

THE OASIS IN THE CITY

於城市之巓交織美酒與佳餚,在流光盛景中激盪味蕾 品味歐陸經典與海陸滋味,沉醉繁星與燈火間 感受港都脈動與流光盛景

五辛蔬 Vegan Wegeta

Vegetarian

⊙ 奶蛋蔬 Lacto-vegetarian

○○○ 含花生 Contains Peanuts

含堅果 Contains Nuts

辛辣

如您對任何食材有過敏反應,請提前告知現場服務人員 If you have any food allergies, please inform our staff in advance. 食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、お越しの際に予め従業員へお申し付けください。

精選開胃菜 APPETIZER

小農蔬菜條與藍紋乳酪醬 ② Vegetable Sticks with Blue Cheese Sauce	380
煙燻鮭魚檸檬奶油酥餅 妥 Smoked Salmon Lemon Crumble Biscotti	380
雞尾酒鮮蝦串 Cocktail Shrimp Skewers	380
阿里山山葵炸雞肉起司球	380

沙拉 SALADS

小農卡布里沙拉佐老酒醋醬汁(素) 〇	380
Capri Salad with Aged Wine Vinegar Sauce (V)	
高雄日航凱薩沙拉 〇 Nikko Kaohsiung Caesar Salad	420

好像有點餓 YOU SEEM A LITTLE HUNGRY?

台灣菌菇與南法黑松露燉飯(素) ⑤ Balck Truffle Risotto in Southern French Style with Mushrooms (V)	580
松葉蟹與本土蟹黃燉飯 Queen Crab and Taiwan Crab Roe Sauce Risotto	680
海陸雙層和牛漢堡 Sea and Land Wagyu Beef Burger	880
寶島水果盤 ② Seasonal Fruit Platter	360

豪華海鮮塔 SEAFOOD TOWER

雙人分享餐 SHARING MEAL FOR TWO \$3,680 ↔

季節螃蟹/隻 Crab / per piece

北海道生食干貝/兩顆 Hokkaido Raw Scallops For Two

台灣草蝦/兩份 Taiwan Grass Shrimp For Two

波士頓龍蝦/隻 Boston Lobster / per piece

鮑魚/兩顆 Abalone For Two

台灣船凍小卷 /兩份 Taiwan Fish Boat Frozen Squid For Two

雞尾酒醬 心 | 蒜味奶油醬 | 金桔蜂蜜橄欖油 | 黃檸檬角 Cocktail Sauce | Creamy Garlic Sauce | Kumquat Honey Olive Oil | Yellow Lemon Wedge

四人分享餐 SHARING MEAL FOR FOUR \$6,800 ♥

季節螃蟹/兩隻 Crab / two pieces

鮑魚/兩顆 Abalone For Two

台灣船凍小卷 /四份 Taiwan Fish Boat Frozen Squid For Four

波士頓龍蝦/兩隻 Boston Lobster / two pieces

台灣草蝦/四份 Taiwan Grass Shrimp For Four

北海道生食干貝 /四顆 Hokkaido Raw Scallops For Four Taiwanese Extra Large Clam For Four

台灣北寄貝/四顆

雞尾酒醬 ② |蒜味奶油醬 | 金桔蜂蜜橄欖油 | 黃檸檬角 Cocktail Sauce | Creamy Garlic Sauce | Kumquat Honey Olive Oil | Yellow Lemon Wedge

肉食主義 MEAT OPTION

雙人分享餐 SHARING MEAL FOR TWO \$3,680

手工巧巴達麵包 Signature Ciabatta

田園高纖沙拉 Daily Salad

每日例湯 Daily Soup

精選水果盤 Selected Fruit Plate

主菜4撰2

美國丁骨牛排 20盎司

香料奶油爐烤鮭魚排 12盎司 🏈

Choose 4 from 2 Main Courses T-Bone 20 OZ

聖路易安納風味燻烤豬肋排 12盎司 澳洲貴妃羊小排 8盎司

St.Louis Ribs 12 OZ

Australian Royal Princess Lamb Chop 8 OZ

Grilled Salmon Steak with Herb Butter 12 OZ

加雙人份豪華海鮮塔分享餐 Special Price with Seafood Tower \$6,680

四人分享餐 SHARING MEAL FOR FOUR \$6.880

手工巧巴達麵包

田園高纖沙拉

每日例湯

精選水果盤

Signature Ciabatta

Daily Salad

Daily Soup

Selected Fruit Plate

主菜 Main Courses 戰斧牛排 40盎司 Tomahawk Steak 40 OZ

香料奶油爐烤鮭魚排 12盎司 🛞 Grilled Salmon Steak with Herb Butter 12 OZ

聖路易安納風味燻烤豬肋排 20盎司

澳洲貴妃羊小排 8盎司

St.Louis Ribs 20 OZ

Australian Royal Princess Lamb Chop 8 OZ

加四人份豪華海鮮塔分享餐 Special Price with Seafood Tower \$11,888

餐點製作需約30-45分鐘 Please allow approximately 30-45 minutes for meal preparation. 最後點餐時間 21:00 Last Order 21:00