Dinner
晚餐

暮・饗
Main Course / 特選メインコース料理

每位 NT$ 1,800+10%

主廚精緻小品
Daily Choice / おすすめのアペタイザー

H2O 烘焙坊手作麵包
H2O Bakery Handmade Bread / H2Oベーカリー手作りパン

農夫鮮蔬沙拉
Salad / サラダ

主餐(擇一)
Main Course(Choose One) / メインコース(どちらか一つを選んでください)

爐烤紐西蘭菲力牛排佐龍蝦
Roasted Filet Mignon with Lobster (New Zealand Beef)
ニュージーランドのフィレミニョ

紐西蘭鹿肉佐海大蝦
Venison with Prawn
ニュージーランド産鹿のヒレ肉とロブスター

石班魚排佐松阪豬佛羅倫斯燉菜
Grouper Fillet with Pork Neck
ハタフィレットとピートロのラタトゥイユ添え

芮波黑椒猴頭菇(素)
| 附熱前菜、主廚例湯 |
Lion's Mane Mushroom with Black Pepper (Vegan)
| Comes with hot appetizers and soup of the day |
山伏茸ブラックペッパーソース掛け(ビーガン)
| 温前菜とシェフのスープ付き |

佐餐酒/杯(擇一)
Table Wine(Choose One) / テーブルワイン(どちらか一つを選んでください)

白酒
White Wine/白ワイン

紅酒
Red Wine/赤ワイン

主廚精選甜點
Dessert / デザート

Dinner
晚餐

兒童餐
Children's Meal / お子様ランチ

NT$ 880

奶油雞肉蔬菜燉飯 / 義大利麵
Creamy Chicken and Vegetable Stew / Pasta
チキンと野菜のクリームリゾット

英式魚薯漢堡
Fish and Chips Hamburger
フィッシュとチップスのハンバーガー

排餐加價購
Additional Purchase / 追加購入

均一價 NT$ 499

美洲龍蝦半隻
Lobster Thermidor/Half
ロブスターグラタン(半尾)

德國豬腳/隻(國產豬)
Schweinshaxe / Whole (Taiwan Pork)
ドイツの豚足/一匹(台湾産豚肉)

奶油香煎干貝/5顆
Scallop / 5pcs
ホタテ/5個

白蘆筍佐海膽醬
White Asparagus with Sea Urchin Sauce
白いアスパラガスウニソース

烏金爐烤迷你蘿蔔
Roasted Baby Radish with Mullet Roe
ミニだいこんからすみ

元渝雞肉捲
Chicken Roll (Yuan-Yu Ranch, Taiwan)
チキンロール(台湾産鶏肉)

均可無限享用豐盛自助沙拉吧
主餐僅限內用，恕不提供外帶服務
餐點須酌收10%服務費
晚餐時間 | 18:00-21:00

Unlimited Sumptuous Salad Bar for All Guests
Main Course Only Served at Restaurant, Not Available For Take Out
All Meals are Subject To 10% Service Charge
Hours of Operation Dinner | 18:00-21:00

ビュッフェサラダバーは食べ放題でございます
メインの食事は店内のみ使用でき, 持ち帰りサービスはご利用いただけません
10%サービス料がかかります
ディナー時間 | 18:00-21:00