

2024 農曆新年午餐菜單

經典主餐 | 任選1項 |

安打精選



煎烤現流鮭魚排
佐奶油青醬汁

NT\$ 880



德式酥皮豬腳
佐美式黃芥末醬

NT\$ 880

主廚推薦



爐烤法式白豆小牛香腸
搭油封功夫鴨腿

NT\$ 1,280



鮮烤香草奶油大明蝦搭石斑魚
佐熱那亞奶油青醬汁

NT\$ 1,280



炭烤澳洲和牛老饕裙腰牛排
佐法式芥末籽奶油醬附三色鹽
*三色鹽：紅酒鹽、黑鹽、粉紅鹽

NT\$ 1,280



碳烤海鮮拼盤
佐櫻花蝦海鮮汁

NT\$ 1,680

*海鮮拼盤：石斑魚、燒烤魷魚、小龍蝦、軟殼蟹

美國精選



煎烤美國安格斯紐約客牛排
佐迷迭香黑胡椒汁附三色鹽
*三色鹽：紅酒鹽、黑鹽、粉紅鹽

NT\$ 1,280



煎烤厚切美國Prime肋眼牛排搭香草小龍蝦
佐法式紅酒醬汁附三色鹽
*三色鹽：法國紅酒鹽、夏威夷黑鹽、煙燻維京鹽

NT\$ 1,680

龍年沙拉吧 + 主餐

| 訂位說明 |

1. 單點沙拉吧內容：嚴選田園開胃小食、輕食熱鍋與炸物、甜點、飲品。
2. 單點沙拉吧收費：大人NT\$480/位、6~12歲NT\$240/位、6歲以下免費。
3. 總金額均須加10%服務費。

沙拉吧

嚴選田園開胃小食

義法冷盤&時令海鮮、佐餐歐式麵包、
主廚推薦湯品、鮮蔬沙拉吧

輕食熱鍋與炸物

安打經典熱鍋4道

甜點

秘製手做甜點、
特選冰淇淋、新鮮季節水果

飲品

咖啡、茶、汽水、
鮮奶茶、時令果汁

2024.2.9 除夕 — 2.13 初四

餐期時段 12:00~14:30

2024 農曆新年晚餐菜單

經典主餐 | 任選1項 |

安打精選

爐烤法式白豆小牛香腸
搭油封功夫鴨腿 NT\$ 1,280

鮮烤香草奶油大明蝦搭石斑魚
佐熱那亞奶油青醬汁 NT\$ 1,280

主廚推薦

燒烤香料羔羊排搭香草大明蝦
佐奶油牛肝菌汁、三色鹽 NT\$ 1,480

碳烤海鮮拼盤
佐櫻花蝦海鮮汁
石斑魚、燒烤魷魚、小龍蝦、軟殼蟹 NT\$ 1,680

美國精選

爐烤厚切美國安格斯紐約客牛排
搭香草大明蝦佐迷迭黑胡椒汁、三色鹽 NT\$ 1,480

爐烤厚切美國無骨牛小排
搭香草小龍蝦佐迷迭黑胡椒汁、三色鹽 NT\$ 1,680

煎烤厚切美國Prime肋眼牛排
搭香草小龍蝦佐法式紅酒醬汁、三色鹽 NT\$ 1,680

*三色鹽：法國紅酒鹽、夏威夷黑鹽、煙燻維京鹽

沙拉吧

嚴選田園開胃小食

義法冷盤&時令海鮮、佐餐歐式麵包、
主廚推薦湯品、鮮蔬沙拉吧

經典熱鍋與炸物

安打經典熱食

甜點

秘製手做甜點、
特選冰淇淋、時令水果

飲品

咖啡、茶、精選梅洛紅葡萄酒、
精選霞多麗白葡萄酒、鮮奶茶、時令果汁

龍年沙拉吧 + 主餐

| 訂位說明 |

1. 單點沙拉吧內容：嚴選田園開胃小食、經典熱鍋與炸物、甜點、飲品。
2. 單點沙拉吧收費：大人NT\$980/位、6~12歲NT\$490/位、6歲以下免費。
3. 總金額均須加10%服務費。

2024.2.9 除夕 — 2.13 初四

餐期時段 17:15-19:15 | 19:30-21:30