

# GRILL UKAI

## 開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

季節無酒精特調 House Special Mocktail

## APPETIZER

### 煙燻鮭魚 鮭魚卵 布列塔尼餅

Smoked Salmon with Salmon Roe Bretagne Sables

スモークサーモンとエディブルフラワーのサラダ ガレット仕立て

### 北海道干貝 茴香 柳橙沙拉

Scallops with Fennel Bulb and Orange Salad

フスイエとホタテ オレンジのサラダ

### 澎湖小卷 春時蔬 洋蔥莎莎

Penhu Squid with Seasonal Vegetables in Onion Salsa

ヤリイカのグリエと春野菜

芯布麗莊園 沐雪 春摘 Singbulli, Snow White, FTGFOP1, 1st Flush

### 櫻花蝦義大利麵

Signature Sakura Shrimp Pasta

桜エビのパスタ

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

## MAIN COURSE

### 桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg

鷄ももグリエ

1500

### 西班牙伊比利豬

Iberian Pork

イベリコ豚

1500

### 西班牙伊比利豬上蓋

Iberian Pork Cap

イベリコ豚のかぶり

2100

### 紐西蘭羊排

New Zealand Lamb Rack

ニュージーランド羊

2100

### 安格斯牛菲力 100g

Angus Beef Tenderloin

アンガスフィレ

2600

### 波士頓龍蝦

Boston Lobster

オマール海老 1本

3300

### 日本和牛臀肉 100g

Japanese Wagyu Rump

日本和牛ランプ

2600

### 日本和牛沙朗 100g

Japanese Wagyu Sirloin

日本和牛サーロイン

3100

### 日本和牛菲力 100g

Japanese Wagyu Tenderloin

日本和牛フィレ

4100

甘曙 鹿野紅烏龍 Red Oolong Tea

## 手作甜點

Dessert

デザート

## 咖啡 或 茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

推薦套茶 Selected 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

季節無酒精特調 House Special Mocktail

## APPETIZER

煙燻鮭魚 鮭魚卵 布列塔尼餅

Smoked Salmon with Salmon Roe Bretagne Sables

スモークサーモンとエディブルフラワーのサラダ ガレット仕立て

北海道干貝 茴香 柳橙沙拉

Scallops with Fennel Bulb and Orange Salad

フヌイエとホタテ オレンジのサラダ

澎湖小卷 春時蔬 洋蔥莎莎

Penhu Squid with Seasonal Vegetables in Onion Salsa

ヤリイカのグリエと春野菜

芯布麗莊園 沐雪 春摘 Singbulli, Snow White, FTGFOP1, 1st Flush

焗烤白蘆筍 羊肚菌

White Asparagus and Morels Gratin

ホワイトアスパラとモリーユ グラチネ

櫻花蝦御飯

Signature Sakura Shrimp Rice

桜エビのリゾット仕立て

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

## MAIN COURSE

桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg

鶏ももグリエ

2000

西班牙伊比利豬

Iberian Pork

イベリコ豚

2000

西班牙伊比利豬上蓋

Iberian Pork Cap

イベリコ豚のかぶり

2600

紐西蘭羊排

New Zealand Lamb Rack

ニュージーランド羊

2600

安格斯牛菲力 100g

Angus Beef Tenderloin

アングスフィレ

3100

波士頓龍蝦

Boston Lobster

オマール海老 1本

3800

日本和牛臀肉 100g

Japanese Wagyu Rump

日本和牛ランプ

3100

日本和牛沙朗 100g

Japanese Wagyu Sirloin

日本和牛サーロイン

3600

日本和牛菲力 100g

Japanese Wagyu Tenderloin

日本和牛フィレ

4600

甘曙 鹿野紅烏龍 Red Oolong Tea

手作甜點

Dessert

デザート

咖啡 或 茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は紅茶

推薦套茶 Selected 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ません。

# À LA CARTE

## APPETIZERS

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 開胃逸品 Amuse Bouche 本日のアミューズ            | 350 |
| 推薦前菜 Daily Appetizer 本日のお薦め前菜         | 500 |
| 熟食冷肉盤 Charcuterie Board シャルキュトリー盛り合わせ | 600 |

## SOUPS

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 紅條石斑 馬賽魚湯 Bouillabaisse プイヤベース | 800 |
|--------------------------------|-----|

## CHEF'S SPECIALITIES

供應數量有限，建議提前預訂 Limited Supply, Reservations Are Recommended.

|  |     |
|--|-----|
| 白酒蒸淡菜 Moules Marinière ムール貝の白ワイン蒸し       | 550 |
| 季節海鮮義大利麵 Seasonal Seafood Pasta 本日の魚介パスタ | 550 |

## GRILLED SELECTIONS

|  |      |
|--|------|
| 當日鮮魚 Daily Fish 旬鮮魚                          | 800  |
| 伊比利豬上蓋 Iberian Pork Cap イベリコ豚のかぶり            | 1200 |
| 安格斯牛菲力100g Angus Beef Tenderloin アンガスフィレ     | 1800 |
| 日本和牛臀肉100g Japanese Wagyu Rump 日本和牛ランプ       | 1800 |
| 日本和牛沙朗100g Japanese Wagyu Sirloin 日本和牛サーロイン  | 2600 |
| 日本和牛菲力100g Japanese Wagyu Tenderloin 日本和牛フィレ | 3600 |
| 波士頓龍蝦一隻 Boston Lobster オマール海老 1本             | 時價   |
| 伊勢龍蝦一隻 Spiny Lobster 伊勢海老 1本                 | 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 | 450 |
|-----------------------------|-----|

(以當日供應品項為主 Based On The Supply Of The Day)

以上所有價格均以新台幣計算並已含稅，另加10%之服務費。

All prices are in New Taiwan Dollars, inclusive of applicable taxes and subject to 10% service charge.

上記料金はNTDにて税込料金を表示されております。甚だ勝手ですが、料金の他に10%サービス料を加算させていただきます。



## 春令嚴選冷萃茶 *Springtime Cold Brew Tea Selections*

|   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| <b>春令無酒精特調 <i>House Special Mocktail</i></b>  | <b>350</b>     |                |
| 洛神花 / 菊花 / 烏梅 Roselle / Chrysanthemum / Ebony Plum  |                |                |
|   | <b>125ml/杯</b> | <b>500ml/瓶</b> |
| <b>芯布麗莊園 沐雪 春摘 <i>Singbulli, Snow White, FTGFOP1, 1st Flush</i></b>   | <b>400</b>     | <b>1,380</b>   |
| 採摘自初春時節白毫顯露的 AV2 茶樹嫩芽，利用夜間長時間低溫萎凋，突顯該茶區特有的「鮮霜辛辣」風味。<br>茶香展現出檸檬草的清甜苦涼、白花的幽幽蜜香、黃檸檬的酸甜潤澤、與鳳梨心的鮮爽辛香。其風味鮮明銳利，茶湯卻細膩柔和，富有膠質感，層次豐富。每一口都帶來意外的驚喜與回味，展現了喜馬拉雅山紅茶聖地的寬廣氣度與無限魅力。<br>風味：檸檬草 / 橙花 / 黃檸檬 / 鳳梨 |                |                |
| <b>紅鬱金 東方美人 <i>Oriental Beauty Tea</i></b>  | <b>370</b>     | <b>1,280</b>   |
| 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，茶體均勻而細緻。<br>風味：乾燥玫瑰花 / 成熟柑橘 / 蜂蜜   |                |                |
| <b>甘曙 鹿野紅烏龍 <i>Red Oolong Tea</i> 客製款 <i>Customized</i></b>   | <b>300</b>     | <b>980</b>     |
| 來自鹿野的有機茶園，與神農獎得主攜手合作，更特別選用古老品種-武夷品種，製作過程中需要更細緻的處理，從發酵、揉捻、烘焙每一步都需精準的拿捏。茶款特別著重發酵和萎凋的程度，力求充分展現武夷種重度發酵的獨特風味。<br>風味：荔枝蜜 / 紅心芭樂乾 / 黑糖糕  |                |                |
| <b>春令推薦套茶/四款 <i>Springtime Tea Pairing/4 glasses</i></b>  |                | <b>999</b>     |