



格拉斯行館
Grasse Grace Manor

『法式套餐』

開胃菜 Amuse bouche

鮮蟹黃海膽蒸蛋

Steamed egg with king crab and sea urchin

熱前菜 Starter

堅果香海鮮南瓜米型麵

Pumpkin risoni with fried seafood and nuts oil

精選湯品 Soup (二擇一)

薑味蕪菁湯

White radish puree soup top with sweet ginger slices
or

法式風乾火腿栗子湯

French chestnut puree soup with Iberico jamon

麵包籃 Bread

手做綜合麵包籃

Handmade bread



格拉斯行館
Grasse Grace Manor

主菜 Main course (四擇一)

羅西尼牛排 NT\$2080

Beef rossini

伊比利豬腰眼佐在地燉梨醬 NT\$2080

Ibberian pork loin with pear sauce

香煎龍虎石斑搭巴黎卡菲醬 NT\$2080

Pan-fried dragon tiger grouper with parisian café sauce

慢烤羊排南乳醬 NT\$1880

Slow roasted lamb chops with fermented beancurd sauce

法式盤式甜點 Chef plated dessert (二擇一)

桂花蜂蜜蛋糕

pollen honey chiffon cake with seasonal fruits
or

法式生巧克力塔

French chocolate tart

飲品 (六擇一)

花茶、果茶、薄荷茶、
熱美式、熱拿鐵、伯爵鮮奶茶

【以上消費金額需+10%服務費】