



初二

午餐時段

**\$1,800/位**

• 美國頂級嫩肩牛排(6oz)襯眼斑龍蝦

(奶油洋芋泥 / 季節蔬菜 / 經典紅酒醬)

U.S. Prime Chuck Tender Steak (6oz) with Spotted Spiny Lobster

(Creamy Mashed Potatoes / Seasonal Vegetables / Classic Red Wine Sauce)

• 櫻桃谷種鴨胸襯黃乳油眼斑龍蝦

(香蔥洋芋泥 / 季節蔬菜 / 青檸蘋果荷蘭醬)

Cherry Valley Duck Breast with Butter-Infused Spotted Spiny Lobster

(Scallion Mashed Potatoes / Seasonal Vegetables / Lime-Apple Hollandaise Sauce)

**\$2,000/位**

• 紐西蘭牛菲力(6oz)襯干貝鮑魚海虎蝦

(奶油洋芋泥 / 季節蔬菜 / 經典紅酒醬)

New Zealand Beef Tenderloin with Scallops & Abalone & Giant Tiger Prawn

(Creamy Mashed Potatoes / Seasonal Vegetables / Classic Red Wine Sauce)

• 台灣龍虎班襯干貝鮑魚海虎蝦

(奶油洋芋泥 / 季節蔬菜 / 青檸蘋果荷蘭醬)

Taiwan Hybrid Tiger-Giant Grouper with Scallops & Abalone & and Giant Tiger Prawn

(Creamy Mashed Potatoes / Seasonal Vegetables / 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      綠蘆筍 / 溫泉蛋 / 檸香荷蘭汁  
Appetizer    Green Asparagus / Onsen Egg / Lemon Hollandaise Sauce

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

湯品          牛肝菌菇澄清湯  
Soup        Porcini Mushroom Consommé

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

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

兒童餐 **\$880**/位

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

**\$2,000**/位

• 紐西蘭牛菲力(6oz)襯干貝鮑魚海虎蝦  
(奶油洋芋泥 / 季節蔬菜 / 經典紅酒醬)

New Zealand Beef Tenderloin with Scallops & Abalone & Giant Tiger Prawn  
(Creamy Mashed Potatoes / Seasonal Vegetables / Classic Red Wine Sauce)

• 台灣龍虎斑襯干貝鮑魚海虎蝦  
(香蔥洋芋泥 / 季節蔬菜 / 青檸蘋果荷蘭醬)

Taiwan Hybrid Tiger-Giant Grouper with Scallops & Abalone & Giant Tiger Prawn  
(Scallion Mashed Potatoes / Seasonal Vegetables / Lime-Apple Hollandaise Sauce)

**\$2,200**/位

• 美國無骨牛小排(6oz)襯鮑魚波紋龍蝦  
(奶油洋芋泥 / 季節蔬菜 / 經典紅酒醬)

U.S. Boneless Short Rib (6oz) with Abalone and Scalloped Spiny Lobster  
(Creamy Mashed Potatoes / Seasonal Vegetables / Classic Red Wine Sauce)

• 伊比利戰斧豬襯鮑魚波紋龍蝦  
(香蔥洋芋泥 / 季節蔬菜 / 蒜味迷迭香紅酒醬)

Iberian Tomahawk Pork Chop with Abalone and Scalloped Spiny Lobster  
(Scallion Mashed Potatoes / Seasonal Vegetables / 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      綠蘆筍 溫泉蛋 檸香荷蘭汁  
Appetizer      Green Asparagus, Onsen Egg, and Lemon Hollandaise Sauce

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

湯品      牛肝菌菇澄清湯  
Soup      Porcini Mushroom Consommé

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

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

兒童餐 **\$1,200**/位

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

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

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。