

The Prime Chef Menu

極炙秋冬賞味主廚套餐

18:00-21:30

Home – Made Bread

French President Butter/ Fleur de Sel

手工麵包佐法國總統奶油&鹽之花

Gillardeau Oyster No.2 <Include Three Oysters>

Champagne Pearl/ Caviar

極炙法國吉拉朵No.2生蠔盤 <一份含三顆>

香檳珍珠/ 魚子醬

需另加價NTD 1,180+10%/份

(每日新鮮限量供應，恕不與信用卡優惠及飯店其他優惠併用)

Amuse Bouche 開胃小品

King Crab & Cauliflower Panna Cotta

Grape/ Smoked Cream

帝王蟹花椰奶凍

葡萄/ 煙燻奶油

Appetizer 前菜

Salmon Mosaic

Garlic Sprouts/ Sour Cream/ Chervil

鮭魚馬賽克

青蒜/ 酸奶/ 山蘿蔔

Soup 湯品

Porcini Mushroom Soup

Tortellini

法式牛肝菌野菇濃湯

義大利餛飩

Hot Entrée 熱前菜

Roasted Lobster

Egg Floss/ Orzo Pasta/ Chorizo

爐烤龍蝦

蛋酥/ 米型麵/ 西班牙臘腸

Side Dish 主餐配菜 以下請擇一

French Fries

酥炸脆薯

or

Garlic Butter Mushroom

蒜味奶油蘑菇

or

Gratin Asparagus

焗烤綠蘆筍

Sorbet 雪霜

Main Course 主餐 以下請擇一

Prime Ribeye Fillet Steak “Diane” (7oz)

Boiled Vegetables/ Mushroom Cognac Sauce

黛安牛排

水煮蔬菜/ 干邑蕈菇醬汁

NTD 3,980+10% per person

Pan Seared Seasonal Fish with Champagne Sauce

Roasted Onion/ Poached Egg

香煎時令魚佐香檳醬汁

焗烤洋蔥/水波蛋

NTD 3,380+10% per person

Belgium white Chocolate Mousse

French Hazelnut Crunch Base/

Fresh Strawberries

比利時白巧克力慕斯

法國榛果脆餅/ 新鮮莓果

Coffee or Tea

咖啡或茶

所有費用均需另收一成服務費 All prices are subject to 10% service charge.

此優惠專案不得與信用卡優惠或其他優惠活動併用 This offer cannot be combined with any other promotions.