MENU

トスカーナ　TOP　10

お飲み物

セットメニュー

アペタイザー＆サラダ

スープ

パスタ＆リゾット

メイン料理

ベジタブルメニュー

サイドディッシュ

TOSCANA TOP 10

シーザーサラダ　パルマハム添え

トスカーナ特別仕立ての冷製プレート
チョリソー / ジェノヴァ / モルタデッラ / ミラノ / プロシュート

リヴォルノ風ロブスタースープ

クラシックオニオンスープ

TOSCANA TOP 10

タリアテッレボロネーゼ（アメリカ産牛肉）

ボストンロブスターのタリオリーニパスタ＆リゾット

バローロ樽のスモーク アメリカ産ドライエイジングリブアイステー

アメリカ産ドライエイジングリブアイステーキ

TOSCANA TOP 10

ブラックトリュフの
ホームメイドアイスクリーム

ローマ風ティラミス

ドリンクメニュー

フレッシュジュース

アップルジュース	270
キウイジュース	270
オレンジジュース	270
スイカジュース	270
ミックスジュース	280

ビール

Peroni -Italy	250
Taiwan Gold Beer -Taiwan	250
Buckskin Hefeweizen-Taiwan	250
Buckskin Munich Helles-Taiwan	250
Heineken - Netherlands	250
Corona - Mexico	250
Budweiser -US	250
Suntory The PREMIUM MALT'S -Japan	300

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

ドリンクメニュー

ソーダ、コーヒー、ティー

ソーダ
スプライト / コカ・コーラ / コカ・コーラライト　200

コーヒー
アメリカン / カプチーノ / カフェラテ / エスプレッソ　270

ティー
アールグレイ / セイロン / カモミール　270

TWG エクスクルーシブ　ティーブレンド

プライベートアワーティー
き乱れる花と赤いフルーツを思わせるほのかな甘みのグリーンティー。
優美なプライベートのひと時に、スウィーツにあわせてお楽しみください　270

スウィートフランスティー
フランスの優雅さと高貴さをまとったＴＷＧブレンドグリーンティー。
異国情緒あふれる花々とカモミールのブレンドは、爽やかで柔らかな一杯となっています　270

オレンジティー
ブラックティーにオレンジを加え、ほのかな酸味のあるパーフェクトな一杯です　270

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

グラスワインセレクション

	NT$ / グラス (120ml)	ボトル
シャンパン		
Champagne Varnier Fanniere Brut Grand Cru Chardonnay 100% –Champagne, France	700	3,600
カヴァ	(120ml)	
ATM Aliguer Brut Cava 2013 Macabeo 42%、 Parellada 38%、Xarel.lo 20% –Penedes, Spain	350	1,600
白ワイン	(120ml)	
Cantina di Terlano, Pinot Grigio 2016 –Alto Adige, Italy	300	1,700
Domaine Le Fay d'homme, Muscadet Sèvre et Maine Fief des Coteaux 2016 –Loire-Atlantique, France	310	1,800
Louis Jadot, Rully Blanc 2015 –CÔte Chalonnaise, France	350	2,000
Craggy Range, Te Muna, Sauvignon Blanc, 2014 –Martinborough, New Zealand	390	2,200
赤ワイン	(120ml)	
Jacopo Biondi Santi, Braccale IGT Toscana Rosso 2012 Sangiovese 80%、Merlo 20% –Toscana, Italy	310	1,800
Domaine Roger Sabon, Cote du Rhone 2016 –Cotes du Rhone, France	330	1,900
Les Obriers de La Peira, Terrasses du Larzac 2012 Cinsault 65%、Carignan35% –Languedoc-Roussillon, France	450	2,600
Cape Mentelle, Cabernet Merlot 2015 –Margaret River, Australia	390	2,200
St Clair, Wishbone, Pinot Noir, 2016 –Marlborough, New Zealand	350	2,000
Antiyal, Pura Fe, Cabernet Sauvignon, 2014 –Maipo Valley, Chilean	360	2,100

	NT$ / グラス (50ml)	ボトル
シェリー		
Tio Pepe Fino Sherry	280	3,300
ポートワイン	(50ml)	
Graham's 10 Years Old Tawny Port	320	3,600
トカイ	(120ml)	
Disznókő Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2008	360	4,200
グラッパ	(50ml)	
Marolo Grappa Di Arneis	350	4,000

お飲み物のお持ち込み料金はワイン1本につきNT$500、
スピリッツ1本につきNT$800を申し受けます。
料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

サマービジネスランチメニュー

アペタイザーまたはサラダ おひとつお選びください

シーザーサラダ　スモークサーモンと温泉卵添え

ハニーデューメロンサラダ　パルマハムとブッラータチーズ添え

マグロのクルード　ナスのムース、ラディッシュ、パセリソース
（プラス NT$200）

前菜またはスープ おひとつお選びください

クラシックミネストローネ　バジルペースト風味

グリーンピースのスープ　フォアグラのキャラメリゼ添え

イカとタケノコのグリル　塩漬け卵黄、リーキクリーム添え
（プラス NT$200）

メイン料理 おひとつお選びください

ドライエイジングハンバーグ　オニオンマーマレード風味、
マッシュポテト、マッシュルーム添え
NT$900

獲れたてシーフード　夏野菜とカヴァテッリ添え
NT$1,200

ボストンロブスターのホームメイドタリオリーニ
ハーフ$1,500　一尾　NT$2,500

アメリカ産プライムテンダーロインのグリル
NT$1,500

サマーデザート

ミントセミフレッド　オレオクッキー添え
（プラス NT$200）

シェフのお薦め品

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

ウィークエンドメニュー

ブッフェスタイル　アンティパスト&サラダバー

シェフのデイリースープ

メイン料理 おひとつお選びください

鶏胸肉のカチャトーラ風
NT$1,600

オヒョウのムニエル
NT$1,600

ボストンロブスターのグリル（ハーフ）
NT$2,400

ニュージーランド産ラムチョップ
NT$2,500

ボストンロブスターのタリオリーニ
NT$3,000

アメリカ産プライムリブアイステーキ12オンス
NT$3,000

アメリカ産プライムドライエイジングリブアイステーキ10オンス
NT$3,400

日本宮崎県産Ａ５和牛4オンス
NT$4,000

サーフ&ターフ（ステーキとロブスターのグリル）

バローロ樽スモークアメリカ産プライムドライエイジングリブアイステーキ16オンス
ボストンロブスターのロースト（2名様分）

NT$7,200

ブッフェスタイル　スウィーツバー

コーヒーまたは紅茶

シェフのお薦め品
料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

サマーシーフードセットメニュー

シーフードプラッター
冷製ボストンロブスター / 生ガキ / マグロのタルタル
***
クラシックオニオンスープ
または
リヴォルノ風カッチュッコ　ロブスターのスープ
（プラス300元）
***
ニュージーランドラムチョップのハーブロースト(二名様分)
NT$5,200
或
バローロ樽スモーク
アメリカ産プライムドライエイジング(二名様分)
NT$6,000
***
榛へーゼルナッツとチョコレートのトリュフアイスクリーム
***
コーヒーまたは紅茶

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

アペタイザー＆サラダ

トスカーナ特別仕立ての冷製プレート
チョリソー / ジェノヴァ / モルタデッラ / ミラノ / プロシュート
NT$520

シーザーサラダ　パルマハム添え
NT$400

ピエモンテサラダ
根菜 / アンチョビドレッシング
NT$400

水牛チーズのカプレーゼ
NT$420

ミックスベジタブルのグリル
NT$420

ヴィテッロ トンナート
仔牛肉のツナソースがけ（オージービーフ）
NT$420

トリュフ風味のアスパラガスサラダ
NT$480

北海道産ホタテ
NT$580

フォアグラの炙り焼き
NT$680

※食物アレルギーのある方は、事前に係の者にお知らせください。
料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

スープ

ミネストローネ
NT$400

クラシックオニオンスープ
NT$400

ポルチーニのカプチーノスープ
NT$420

リヴォルノ風ロブスタースープ
NT$620

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

パスタ&リゾット

ポモドーロスパゲッティ
NT$480

タリアテッレボロネーゼ（アメリカ産牛肉）
NT$480

パッケリ（ショートパスタ）の
カルボナーラ
NT$480

オイルサーディンのリングイーネ
NT$520

ラザニアボロネーゼ(アメリカ産牛肉)
NT$580

フォアグラとポルチーニのリゾット
NT$780

ボストンロブスターのタリオリーニパスタ＆リゾット
NT$1,880

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

ステーキ

バローロ樽スモークは別途NT$200元

アメリカ産フィレミニヨンステーキ6オンス
NT$1,688

アメリカ産リブアイステーキ12オンス
NT$1,888

サイドディッシュ

クリーミーマッシュポテト
NT$250

ブロッコリーのガーリックソテー
NT$250

アスパラガスのグリル
NT$280

マッシュルームのソテー
NT$280

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

ドライエイジングステーキ

バローロ樽スモークは別途NT$200元

アメリカ産リブキャップステーキ8オンス
NT$2,488

アメリカ産ドライエイジングリブアイステーキ
10オンス / 16オンス
NT$2,288 / 10盎司　NT$3,088 / 16盎司

アメリカ産ドライエイジングNY
ストリップステーキ14オンス
NT$3,088

アメリカ産ドライエイジングリブアイステーキ
24オンス
2名様でのシェアをお勧めします
NT$3,288

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

お肉料理

トスカーナリブアイステーキハンバーガー
4オンス（アメリカ産ビーフ）
ランチのみのご提供
NT$800

サルティン･ボッカ（オージービーフ）
仔牛肉ソテー生ハム乗せ
NT$1,680

ラムのグリル
NT$1,680

オッソ･ブーコ（オージービーフ）
3名様でのシェアをお勧めします
NT$4,000

シーフード

獲れたてシーフードのソテー
NT$1,280

イタリアンマーケットスタイル
タラのグリル
NT$1,480

ボストンロブスターのロースト
NT$1,880

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

ベジタブルメニュー

カプレーゼ
NT$420

パンプキンスープ
NT$380

ポモドーロ
ベジタブル添え / スパゲッティ
NT$480

ポルチーニのリゾット
NT$580

フルーツプレート
NT$360

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。

サイドディッシュ

ワイルドベリーのパンナコッタ
NT$380

ローマ風ティラミス
NT$400

ブラックトリュフの
ホームメイドアイスクリーム
NT$580

チーズプレート
パルメザンチーズ / スモークプロヴォローネ / タレッジョ
NT$400

料金には別途サービス料10%を加算させていただきます。