

WEEKEND SET MENU

義大利餐廳假日套餐

Selections of Antipasti and Salad from the Buffet

自助式冷開胃菜及沙拉吧

Soup 湯

Please choose one 請選擇一道

Choice of Daily Soup

主廚例湯

Classic Onion Soup

經典洋蔥湯

Supplement 加價 NT\$150

Porcini Cappuccino Soup

牛肝蕈野菇卡布奇諾濃湯

Supplement 加價 NT\$150

X Cacciucco Livornese Lobster Soup

利佛尼斯龍蝦海鮮湯

Supplement 加價 NT\$300

Main Course 主菜

Please choose one 請選擇一道

Tasmania Oyster

塔斯馬尼亞生蠔

6 Pcs/顆 NT\$3,360

Homemade Tagliolini / Clams / Seasonal Vegetables / Pancetta (Pork Origin: Italy)

手工細麵 / 蛤蠣 / 季節蔬菜 / 義式培根 (豬肉原產地: 義大利)

NT\$1,500

Harbor Fish / Sweet Potatoes / Green Pea Purée / Tartar Sauce

海港鮮魚 / 地瓜 / 青豆泥 / 塔塔醬

NT\$1,600

X Boston Lobster Risotto

波士頓龍蝦燉飯

Half 半隻 NT\$2,100

X Homemade Tagliolini with Boston Lobster

波士頓龍蝦手工細板麵

Whole 整隻 NT\$3,080

Australian Wagyu Beef Cheek / Seasonal Vegetables

澳洲和牛牛頰肉 / 季節蔬菜

NT\$2,400

X U.S. Prime Rib Eye Steak 12 o.z.

美國頂級肋眼牛排12盎司

NT\$3,088

"Classic" Dry-aged U.S. Prime Rib Eye Roll Steak 10 o.z.

"經典" 乾式熟成頂級美國肋眼心牛排 10盎司

NT\$3,488

Sharing 雙人分享餐

For 2 Persons 二人份

X U.S. Prime T-Bone Steak 24 o.z.

美國頂級丁骨牛排24盎司

NT\$5,200

X "Classic" Dry-aged U.S. Prime Bone-in Rib Eye 24 o.z.

"經典" 乾式熟成頂級美國帶骨肋眼牛排24盎司

NT\$6,088

Selection of Fresh Fruits and Desserts from the Buffet

自助式甜點吧

Freshly Brewed Coffee or Tea

現煮咖啡或紅茶

X Chef Recommends 主廚推薦

If you have any regarding of intolerances. Please alert your server prior to ordering.

如果您對任何食物有過敏反應或是食物不耐症，請在點餐前告知服務人員

All above prices are subject 10% service charge 以上價格均需另加一成服務費