



## 單人套餐 | Set Dinner

### 前菜 Starters

新鮮自製手工核桃裸麥麵包  
Fresh Housemade Walnut Bread

三選一 Choose One

吉拉多生蠔

Fresh Shucked Gillardeau Oyster  
肥美鮮甜的法國頂級生蠔 · 搭配特製琴雞尾酒醬  
Gin cocktail sauce

香煎明蝦佐紅咖哩、烤舞菇  
Seared Prawn with Red Curry, Roasted Maitake  
Mushrooms

香煎美國蘆筍與無花果  
Seared Asparagus with Figs  
菲達起士、巴薩米克濃縮醋  
Feta cheese crumbles, balsamic reduction

### 湯 Soup

季節濃湯  
Soup of the Day

### 沙拉 Salad

西班牙火腿凱薩沙拉  
Caesar Salad with Serrano Ham  
火腿原產地:西班牙  
Country of origin of ham: Spain  
蘿美心, 香烤裸麥麵包, 帕瑪森起士, 凱薩醬  
Bacon bits, toasted rye bread croutons, parmesan  
cheese, house Caesar dressing

### 主菜 Mains

(搭配烤時蔬 Served with Grilled Vegetables)  
六選一 Choose One

原木燒烤波士頓活龍蝦  
Grilled Whole Live Boston Lobster  
2580

原木燒烤美國菲力牛排 7oz  
7oz US Filet Mignon  
1980

美國紐約客牛排 6oz  
6oz Woodfire Grilled New York Striploin  
1680

原木燒烤紐西蘭法式羔羊排 10oz  
10oz Grilled New Zealand Lamb Chops  
1680

香煎現流海魚  
Seared Ocean Fish  
1480

爐烤香料鴨胸  
Roasted Spicy Duck Breast  
1380

### 甜點 Desserts

二選一 Choose One

苦甜巧克力塔  
Bittersweet Chocolate Tart

紐約重乳酪蛋糕  
New York Cheesecake

咖啡或茶  
Coffee or Tea