伊比利豬

Iberian Pork イベリコ豚 **1500** 

# 安格斯牛菲力 100g

Angus Beef Tenderloin アンガスフィレ 2100

日本和牛沙朗 100g
Japanese Wagyu Sirloin
Japanese Wagyu Tenderloin 日本和牛サーロイン 3100

Boston Lobster オマール海老 1本 3100

波士頓龍蝦

西班牙伊比利豬上蓋

Iberian Pork Cap

イベリコ豚のかぶり

1900

日本和牛フィレ 4100

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

甜點

Dessert

デザート

咖啡或茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

初夏推薦套茶 Spring Tea Pairing \$999

為維護用餐體驗及食品衛生安全, 恕無法提供餐點外帶服務。

To Maintain Your Dining Experience And Food Hygiene, Take-Out Service Is NOT Provided. 素晴らしい食事体験を提供できるよう、及び食品衛生上の理由のため、大変申し訳ございませんが料理のテイクアウトを承ることはできかねます。

## **GRILL UKAI**

開胃逸品 Amuse Bouche 本日のアミューズ

初夏無酒精特調 House Special Mocktail

### **APPETIZER**

爐烤櫛瓜 牛肉肉醬 米莫雷特

Roasted Zucchini with Meat Sauce and Cheese ズッキーニとボロネーズ

旬蝦 綠蘆筍 水波蛋

Shrimp and Asparagus with Poached Egg グリーンアスパラポーチドエッグ

鮪魚下巴 尼斯沙拉

Tuna Jaw Nicoise Salad ニース風サラダ

夏至 甜香金菅紅茶 Jin Xuan Black Tea

玉米冷湯 玉米司康

Corn Soup and Scone トウモロコシのスープとスコーン

季節野菜 義式水煮魚

Acqua Pazza with Seasonal Vegetables イサキアクアパッツア

小滿 有機慢焙烏龍 Organic Gently Roasted Oolong Tea

### MAIN COURSE

桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg 鶏ももグリエ 2000

紐西蘭羊排

New Zealand Lamb Rack ニュージーランド羊 2600

日本和牛臀肉 100g

Japanese Wagyu Rump 日本和牛ランプ

3100

西班牙伊比利豬

Iberian Pork イベリコ豚 2000

安格斯牛菲力 100g Angus Beef Tenderloin アンガスフィレ

2600

日本和牛沙朗 100g

日本和牛サーロイン

3600

西班牙伊比利豬上蓋

Iberian Pork Cap イベリコ豚のかぶり

2400

波士頓龍蝦

Boston Lobster オマール海老 1本 3600

日本和牛菲力 100g 日本和十7月 100g 日本和十非月 100g Japanese Wagyu Sirloin Japanese Wagyu Tenderloin 日本和牛フィレ

4600

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

北海道干貝 鮮筍御飯

Hokkaido Scallops and Bamboo Rice 筍とホタテ御飯

甜點

Dessert

デザート

咖啡或茶

Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶

初夏推薦套茶 Spring Tea Pairing \$999

為維護用餐體驗及食品衛生安全, 恕無法提供餐點外帶服務。

# À LA CARTE

APPETIZERS 開胃逸品 Amuse Bouche 本日のアミューズ 推薦前菜 Daily Appetizer 本日のお薦め前菜 熟食冷肉盤 Charcuterie Board シャルキュトリー盛り合わせ	350 500 600
SOUPS 伊勢龍蝦濃湯 Spiny Lobster Bisque 伊勢海老のビスク 季節野菜 義式水煮魚 Acqua Pazza with Seasonal Vegetables イサキのアクアパッツア	250 700
CHEF'S SPECIALITIES 供應數量有限,建議提前預訂 Limited Supply, Reservations Are Recommended. 當日鮮魚 Daily Fish 旬鮮魚 白酒蒸淡菜 Moules Marinière ムール貝の白ワイン蒸し 季節義大利麵 Seasonal Pasta 季節パスタ 主廚推薦食事 Chef's Special Course 本日の食事	650 550 550 680
GRILLED SELECTIONS 伊比利豬上蓋 Iberian Pork Cap イベリコ豚のかぶり 安格斯牛菲力100g Angus Beef Tenderloin アンガスフィレ 日本和牛臀肉100g Japanese Wagyu Rump 日本和牛ランプ 日本和牛沙朗100g Japanese Wagyu Sirloin 日本和牛サーロイン 日本和牛菲力100g Japanese Wagyu Tenderloin 日本和牛フィレ 波士頓龍蝦一隻 Boston Lobster オマール海老 1本 伊勢龍蝦一隻 Spiny Lobster 伊勢海老 1本	980 980 1800 2600 3600 2800 時價
SIDE DISH 薯條 French Fries フライドポテト	300
DESSERT 手作甜點 Signature Dessert デザート (以當日供應品項為主 Based On The Supply Of The Day)	450



## 初夏嚴潠冷萃茶

### Pre Summer Cold Brew Tea Selections

初夏清爽無酒精特調 House Special Mocktail

僅供套茶 Pairing Only

鳳梨 / 萊姆 / 薄荷

120ml/杯 500ml/瓶

夏至 甜香金膏紅茶 Iin Xuan Black Tea

350 1200

夏天的陽光賦予茶湯渾然天成的單寧感及日曬水果的獨特香 氣,精準掌控每道工序的溫度及濕度,創造成熟柿子的甜 感,襯著紅棗的溫潤果酸以及桂圓與橙皮的溫柔香氣。

風味:花蜜/龍眼乾/桂圓皮

小滿 有機慢焙烏龍 Organic Gently Roasted Oolong Tea 250

680

茶葉因日照充足造就飽滿的茶湯結構,特選冬茶與冬片兩個 產季,堆疊出豐富的質地層次,果膠質豐富又細緻。

風味:茉莉/乾燥蘋果/烘焙穀物

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

*370* 1260

來自新竹峨眉鄉依循傳統工序製作,富有多層次的柑橘調 性。經過陰乾、低溫萎凋及長時間乾發酵,展現東方美人特 有的花蜜香與成熟果香,韻味柔和,茶體均匀而細緻。

風味:乾燥玫瑰花/成熟柑橘/蜂蜜

初夏推薦套茶/四款 Tea Pairing/4glasses

999