

C'est Bon
歐陸餐廳

C'est Bon

歐陸餐廳

House Selection White Wine

Cape Mentelle, Sauvignon Blanc Semillon, Australia



酒款介紹：

淡淡的麥桿色帶著綠色光暈。

新鮮、充滿青檸、柚子、茉莉花苞、白桃與清新的沐浴鹽香氣，令人耳目一新。綻放柔順、奔放的水果風味，如萊姆、白香瓜，同時也帶著一絲絲成熟的燻烤氣息，一直延續到細緻、優雅、悠長的尾韻。

Tasting Note:

Delicate and lifted aromas of citrus blossom, lime, honeydew melon, blackcurrant and a hint of chalk dust. Juicy clean and fresh with pithy acidity and mineral character balanced by rich fruit flavours of limes, passionfruit and pink grapefruit. The palate is bright, elegant, well balanced with a creamy texture and a long finish.

售價：NT\$420+10% / Glass (150ml)

NT\$2,000+10% / Bottle (750ml)

House Selection Red Wine

Terrazas Reserva, Malbec, Argentina



酒款介紹：

鮮亮紫紅色光澤。

濃郁、繁複的香氣，為質感豪華的美酒，帶有纖細的單寧，與特有的紫羅蘭、黑櫻桃、棗子與巧克力風味。

Tasting Note:

Deep dark core with a crimson red rim. Perfumed strawberry, black cherry and vanilla. Full bodied with a nice velvety texture. There are rich, black cherry with wooded vanilla and tobacco lingering on the balanced finish.

售價：NT\$480+10% / Glass (150ml)

NT\$2,300+10% / Bottle (750ml)

C'est Bon
歐陸餐廳

DINNER SET MENU

ディナーセット

C'est Bon 晚間套餐

Dinner Set Menu

ディナーセット
晩間套餐

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Tuna, Smoked Salmon, Lemon Marshmallow, Young Leaves Salad, Cocktail Sauce

ツナ、スモークサーモン、レモンポンジ、わかめサラダ、カクテルソース
鮪魚、燻鮭魚、檸檬海綿、嫩芽沙拉、雞尾酒醬汁



Cream of Parsnip Soup, Deep Fried Fish, Turnip Cake

ボウフウのポタージュ、魚の丸揚げ、大根もち
防風草濃湯、脆皮鮮魚、蘿蔔糕



Smoked Duck Breast, Confit Chicken Gizzards, Jamón Serrano, Cheese Risotto

鴨胸肉の燻製、砂肝のコンフィ、ハモンセラノ、グラナ・パダーノのリゾット
煙燻豪野鴨胸、油封雞胗、山火腿脆片、帕達諾起司燉飯



Sorbet

ソルベ
雪霜



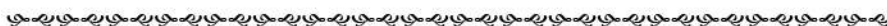
Lamb Chop, Ratatouille, Black Garlic, Polenta, Olives Sauce

フレンチラムチョップ、煮野菜、黒にんにく、ポレンタフライ、ニース風オリーブソース
紐西蘭法式羊排、燴蔬菜、黑蒜頭、酥炸玉米糕、尼斯橄欖醬汁

Or または 或

Caught of the Day, Farmer's Market, Lemon Sweet Pepper Sauce

海釣り魚、ファーマーズベジタブル、レモン風味パプリカソース
船釣海魚、農夫蔬集、檸香甜椒醬



Mont Blanc, Berries Combination

モンブラン、ベリー
蒙布朗伯朗峰、小莓果



Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶
咖啡或茶

每位 **NT\$1,880** / per person / お一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記料金に10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持込料:ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

Dinner Set Menu

ディナーセット
晚間套餐

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Tuna, Smoked Salmon, Lemon Marshmallow, Young Leaves Salad, Cocktail Sauce

ツナ、スモークサーモン、レモンスポンジ、わかめサラダ、カクテルソース
鮪魚、燻鮭魚、檸檬海綿、嫩芽沙拉、雞尾酒醬汁



Cream of Parsnip Soup, Deep Fried Fish, Turnip Cake

ボウフウのポタージュ、魚の丸揚げ、大根もち
防風草濃湯、脆皮鮮魚、蘿蔔糕



Smoked Duck Breast, Confit Chicken Gizzards, Jamón Serrano, Cheese Risotto

鴨胸肉の燻製、砂肝のコンフィ、ハモンセラノ、グラナ・パダーノのリゾット
煙燻豪野鴨胸、油封雞胗、山火腿脆片、帕達諾起司燉飯



Sorbet

ソルベ
雪霜



U.S Prime Beef Tenderloin, Pistachio, Farmer's Market, Port Wine Sauce

アメリカ産特級フィレ肉、ピスタチオ、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
美國特級菲力、開心果、農夫蔬集、波特醬汁

Or または 或

Ibérico Tenderloin, "Tanzi" Potato, Truffle Sauce

スペイン産骨付きイベリコ豚ロース、潭子郷ポテト、トリュフソース
西班牙帶骨伊比利豬里肌、潭子郷洋芋、松露醬汁



Mont Blanc, Berries Combination

モンブラン、ベリー
蒙布朗伯朗峰、小莓果



Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶
咖啡或茶

每位 **NT\$2,200** / per person / 一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記料金に10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持込料：ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

Dinner Set Menu

ディナーセット
晚間套餐

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Iberico Ham , Honeydew Melon Cold Soup , Fig Vinaigrette

ハモン・イベリコ、メロンの冷製スープ、イチジク酢
伊比利火腿，哈密瓜冷湯，無花果醋



Cognac Crab Soup , Hokkaido Scallop , Tomato Combo , Sweet Basil

コニャック風味蟹スープ、北海道産ホタテのタルタル、トマトのペースト、スイートバジル
千邑蟹肉湯，北海道干貝塔塔，蕃茄果泥，甜羅勒



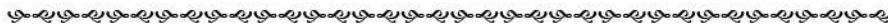
Grill Octopus , Gnocchi Sardi , Kelp Bonito Broth

タコの炭焼き、マッロレッドウス、羅白産昆布かつおだし
炭烤章魚，薩丁尼亞麵疙瘩，羅白昆布柴魚湯



Sorbet

ソルベ
雪霜



Australia Wagyu Beef AA7+ (4oz) , Farmer's Market , Port Wine Sauce

オーストラリア産AA7+和牛 (4oz) 、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
澳洲AA7+和牛 (4oz) ，農夫蔬集，波特酒醬汁

Or または 或

Boston Lobster , Citrus Salad , Citrus Sauce

オマール海老、柑橘サラダ、カラメルシトラスソース
波士頓龍蝦，柑橘沙拉，焦糖柑橘醬汁



Classic Chocolate Cake , All Spices Caramel Ice Cream , Hot Chocolate Sauce

フォンダン・ショコラ、キャラメルアイスクリーム
熱淋巧克力蛋糕，香料焦糖冰淇淋



Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶
咖啡或茶

每位 **NT\$2,580** / per person / 一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記料金に10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持込料:ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

Australia Wagyu Set Menu
オーストラリア産和牛ディナーセット
頂級和牛晩間套餐

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Iberico Ham , Honeydew Melon Cold Soup , Fig Vinaigrette

ハモン・イベリコ、メロンの冷製スープ、イチジク酢
伊比利火腿，哈密瓜冷湯，無花果醋



Cognac Crab Soup , Hokkaido Scallop , Tomato Combo , Sweet Basil

コニヤック風味蟹スープ、北海道産ホタテのタルタル、トマトのペースト、スイートバジル
干邑蟹肉湯，北海道干貝塔塔，蕃茄果泥，甜羅勒



Grill Octopus , Gnocchi Sardi , Kelp Bonito Broth

タコの炭焼き、マッロレッドウス、羅臼産昆布かつおだし
炭烤章魚，薩丁尼亞麵疙瘩，羅臼昆布柴魚湯



Sorbet

ソルベ
雪霜



Australia Wagyu Beef AA9+ (4oz) , Farmer's Market , Port Wine Sauce

オーストラリア産AA9+和牛 (4oz)、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
澳洲AA9+和牛(4oz)，農夫蔬集，波特酒醬汁



Classic Chocolate Cake , All Spices Caramel Ice Cream , Hot Chocolate Sauce

フォンダン・ショコラ、キャラメルアイスクリーム
熱淋巧克力蛋糕，香料焦糖冰淇淋



Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶
咖啡或茶

每位 **NT\$3,880** / per person / 一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記料金に10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持込料:ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

C'est Bon
歐陸餐廳

DINNER A LA CARTE

ディナー單品

C'est Bon 晚餐單點

Dinner A La Carte
ディナー單品
晚餐單點

Appetizer 前菜 開胃菜

Tuna, Smoked Salmon, Lemon Marshmallow, Young Leaves Salad, Cocktail Sauce **NT\$450**
ツナ、スモークサーモン、レモンスポンジ、わかめサラダ、カクテルソース
鮪魚，燻鮭魚，檸檬海綿，嫩芽沙拉，雞尾酒醬汁

Iberico Ham, Honeydew Melon Cold Soup, Fig Vinaigrette **NT\$500**
ハモン・イベリコ、メロンの冷製スープ、イチジク酢
伊比利火腿，哈密瓜冷湯，無花果醋

Soup スープ 湯

Cream of Parsnip Soup, Deep Fried Fish, Turnip Cake **NT\$400**
ボウフウのポタージュ、魚の丸揚げ、大根もち
防風草濃湯，脆皮鮮魚，蘿蔔糕

Cognac Crab Soup, Hokkaido Scallop, Tomato Combo, Sweet Basil **NT\$450**
コニャック風味蟹スープ、北海道産ホタテのタルタル、トマトのペースト、スイートバジル
干邑蟹肉湯，北海道干貝塔塔，蕃茄果泥，甜羅勒

Hot Dish 熱前菜 熱前菜

Smoked Duck Breast, Confit Chicken Gizzards, Jamón Serrano, Cheese Risotto **NT\$520**
鴨胸肉の燻製、砂肝のコンフィ、ハモンセラノ、グラナ・パダーノのリゾット
煙燻豪野鴨胸，油封雞胗，山火腿脆片，帕達諾起司燉飯

Grill Octopus, Gnocchi Sardi, Kelp Bonito Broth **NT\$600**
タコの炭焼き、マッロレドゥス、羅白産昆布かつおだし
炭烤章魚，薩丁尼亞麵疙瘩，羅白昆布柴魚湯

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記料金に10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持込料:ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

Dinner A La Carte
ディナー單品
晚餐單點

Main Course メイン 主菜

- Lamb Chop, Ratatouille, Black Garlic, Polenta, Olives Sauce* **NT\$1,150**
フレンチラムチョップ、煮野菜、黒にんにく、ポレンタフライ、ニース風オリーブソース
紐西蘭法式羊排，燴蔬菜，黑蒜頭，酥炸玉米糕，尼斯橄欖醬汁
- Caught of the Day, Farmer's Market, Lemon Sweet Pepper Sauce* **NT\$1,180**
海釣り魚、ファーマーズベジタブル、レモン風味パプリカソース
船釣海魚，農夫蔬集，檸香甜椒醬
- Ibérico Tenderloin, "Tanzi" Potato, Truffle Sauce* **NT\$1,600**
スペイン産骨付きイベリコ豚ロース、潭子郷ポテト、トリュフソース
西班牙帶骨伊比利豬里肌，潭子郷洋芋，松露醬汁
- U.S Prime Beef Tenderloin, Pistachio, Farmer's Market, Port Wine Sauce* **NT\$1,680**
アメリカ産特級フィレ肉、ピスタチオ、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
美國特級菲力，開心果，農夫蔬集，波特酒醬汁
- Boston Lobster, Citrus Salad, Citrus Sauce* **NT\$1,800**
オマール海老、柑橘サラダ、カラメルシトラスバターソース
波士頓龍蝦，柑橘沙拉，焦糖柑橘奶油醬汁
- Australia Wagyu Beef AA7+ (4oz), Farmer's Market, Port Wine Sauce* **NT\$1,750**
オーストラリア産AA7+和牛(4oz)、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，波特酒醬汁
- Australia Wagyu Beef AA9+ (4oz), Farmer's Market, Port Wine Sauce* **NT\$2,750**
オーストラリア産AA9+和牛(4oz)、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
澳洲AA9+和牛(4oz)，農夫蔬集，波特酒醬汁

Dessert デザート 甜點

- Mont Blanc, Berries Combination* **NT\$360**
モンブラン、ベリー
蒙布朗伯朗峰，小莓果
- Classic Chocolate Cake, All Spices Caramel Ice Cream, Hot Chocolate Sauce* **NT\$420**
フォンダン・ショコラ、キャラメルアイスクリーム
熱淋巧克力蛋糕，香料焦糖冰淇淋

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記料金に10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持込料:ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

C'est Bon
歐陸餐廳

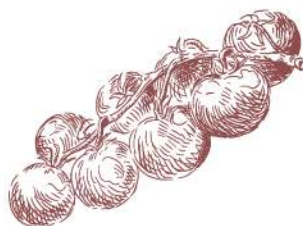
C'est Bon
歐陸餐廳



從台灣到歐洲
近萬公里的距離
6小時以上的時差

在北投麗禧
「歐陸餐廳」
衍生出一條味蕾上的地平線
連結本土地氣食材
與
異國烹調手法

歐陸盛宴
就蘊藏在北投山林間



C'est Bon
歐陸餐廳

LUNCH SET MENU

ランチセット

C'est Bon 午間套餐

Lunch Set Menu

ランチセット
午間套餐

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Spices Chicken Pâté, Dill & Cucumber Salad, Organic Mesclun
スパイスチキンパテ、イノンドとキュウリのサラダ、オーガニック野菜
香料雞肉凍，蒔蘿黃瓜沙拉，有機綜合生菜



Cream of Porcini Soup, Wild Mushrooms Panna cotta, Truffle Oil
ヤマドリタケのポタージュ、キノコのババロア、トリュフオイル
牛肝菌濃湯，野菇乳凍，松露油



Smoked Duck Breast, Duck Leg Stewed with Potato, Orange Sauce
スモーク宜蘭産鴨胸肉、鴨もも肉とマッシュポテト、オレンジソース
煙燻宜蘭鴨胸，鴨腿洋芋泥，柳橙醬汁

或 Or または

U.S Beef Short Rib, Farmer's Market, Blackcurrant Sauce
アメリカ産骨抜きショートリブ、ファーマーズベジタブル、クロスグリのソース
美國無骨牛小排，農夫蔬集，黑醋栗醬汁



Homemade Apple Tart, Chocolate Mousse

手作リアップルパイ、ミョコラムース
手作蘋果塔，巧克力慕斯



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶
咖啡或茶

每位 **NT\$980** / per person / お一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持ち込み料：ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

Lunch Set Menu

ランチセット
午間套餐

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Tuna, Smoked Salmon, Lemon Marshmallow, Young Leaves Salad, Cocktail Dressing

ツナ、スモークサーモン、レモンスポンジ、わかめサラダ、カクテルソース
鮪魚，煙燻鮭魚，檸檬海綿，嫩芽沙拉，雞尾酒醬汁



Cream of Parsnip Soup, Deep Fried Fish, Turnip Cake

ボウフウのポターージュ、魚の丸揚げ、大根もち
防風草濃湯，脆皮鮮魚，蘿蔔糕



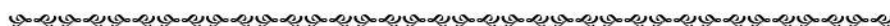
Lamb Chop, Ratatouille, Black Garlic, Polenta, Olives Sauce

フレンチラムチョップ、煮野菜、黒にんにく、ポレンタフライ、ニース風オリーブソース
紐西蘭法式羊排，燴蔬菜，黑蒜頭，酥炸玉米糕，尼斯橄欖醬汁

Or または 或

Caught of the Day, Farmer's Market, Lemon & Sweet Pepper Sauce

海釣り魚、ファーマーズベジタブル、レモン風味パプリカソース
船釣海魚，農夫蔬集，檸香甜椒醬



Garden of Strawberry

イチゴ畑
草莓花園



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶
咖啡或茶

每位 **NT\$1,380** / per person / お一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持ち込み料：ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

Lunch Set Menu
ランチセット
午間套餐

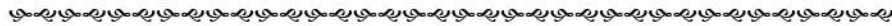
Amuse Bouche
前菜
開胃小品



Tuna, Smoked Salmon, Lemon Marshmallow, Young Leaves Salad, Cocktail Sauce
ツナ、スモークサーモン、レモンスポンジ、わかめサラダ、カクテルソース
鮪魚、煙燻鮭魚、檸檬海綿、嫩芽沙拉、雞尾酒醬汁



Cream Of Parsnip Soup, Deep Fried Fish, Turnip Cake
ボウフウのポタージュ、魚の丸揚げ、大根もち
防風草濃湯、脆皮鮮魚、蘿蔔糕



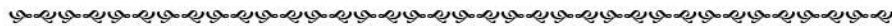
U.S Prime Beef Tenderloin, Pistachio, Farmer's Market, Port Wine Sauce
アメリカ産特級フィレ肉、ピスタチオ、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
美國特級菲力、開心果、農夫蔬集、波特酒醬汁

Or または 或

Boston Lobster (half), Citrus Salad, Citrus Butter Sauce
オマール海老 (ハーフ)、柑橘サラダ、カラメルシトラスバターソース
波士頓龍蝦(半隻)、柑橘沙拉、焦糖柑橘奶油醬汁

Or または 或

Ibérico Tenderloin, "Tanzi" Potato, Truffle Sauce
スペイン産骨付きイベリコ豚ロース、潭子郷ポテト、トリュフソース
西班牙帶骨伊比利豬里肌、潭子郷洋芋、松露醬汁



Garden of Strawberry
イチゴ畑
草莓花園



Coffee or Tea
コーヒーまたはお茶
咖啡或茶

每位 **NT\$1,780** / per person / お一人様につき

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記價格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます
自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持ち込み料：ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

Australia Wagyu Set
オーストラリア産和牛ランチセット
午間和牛套餐

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Tuna, Smoked Salmon, Lemon Marshmallow, Young Leaves Salad, Cocktail Sauce
ツナ、スモークサーモン、レモンスポンジ、わかめサラダ、カクテルソース
鮪魚，煙燻鮭魚，檸檬海綿，嫩芽沙拉，雞尾酒醬汁



Cream Of Parsnip Soup, Deep Fried Fish, Turnip Cake
ボウフウのポタージュ、魚の丸揚げ、大根もち
防風草濃湯，脆皮鮮魚，蘿蔔糕



Australia Wagyu Beef AA7+(4oz), Farmer's Market, Port Wine Sauce **NT\$1,980**
オーストラリア産AA7+和牛(4oz)、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，波特酒醬汁

Australia Wagyu Beef AA9+ (4oz), Farmer's Market, Port Wine Sauce **NT\$2,880**
オーストラリア産AA9+和牛(4oz)、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
澳洲AA9+和牛(4oz)，農夫蔬集，波特酒醬汁



Garden of Strawberry

イチゴ畑
草莓花園



Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶
咖啡或茶

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記價格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます
自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持ち込み料：ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

C'est Bon
歐陸餐廳

LUNCH A LA CARTE

ランチ單品

C'est Bon 午餐單點

Lunch A La Carte
ランチ單品
午餐單點

Appetizer 前菜 開胃菜

Spices Chicken Pâté , Dill & Cucumber Salad , Organic Mesclun **NT\$380**
スパイスチキンパテ、イノンドとキュウリのサラダ、オーガニック野菜
香料雞肉凍，蒔蘿黃瓜沙拉，有機綜合生菜

Tuna, Smoked Salmon , Lemon Marshmallow , Young Leaves Salad , Cocktail Dressing **NT\$450**
ツナ、スモークサーモン、レモンスポンジ、わかめサラダ、カクテルソース
鮪魚，煙燻鮭魚，檸檬海綿，嫩芽沙拉，雞尾酒醬汁

Soup スープ 湯

Cream of Porcini Soup , Wild Mushrooms Panna cotta , Truffle Oil **NT\$350**
ヤマドリタケのポタージュ、キノコのババロア、トリュフオイル
牛肝菌濃湯，野菇乳凍，松露油

Cream of Parsnip Soup , Deep Fried Fish , Turnip Cake **NT\$380**
ポウフウのポタージュ、魚の丸揚げ、大根もち
防風草濃湯，脆皮鮮魚，蘿蔔糕

Main Course メイン 主菜

Smoked Duck Breast , Confit Duck Leg with Potato , Orange Sauce **NT\$720**
スモーク宜蘭産鴨胸肉、鴨もも肉とマッシュポテト、オレンジソース
煙燻宜蘭鴨胸，鴨腿洋芋泥，柳橙醬汁

U.S Beef Short Rib , Farmer's Market , Blackcurrant Sauce **NT\$780**
アメリカ産骨抜きショートリブ、ファーマーズベジタブル、クロスグリのソース
美國無骨牛小排，農夫蔬集，黑醋栗醬汁

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記價格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持ち込み料：ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

Lunch A La Carte
ランチ單品
午餐單點

Main Course メイン 主菜

- Lamb Chop, Ratatouille, Black Garlic, Polenta, Olives Sauce* NT\$1,150
フレンチラムチョップ、煮野菜、黒にんにく、ポレンタフライ、ニース風オリーブソース
紐西蘭法式羊排，燴蔬菜，黑蒜頭，酥炸玉米糕，尼斯橄欖醬汁
- Caught of the Day, Farmer's Market, Lemon & Sweet Pepper Sauce* NT\$1,180
海釣り魚、ファーマーズベジタブル、レモン風味パプリカソース
船釣海魚，農夫蔬集，檸香甜椒醬
- Ibérico Tenderloin, "Tanzi" Potato, Truffle Sauce* NT\$1,600
スペイン産骨付きイベリコ豚ロース、潭子郷ポテト、トリュフソース
西班牙帶骨伊比利豬里肌，潭子郷洋芋，松露醬汁
- U.S Prime Beef Tenderloin, Pistachio, Farmer's Market, Port Wine Sauce* NT\$1,680
アメリカ産特級フィレ肉、ピスタチオ、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
美國特級菲力，開心果，農夫蔬集，波特酒醬汁
- Boston Lobster, Citrus Salad, Citrus Butter Sauce* NT\$1,800
オマール海老、柑橘サラダ、カラメルシトラスバターソース
波士頓龍蝦，柑橘沙拉，焦糖柑橘奶油醬汁
- Australia Wagyu Beef AA7+ (4oz), Farmer's Market, Port Wine Sauce* NT\$1,750
オーストラリア産AA7+和牛(4oz)、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，波特酒醬汁
- Australia Wagyu Beef AA9+ (4oz), Farmer's Market, Port Wine Sauce* NT\$2,750
オーストラリア産AA9+和牛(4oz)、ファーマーズベジタブル、ポートワインソース
澳洲AA9+和牛(4oz)，農夫蔬集，波特酒醬汁

Dessert デザート 甜點

- Homemade Apple Tart, Chocolate Mousse* NT\$300
手作りアップルパイ、ミョコラムース
手作蘋果塔，巧克力慕斯
- Garden of Strawberry* NT\$350
イチゴ畑
草莓花園

以上價格均需另加10%服務費

All Prices are Subject to a 10% Service Charge

上記料金に10%のサービス料を加算させていただきます

自備酒水清潔服務費：葡萄酒 NT\$500/750ml 烈酒 NT\$1,000/750ml

Corkage fee : Wine NT\$500/750ml Liquor NT\$1000/750ml

お酒の持込料：ワイン500元/750ml 蒸留酒1000元/750ml

C'est Bon
歐陸餐廳