

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

Paccheri Gratin with Seafood (Blue Shrimp / Hokkaido Scallop / Clam / Fish)

焗烤海鮮水管麵 (藍蝦 / 北海道干貝 / 蛤蠣 / 魚肉)

NT\$1,500

Harbor Fish / Seasonal Vegetables / Brown Butter

海港鮮魚 / 季節蔬菜 / 焦化奶油

NT\$1,600

X Homemade Tagliolini with Boston Lobster

波士頓龍蝦手工細板麵

Half 半隻 NT\$1,600

Whole 整隻 NT\$3,080

U.S. Prime Filet Mignon Steak / Seasonal Vegetables / Espagnole Sauce

美國頂級菲力牛排 / 季節蔬菜 / 西班牙醬汁 (豬: 台灣)

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 Steak 10 o.z.

"經典" 乾式熟成頂級美國肋眼牛排 10盎司

NT\$3,488

Sharing 雙人分享餐

For 2 Persons 二人份

U.S. Prime Bone-in Striploin Steak 16 o.z.

美國頂級帶骨紐約客牛排16盎司

NT\$4,200

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

美國頂級丁骨牛排24盎司

NT\$5,200

"Classic" Dry-aged U.S. Prime Rib Eye Steak 16 o.z.

"經典" 乾式熟成頂級美國肋眼牛排16盎司

NT\$5,488

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

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