



鮮蟹黃海膽蒸蛋 *King crab and sea urchin steamed egg*

海膽醬蒸蛋淋上鹹蛋黃醬，搭配鱈場蟹、鮭魚軟卵、蝦夷蔥，日式做法中餐醬汁搭配



堅果香海鮮南瓜米型麵 *Fried seafood Pumpkin Risoni with nut oil*

選用生食級干貝、花枝、草蝦。
南瓜米型麵鋪底，襯煙燻培根紅酸膜，淋上榛果油，讓整體層次更提升



薑味燕菁湯 *White radish puree soup with sweet ginger slices*

冬吃蘿蔔夏吃薑的概念，選用進口白燕(圓形蘿蔔)與豬油爆香，加入蒜苗雞高湯熬煮打成泥，搭配蜜薑、橄欖油



法式風乾火腿栗子湯 *French chestnut puree soup with Iberico Jamon*

新鮮栗子加入雞高湯熬煮打泥，栗子屬於甜味搭配鹹香風乾比利豬火腿，淋上松露油、山蘿蔔葉。



羅西尼牛排 *Tournedos Rossini*

經典法式餐點，軟嫩菲力搭配順口煎脆皮鴨肝，融合薯泥、松露醬美味永流傳。



伊比利豬腰眼佐在地燉梨醬 *Iberian Pork Loin End with Asian pear sauce*

選用伊比利豬上蓋，一隻豬支取1公斤，相當珍貴，口感偏台灣人喜愛，軟嫩油脂帶有嚼勁，搭配苗栗上將梨醬帶有酸甜滋味。



慢烤羊排南乳醬 *Shufei Lamb chops with fermented beancurd sauce*

法式羊排新鮮香料醃漬低溫舒肥至7分煎上色搭配鮮奶油及豆腐乳醬汁，中法融合表現出配菜特色。



香煎龍虎石斑搭巴黎卡菲醬 *Fried Dragon Tiger Grouper with Café de Paris Sauce*

野生龍虎石斑菲力表皮堅至酥脆，淋上法式傳統醬汁巴黎卡菲醬，同時擁有南洋咖喱、義大利蕃茄，法式奶油平衡三種味道的醬汁。





法式生巧克力塔 *French Chocolate Tart*

法式甜點巧克力派，特色有三層第一層派皮，第二層杏仁餡，第三成生巧克力撒上可可粉，綜合莓果醬劃盤，沾上檸檬酸奶醬非常搭。



桂花蜂蜜蛋糕 *pollen Honey Chiffon Cake with seasonal fruits*

這次甜點的主題金黃色，用在地花粉、花蜜以及蜂蜜造型巧克力，蜂巢脆片，綿密蛋糕入蜂蜜卡士達酸甜草莓上面點綴芳香萬壽菊（帶有淡淡百香果味）。