

# 除夕夜

晚宴 \$2,200/位

台灣龍虎斑 | 鮮干貝 | 波紋龍蝦 | 青檸蘋果荷蘭醬

Taiwanese Hybrid Grouper

Scallops and Painted Spiny Lobster

Lime-Apple Hollandaise Sauce

經典美國牛小排(6OZ) | 鮑魚 | 波紋龍蝦 | 經典紅酒醬

U.S. Boneless Short Rib (6oz)

Abalone and Spiny Lobster

Classic Red Wine Sauce

伊比利戰斧豬 | 鮑魚 | 波紋龍蝦 | 蒜味迷迭香紅酒醬

Iberico Fruit-Fed Tomahawk Pork Chop

Abalone and Spiny Lobster

Garlic Rosemary Red Wine Sauce

餐價均需加原一成服務費且不與其他折扣優惠、行銷活動、票券、餐券合併使用。

# 除夕夜

素食套餐 **\$1,580/位**

開胃菜  
Appetizer 綠蘆筍 | 溫泉蛋 | 檸香荷蘭汁  
Green Asparagus | Onsen Egg | Lemon Hollandaise Sauce

沙拉  
Salad 櫻桃番茄 | 莫札瑞拉乳酪 | 綜合芽菜 | 義大利油醋汁  
Cherry Tomatoes | Mozzarella Cheese | Mixed Sprouts | Italian Vinaigrette

湯品  
Soup 牛肝菌菇澄清湯  
Porcini Mushroom Consommé

熱前菜  
Hot Appetizer 菌菇彩蔬米型麵  
Mixed Mushroom and Vegetable Orzo Pasta

主菜  
Main Course 猴頭菇 | 當季時蔬 | 奶油松露醬  
Lion's Mane Mushroom | Seasonal Vegetables  
Creamy Truffle Sauce

兒童餐 **\$1,200/位**

主菜  
Main Course 粉紅醬雞肉蔬菜筆尖麵  
Chicken and Vegetable Penne Pasta with Pink Sauce

附餐  
Side Dishes 烤時蔬 | 乾煎海大蝦 | 香煎鮭魚 | 椒鹽脆薯  
Roasted Seasonal Vegetables | Pan-Seared Giant Shrimp  
Pan-Fried Salmon | Salt and Pepper Crispy Fries

兒童餐限定11歲以下 | Children's Meal Limited for Age Under 11-Year-Old

餐價均需加原一成服務費且不與其他折扣優惠、行銷活動、票券、餐券合併使用。

# 初一、初三

午餐時段

**\$1,280/位**

美國頂級板腱牛排(6OZ) | 黃油青殼小龍蝦 | 法式紅酒醬

U.S. Prime Top Blade Steak (6oz) | Buttered Green-Shelled Crawfish  
French Red Wine Sauce

香草漬鴨胸 | 黑虎蝦 | 辣味芒果醬

Herb-Marinated Duck Breast | Black Tiger Prawn | Spicy Mango Sauce

挪威鮭魚 | 黑虎蝦 | 青檸荷蘭醬

Norwegian Salmon | Black Tiger Prawn | Lime Hollandaise Sauce

素食 **\$1,280/位**

素香豆鴨排 | 奶油洋芋泥 | 季節時蔬 | 松露豆香醬

Vegetarian "Soy Duck" Steak (Plant-Based) | Truffle Soy Sauce

兒童餐 **\$680/位**

奶油筆尖麵 | 香草雞腿排 | 椒鹽薯條 | 烤時蔬

Penne in Cream Sauce | Herbed Chicken Thigh

Salt & Pepper Fries | Roasted Veggies

兒童餐限定11歲以下 | Children's Meal Limited for Age Under 11-Year-Old

餐價均需加原一成服務費且不與其他折扣優惠、行銷活動、票券、餐券合併使用。

# 初一、初三

晚餐時段

**\$1,800/位**

美國頂級板腱牛排(6OZ) | 黃乳油眼斑龍蝦 | 法式紅酒醬  
U.S. Prime Top Blade Steak (6oz) | Butter-Infused Spotted Spiny Lobster  
French Red Wine Sauce

櫻桃谷種鴨胸 | 黃乳油眼斑龍蝦 | 青檸蘋果荷蘭醬  
Cherry Valley Duck Breast | Butter-Infused Spotted Spiny Lobster  
Lime-Apple Hollandaise Sauce

**\$2,000/位**

紐西蘭牛菲力(6OZ) | 干貝 | 鮑魚 | 海虎蝦 | 法式紅酒醬  
New Zealand Beef Tenderloin | Scallops | Abalone | Giant Tiger Prawn  
French Red Wine Sauce

台灣龍虎斑 | 干貝 | 鮑魚 | 海虎蝦 | 青檸蘋果荷蘭醬  
Taiwan Hybrid Tiger-Giant Grouper | Scallops | Abalone | Giant Tiger Prawn  
Lime-Apple Hollandaise Sauce

素食 **\$1,280/位**

素香豆鴨排 | 奶油洋芋泥 | 季節時蔬 | 松露豆香醬  
Vegetarian "Soy Duck" Steak (Plant-Based) | Truffle Soy Sauce

兒童餐 **\$880/位**

奶油筆尖麵 | 香草雞腿排 | 椒鹽薯條 | 烤時蔬  
Penne in Cream Sauce | Herbed Chicken Thigh | Salt & Pepper Fries | Roasted Veggies

兒童餐限定11歲以下 | Children's Meal Limited for Age Under 11-Year-Old

餐價均需加原一成服務費且不與其他折扣優惠、行銷活動、票券、餐券合併使用。

# 初二

午餐時段

**\$1,800/位**

美國頂級嫩肩牛排(6OZ) | 波紋龍蝦 | 經典紅酒醬

U.S. Prime Chuck Tender Steak (6oz) | Painted Spiny Lobster

French Red Wine Sauce

櫻桃谷種鴨胸 | 波紋龍蝦 | 青檸蘋果荷蘭醬

Cherry Valley Duck Breast | Painted Spiny Lobster

Lime-Apple Hollandaise Sauce

**\$2,000/位**

紐西蘭牛菲力(6OZ) | 干貝 | 鮑魚 | 海虎蝦 | 經典紅酒醬

New Zealand Beef Tenderloin | Scallops | Abalone | Giant Tiger Prawn

French Red Wine Sauce

台灣龍虎斑 | 干貝 | 鮑魚 | 海虎蝦 | 青檸蘋果荷蘭醬

aiwan Hybrid Tiger-Giant Grouper | Scallops | Abalone | Giant Tiger prawn

Lime-Apple Hollandaise Sauce

餐價均需加原一成服務費且不與其他折扣優惠、行銷活動、票券、餐券合併使用。

# 初二

午餐時段

素食套餐 **\$1,580**/位

開胃菜  
Appetizer 綠蘆筍 | 溫泉蛋 | 檸香荷蘭汁  
Green Asparagus | Onsen Egg  
Lemon Hollandaise Sauce

沙拉  
Salad 櫻桃番茄 | 莫札瑞拉乳酪 | 綜合芽菜 | 義大利油醋汁  
Cherry Tomatoes | Mozzarella Cheese  
Mixed Sprouts | Italian Vinaigrette

湯品  
Soup 牛肝菌菇澄清湯  
Porcini Mushroom Consommé

熱前菜  
Hot Appetizer 菌菇彩蔬米型麵  
Mixed Mushroom and Vegetable Orzo Pasta

主菜  
Main Course 猴頭菇 | 當季時蔬 | 奶油松露醬  
Lion's Mane Mushroom | Seasonal Vegetables  
Creamy Truffle Sauce

兒童餐 **\$880**/位

主菜  
Main Course 奶油蔬菜鮭魚海蝦筆尖麵  
Penne Pasta with Salmon & Shrimp & Vegetables in Cream Sauce

兒童餐限定11歲以下 | Children's Meal Limited for Age Under 11-Year-Old

餐價均需加原一成服務費且不與其他折扣優惠、行銷活動、票券、餐券合併使用。

# 初二

晚餐時段

**\$2,000/位**

紐西蘭牛菲力(6oz) | 干貝 | 鮑魚 | 海虎蝦 | 經典紅酒醬

New Zealand Beef Tenderloin | Scallops | Abalone | Giant Tiger Prawn

Classic Red Wine Sauce

台灣龍虎斑 | 干貝 | 鮑魚 | 海虎蝦 | 青檸蘋果荷蘭醬

Taiwan Hybrid Tiger-Giant Grouper | Scallops | Abalone | Giant Tiger Prawn

Lime-Apple Hollandaise Sauce

**\$2,200/位**

美國無骨牛小排(6oz) | 鮑魚 | 波紋龍蝦 | 經典紅酒醬

U.S. Boneless Short Rib (6oz) | Abalone | Painted Spiny Lobster

Classic Red Wine Sauce

伊比利戰斧豬 | 鮑魚 | 波紋龍蝦 | 蒜味迷迭香紅酒醬

Iberian Tomahawk Pork Chop | Abalone | Painted Spiny Lobster

Garlic Rosemary Red Wine Sauce

餐價均需加原一成服務費且不與其他折扣優惠、行銷活動、票券、餐券合併使用。

# 初二

晚餐時段

素食套餐 **\$1,580**/位

開胃菜 Appetizer	綠蘆筍   溫泉蛋   檸香荷蘭汁 Green Asparagus   Onsen Egg   Lemon Hollandaise Sauce
沙拉 Salad	櫻桃番茄   莫札瑞拉乳酪   綜合芽菜   義大利油醋汁 Cherry Tomatoes   Mozzarella Cheese Mixed Sprouts   Italian Vinaigrette
湯品 Soup	牛肝菌菇澄清湯 Porcini Mushroom Consommé
熱前菜 Hot Appetizer	菌菇彩蔬米型麵 Mixed Mushroom and Vegetable Orzo Pasta
主菜 Main Course	猴頭菇   當季時蔬   奶油松露醬 Lion's Mane Mushroom   Seasonal Vegetables Creamy Truffle Sauce

兒童餐 **\$880**/位

主菜 Main Course	粉紅醬雞肉蔬菜筆尖麵 Chicken and Vegetable Penne Pasta with Pink Sauce
附餐 Side Dishes	烤時蔬   乾煎海大蝦   香煎鮭魚   椒鹽脆薯 Roasted Seasonal Vegetables   Pan-Seared Giant Shrimp Pan-Fried Salmon   Salt and Pepper Crispy Fries

兒童餐限定11歲以下 | Children's Meal Limited for Age Under 11-Year-Old

餐價均需加原一成服務費且不與其他折扣優惠、行銷活動、票券、餐券合併使用。