

GRILL UKAI

開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

盛夏無酒精特調 House Special Mocktail

APPETIZER

手作培根 時蔬 水波蛋 帕瑪森起士

Homemade Bacon with Poached Egg and Parmesan Cheese

キノコとインゲン 自家製ベーコン ポーチドエッグ

煙燻鮭魚 法式凍派 甜椒慕斯

Smoked Salmon Terrine with Bell Pepper Mousse

旬野菜とサーモンのテリーヌ パプリカのムース

酥炸鮮蝦 酪梨蕃茄沙拉

Fried Shrimp with Avocado and Tomato Salad

アボカドとトマトのサラダ 旬海老のフリット

宇治山 宇治煎茶 Ujiyama Uji Sencha

季節海鮮義大利麵

Seasonal Seafood Pasta

魚介のペスカトーレ

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

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

1900

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

アングスフィレ

2100

波士頓龍蝦

Boston Lobster

オマール海老 1本

3100

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

鹿野紅烏龍 Red Oolong Tea

甜點

Dessert

デザート

咖啡 或 茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

盛夏推薦套茶 Summer 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。

GRILL UKAI

開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

盛夏無酒精特調 House Special Mocktail

APPETIZER

手作培根 時蔬 水波蛋 帕瑪森起士

Homemade Bacon with Poached Egg and Parmesan Cheese

キノコとインゲン 自家製ベーコン ポーチドエッグ

煙燻鮭魚 法式凍派 甜椒慕斯

Smoked Salmon Terrine with Bell Pepper Mousse

旬野菜とサーモンのテリーヌ パプリカのムース

酥炸鮮蝦 酪梨蕃茄沙拉

Fried Shrimp with Avocado and Tomato Salad

アボカドとトマトのサラダ 旬海老のフリット

宇治山 宇治煎茶 Ujiyama Uji Sencha

香煎鮮魚 夏蔬 榛果奶油

Pan-Fried Seasonal Fish with Vegetables in Brown Butter

イサキのポワレ ソースノアゼット

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

水蜜桃冷湯

Refreshing Peach Cold Soup

桃スープ

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

2400

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

2600

波士頓龍蝦

Boston Lobster

オマール海老 1本

3600

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

鹿野紅烏龍 Red Oolong Tea

時令海鮮天使冷麵

Cold Seasonal Seafood Angel Hair Pasta

海鮮冷製パスタ

甜點

Dessert

デザート

咖啡 或 茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

盛夏推薦套茶 Summer 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。

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

特製蛤蜊濃湯	Homemade Clam Soup	特製蛤のポターージュ	250
義式水煮鮮魚	Acqua Pazza	イサキのアクアパッツア	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	650
白酒蒸淡菜	Moules Marinière	ムール貝の白ワイン蒸し	550
季節義大利麵	Seasonal Pasta	季節パスタ	550

GRILLED SELECTIONS

伊比利豬上蓋	Iberian Pork Cap	イベリコ豚のかぶり	980
安格斯牛菲力100g	Angus Beef Tenderloin	アンガスフィレ	980
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	2800
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。



盛夏嚴選冷萃茶

Hot Summer Cold Brew Tea Selections

盛夏無酒精特調 *House Special Mocktail*

僅供套茶 Pairing Only

水蜜桃 / 玫瑰 / 萊姆 / 薄荷

120ml/杯 500ml/瓶

宇治山 宇治煎茶 *Ujiyama Uji Sencha*

來自京都宇治傳統製茶廠-矢野園，以傳統焙籠 60℃ 低溫乾燥，除去多餘的水氣與雜味，靜置熟成四個月使風味更穩定，香氣與質地完美貼合。

350 1,200

風味：糖炒栗子 / 綠豆蒜 / 日曬昆布

紅鬱金 東方美人 *Oriental Beauty Tea*

370 1,280

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。

風味：乾燥玫瑰花 / 成熟柑橘 / 蜂蜜

鹿野紅烏龍 *Red Oolong Tea* 客製款 *Customized*

280 880

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。

風味：花蜜 / 紅心芭樂乾 / 黑糖

盛夏推薦套茶/四款 *Tea Pairing/4 glasses*

999