

# 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

北海道生食級干貝 日本大根 糖果甜菜根  
Hokkaido Scallop with Daikon Radish and Candy Beetroot  
カラフル大根とビーツ 北海道ホタテのマリネ

煎烤白花椰菜 西班牙生火腿 挪威鯖魚 手作培根馬鈴薯派  
Pan-Roasted Cauliflower with Spanish Ham Bacon-Wrapped Norway Mackerel and Potato  
カリフラワ어의ロースト 生ハム ジャガイモと鮮魚のテリーヌ

貴妃 蜜香烏龍茶 Honey Scent Oolong Tea

## 季節海鮮義大利麵

Seasonal Seafood Pasta

本日の魚介パスタ

青馥 清香玉山冬片 Fresh Yushan Dong Pian Oolong 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  
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

經典小種 Gopaldhara, Lapsang Souchong, FTGFOP1, 2nd Flush

## 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

北海道生食級干貝 日本大根 糖果甜菜根

Hokkaido Scallop with Daikon Radish and Candy Beetroot

カラフル大根とビーツ 北海道ホタテのマリネ

煎烤白花椰菜 西班牙生火腿

Pan-Roasted Cauliflower with Spanish Ham

カリフラワ어의ロースト 生ハム

挪威鯖魚 手作培根馬鈴薯派

Bacon-Wrapped Norway Mackerel and Potato

ジャガイモと鮮魚のテリーヌ

貴妃 蜜香烏龍茶 Honey Scent Oolong Tea

## 主廚推薦食事

Chef's Special Course

本日の食事

青蘆 清香玉山冬片 Fresh Yushan Dong Pian Oolong Tea

冬令野菜塔吉鍋 黑松露

Seasonal Vegetables Tagine with Black Truffle

冬野菜のポトフ 黒トリュフの香り

## MAIN COURSE

桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg

鷄ももグリエ

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

經典小種 Gopaldhara, Lapsang Souchong, FTGFOP1, 2nd Flush

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。

# 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

野菜塔吉鍋 黒松露 Vegetables Tagine with Black Truffle 冬野菜のポトフ 黒トリュフの香り	700
---	-----

## 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	980
安格斯牛菲力100g Angus Beef Tenderloin アンガスフィレ	1200
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。



UKAI

## 冬日嚴選冷萃茶 *Winter Cold Brew Tea Selections*

### 季節無酒精特調 *House Special Mocktail*

350

草莓 / 藍莓 / 薑汁汽水 / 迷迭香

125ml/杯

500ml/瓶

### 貴妃 蜜香烏龍茶 *Honey Scent Oolong Tea*

290

900

以永續管理的青心烏龍茶園為基礎，借鑑葡萄酒「晚摘」的概念，拉長茶葉的生長時間以利增加甜度，期間有幸被小綠葉蟬造訪，以至於飽滿的果香又多了點花蜜的點綴。隨後歷經八個月的慢火烘焙，使的表面展現出沉穩的木質調性和焦糖、楓糖的香氣。

風味：花蜜 / 成熟蜜蘋果 / 木質

### 青馥 清香玉山冬片 *Fresh Yushan Dong Pian Oolong Tea*

290

900

選用南投縣信義鄉，玉山山腰的永續茶園製作。「冬片」是十二月才採收的茶款，正常的冬茶則是十月，而十二月的生長及發酵環境更冷，使的產量更加稀少且珍貴，也因此為青馥帶來獨有的冷霜感。

風味：小白花 / 青梅 / 青蘋果

### 經典小種 *Gopaldhara, Lapsang Souchong, FTGFOP1, 2nd Flush*

370

1,280

「高帕達拉莊園 經典小種」結合中國正山小種的製作手法與大吉嶺的風土特色，在發酵過程中以松木、松針燃燒增加溫度，讓風味更為飽滿，同時吸收煙燻味，藉此產生豐富且多層次的龍眼乾煙燻香氣。

風味：煙燻松針 / 紅葡萄 / 龍眼乾

### 冬日推薦套茶/四款 *Tea Pairing/4 glasses*

999