



LUNCH SET MENU

ランチセット

C'est Bon 午間套餐

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



“Guei Ding” Chicken Terrine, Dried Mushrooms, Marinated Vegetables, Pickles

桂丁雞のチキンパイ、埔里産しいたけ、野菜マリネ、きゅうりのピクルス

🍷🐠 桂丁雞肉派，埔里香菇，醃漬蔬菜，酸瓜



Beef Consommé, Braised U.S. Short-Rib, Wild Mushrooms

フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

牛肉澄清湯，慢燉美國牛小排，什錦菇

Or または 或

Cream of Mushroom Soup, Garlic Bread, Porcini Powder

マッシュルームポタージュ、ガーリックブレッド、ポルチーニパウダー

🍷🍄 蘑菇湯，蒜味麵包，牛肝菌菇粉



Brown Rice Risotto with Quinoa, Grouper, Shellfish

玄米のリゾット、タマカイ、各種の貝入りキヌア

🐠🍷🍄 黎麥糙米奶油飯，龍膽石斑，什錦海貝

Or または 或

Braised Australian Wagyu Beef Cheek, Dutch Bacon, Grape Sauce

オーストラリア産和牛ほほ肉の煮込み、オランダ産ベーコン、グレープソース

🍷🍄 慢燉澳洲和牛牛臉頰，荷蘭培根，葡萄醬汁

Or または 或

Smoked Duck Breast, Duck Leg Stewed with Potato, Orange Sauce

スモーク宜蘭産鴨胸肉、鴨のモモ肉とマッシュポテトのミルフィーユ仕立て、オレンジソース

🍷🍄 煙燻宜蘭鴨胸，鴨腿洋芋泥，柳橙醬汁



Mille-Feuille Fromage, Strawberry, Cherry Tomato, Basil

フレンチチーズミルフィーユ、いちご、ミニトマト、バジル

🍷🍄🍷 法國乳酪千層酥，草莓，小蕃茄，羅勒



Freshly Brewed Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶

咖啡或茶

每位 NT\$980 / per person / お一人様につき

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝。

Contains Crustaceans

🍷 內含甲殼類製品

Contains Fish

🐠 內含魚類製品

Contains Dairy

🍷 內含乳製品

Contains Gluten

🍷 內含麥麩

Contains Nuts

🍷 內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます。

Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Sous Vide Salmon, Potato Blini, Lemon Cream Sauce

低溫熟成サーモン、ブリヌイ、レモンバター

低溫熟成鮭魚，小圓煎餅，檸檬奶油



Beef Consommé, Braised U.S. Short-Rib, Wild Mushrooms

フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

牛肉澄清湯，慢燉美國牛小排，什錦菇

Or または 或

Cream of Mushroom Soup, Garlic Bread, Porcini Powder

マッシュルームポタージュ、ガーリックブレッド、ポルチーニパウダー

蘑菇湯，蒜味麵包，牛肝菌菇粉



New Zealand Lamb, Potato Gratin, Ratatouille, Asparagus

ニュージーランド産ラムステーキ、ポテトグラタン、煮込み野菜、アスパラガス

紐西蘭羊排，焗烤馬鈴薯，燴蔬菜，蘆筍

Or または 或

Daily Fish, King Prawn, Farmer's Market, Peas

海の鮮魚、車えび、農家直送野菜、グリーンピース

海魚，明蝦，農夫蔬集，青豆



Truffe Au Chocolat, Papua New Guinea Chocolate, Soybean, Citrus

トリュフショコラ、パプアニューギニア産シングルオリジンチョコレート、大豆、みかん

松露巧克力，巴布亞紐幾內亞單一產地巧克力，黃豆，柑橘



Freshly Brewed Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶

咖啡或茶

每位 NT\$1,380 / per person / お一人様につき

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝。

Contains Crustaceans

內含甲殼類製品

Contains Fish

內含魚類製品

Contains Dairy

內含乳製品

Contains Gluten

內含麥麩

Contains Nuts

內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます。




Amuse Bouche

前菜
開胃小品



Sous Vide Salmon, Potato Blini, Lemon Cream Sauce

低温熟成サーモン、プリヌイ、レモンバター

   低温熟成鮭魚，小圓煎餅，檸檬奶油



Beef Consommé, Braised U.S. Short-Rib, Wild Mushrooms

フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

牛肉澄清湯，慢燉美國牛小排，什錦菇

Or または 或

Cream of Mushroom Soup, Garlic Bread, Porcini Powder


マッシュルームポタージュ、ガーリックブレッド、ポルチーニパウダー

  蘑菇湯，蒜味麵包，牛肝菌菇粉



Roasted U.S. Beef Wellington (Seasonal Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce)


ウェリントンステーキ（アメリカ産プライム牛フィレ）（季節のサラダ、グリル野菜、黒トリュフソース）

 威靈頓牛排(美國特級菲力) (蒜香鮮蔬，炭烤蔬菜，黑松露醬汁)



Truffe Au Chocolat, Papua New Guinea Chocolate, Soybean, Citrus

トリュフショコラ、パプアニューギニア産シングルオリジンチョコレート、大豆、みかん

 松露巧克力，巴布亞紐幾內亞單一產地巧克力，黃豆，柑橘



Freshly Brewed Coffee or Tea

コーヒーまたはお茶
咖啡或茶


NT\$3,560 / 雙人套餐(每日限量)

Set for Two Persons(Limited Supply) / 2名様セット(每日限定)


Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝。

Contains Crustaceans

 內含甲殼類製品

Contains Fish

 內含魚類製品

Contains Dairy

 內含乳製品

Contains Gluten

 內含麥麩

Contains Nuts

 內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます



LUNCH A LA CARTE

ランチ單品

C'est Bon 午餐單點

Lunch A La Carte

ランチ單品

午餐單點

Appetizer 前菜 開胃菜

“Guei Ding” Chicken Terrine, Dried Mushrooms, Marinated Vegetables, Pickles NT\$430

桂丁鷄のチキンパイ、埔里産しいたけ、野菜マリネ、きゅうりのピクルス

🐟🌿 桂丁雞肉派，埔里香菇，醃漬蔬菜，酸瓜

Sous Vide Salmon, Potato Blini, Lemon Cream Sauce NT\$500

低温熟成サーモン、ブリヌイ、レモンバター

🐟🌿 低温熟成鮭魚，小圓煎餅，檸檬奶油

Soup スープ 湯

Cream of Mushroom Soup, Garlic Bread, Porcini Powder NT\$380

マッシュルームポタージュ、ガーリックブレッド、ポルチーニパウダー

🌿 蘑菇湯，蒜味麵包，牛肝菌菇粉

Beef Consommé, Braised U.S. Short-Rib, Wild Mushrooms NT\$380

フレンチビーフコンソメスープ、アメリカ産牛スペアリブ、ブナシメジ

牛肉澄清湯，慢燉美國牛小排，什錦菇

Main Course メイン 主菜

Brown Rice Risotto with Quinoa, Grouper, Shellfish NT\$700

玄米のリゾット、タマカイ、各種の貝入りキヌア

🐟🌿 黎麥糙米奶油飯，龍膽石斑，什錦海貝

Smoked Duck Breast, Duck Leg Stewed with Potato, Orange Sauce NT\$720

スモーク宜蘭産鴨胸肉、鴨のモモ肉とマッシュポテトのミルフィーユ仕立て、オレンジソース

🌿 煙燻宜蘭鴨胸，鴨腿洋芋泥，柳橙醬汁

Braised Australian Wagyu Beef Cheek, Dutch Bacon, Grape Sauce NT\$780

オーストラリア産和牛ほほ肉の煮込み、オランダ産ベーコン、グレープソース

🌿 慢燉澳洲和牛牛臉頰，荷蘭培根，葡萄醬汁

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝

Contains Crustaceans

🐟 內含甲殼類製品

Contains Fish

🐟 內含魚類製品

Contains Dairy

🥛 內含乳製品

Contains Gluten

🌿 內含麥麩

Contains Nuts

🌿 內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます

Lunch A La Carte

ランチ單品

午餐單點

Main Course メイン 主菜

New Zealand Lamb, Potato Gratin, Ratatouille, Asparagus

ニュージーランド産ラムステーキ、ポテトグラタン、煮込み野菜、アスパラガス

🍴🌿 紐西蘭羊排，焗烤馬鈴薯，燴蔬菜，蘆筍

NT\$1,280

Daily Fish, King Prawn, Farmer's Market, Peas

海の鮮魚、車えび、農家直送野菜、グリーンピース

🍴🐟🌿 海魚，明蝦，農夫蔬集，青豆

NT\$1,280

Rock Baked Boston Lobster, Farmer's Market, Basil Sauce

石焼ロブスター、農家直送野菜、バジルソース

🍴🌿 岩燒龍蝦，農夫蔬集，蘿勒醬汁

NT\$1,800

Australian Wagyu Beef AA7+ (4oz), Farmer's Market, Black Truffle Sauce

オーストラリア産AA7+和牛(4oz)ステーキ、農家直送野菜、黒トリュフソース

🍴🌿 澳洲AA7+和牛(4oz)，農夫蔬集，黑松露醬汁

NT\$1,800

Roasted U.S. Beef Wellington (Seasonal Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce)

ウェリントンステーキ(アメリカ産プライム牛フィレ)(季節のサラダ、グリル野菜、黒トリュフソース)

🍴🌿 威靈頓牛排(美國特級菲力)(蒜香鮮蔬，炭烤蔬菜，黑松露醬汁)

(Limited Supply/每日限定/每日限量)

NT\$3,160/
雙人/
Two Persons/
2名様

Dessert デザート 甜點

Mille-Feuille Fromage, Strawberry, Cherry Tomato, Basil

フレンチチーズミルフィーユ、いちご、ミニトマト、バジル

🍴🌿🌰 法國乳酪千層酥，草莓，小蕃茄，蘿勒

NT\$350

Truffe Au Chocolat, Papua New Guinea Chocolate, Soybean, Citrus

トリュフショコラ、パプアニューギニア産シングルオリジンチョコレート、大豆、みかん

🍴🌿 松露巧克力，巴布亞紐幾內亞單一產地巧克力，黃豆，柑橘

NT\$380

Join the hunt for a healthier and tastier bite. We would love to learn more about your dietary needs.

與您一同尋找更好的健康風味。若您對任何食材過敏，敬請告知服務人員，謝謝。

Contains Crustaceans

🍴 內含甲殼類製品

Contains Fish

🐟 內含魚類製品

Contains Dairy

🥛 內含乳製品

Contains Gluten

🌿 內含麥麩

Contains Nuts

🌰 內含堅果

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700元

All prices are subject to a 10% service charge. The minimum charge is NT\$700 per person

上記価格とは別途に、10%のサービス料を加算させていただきます。お一人当たりの最低消費額は、NT\$700元とさせていただきます