

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

Soup 湯品

Porcini Mushroom Soup
Tortellini
法式牛肝菌野菇濃湯
義大利餛飩

Appetizer 前菜

Salmon Mosaic
Garlic Sprouts/ Sour Cream/ Chervil
鮭魚馬賽克
青蒜/ 酸奶/ 山蘿蔔

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

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.