

自助午餐 Lunch Buffet

平日 NT\$ 399 假日 NT\$ 420

- 均附自助沙拉吧、湯、麵包、熟食、冷盤、飲料、甜點
Includes salad bar · soup · bread · hot/cold dishes · beverage and dessert
- 為保障您的餐點美味，館內餐點不提供外帶服務
To guarantee the quality of your meal, take-out service is not available

可加價享用以下主菜 Add-on Entree Selections

特選美國安格斯牛小排 USDA Angus Beef Short Rib 8oz \$580
嚴選High Choice美國安格斯穀飼黑牛，牛小排細緻軟嫩的口感兼俱香醇風味，完美的油花比例，推薦七分熟以玫瑰鹽提味即可品嚐肉質的原味鮮甜。

New

香煎北海道生食干貝佐奶油橙汁 Pan-fried Scallop w/ Orange Sauce \$560
來自日本北海道的特選食材，使用生食級大干貝，以奶油乾煎表面鎖住水份，並佐上主廚手工的義式橙醬，彈牙口感與淡淡奶香，呈現難得的頂級饗宴。

鹽烤大明蝦 Salt Roasted Fresh Prawns \$460
以直火慢烤澎湖野生大明蝦，蝦肉軟嫩帶咬勁，再以海鹽簡單提味，主廚以30年經驗掌握的熟度，完美演繹明蝦的原生鮮甜滋味。

New

義式烤鮮鮭佐松子羅勒醬 Slow-Baked Salmon W/Pesto \$480
選用智利熟成鮭魚菲力，以熟成技術進化肉質，甜度更高，再以用低温料理手法，烘烤包裹鮭魚的鮮甜，佐以松子羅勒醬，創造入口綿密的絕佳口感。

酥烤德國豬腳 Crispy Roasted Pork Knuckle \$430
主廚招牌料理，選用前蹄膀以鮮蔬及香料經歷長時醃製，並以慢火先煎後烤，表皮酥脆內質軟嫩，搭配主廚自製手工酸菜，深受喜愛的道地德式口味。

New

日式蒲燒鰻魚排 Japanese Grilled Eel over Rice \$300
選用粉料養殖、本地產日本種鰻魚，魚肉油脂香氣足。經反覆烘烤，並以日式正統蒲燒醬汁澆淋上色，與一等越光米絕佳搭配。

New

印式香料咖哩雞腿 Grilled Chicken Leg with Indian Curry Spice \$200
自上百種香料挑選而出，綜合了8種最適合的香料調配而成的Masala。加上傳統咖哩粉醃製，透過慢火煎烤入味，耗時耗工的純正印度咖哩。

奶油野菇義大利麵 Cream of Mushrooms with Spaghetti \$150
來自紐約水牛城的植物性鮮奶油、與帕瑪森起司等熬煮而成的醬汁，搭配精選綜合菇，澆淋在義大利麵上並適度拌炒，簡單的料理，不平凡的美味。

松露野菇燉飯 Truffle Porcini Risotto \$150
以高湯及白酒拌炒製米心熟透，純正義式燉飯料理作法，三種嚴選綜合野菇乾燒出食材香氣，搭配頂級松露醬，以簡單的食材打造出精緻的口感。

價格需另加10%服務費 All menu prices are subject to 10% service charge

BAR & RESTAURANT