



C'est Bon 晚間套餐  
DINNER SET MENU  
ディナーセット

開胃小品

Amuse Bouche

前菜



澎湖明蝦、蔬菜凍、柚子酪梨醬、嫩芽沙拉

“Penghu” King Prawn, Vegetable Terrine, Pomelo Avocado Dressing, Mesclun

澎湖エビ、野菜のテリーヌ、ポメロアボカド・ドレッシング、メスクラン



鴨肉澄清湯、油封鴨腿、脆餅球佐酸菜心

Duck Consommé, Confit Duck Leg, Pani Puri, Sour Mustard Green

鴨のコンソメ、鴨もも肉のコンフィ、パニプリ、サワーマスタードグリーン



香草燉豬捲(台灣)、蘭度豆、巴斯克醬汁

Taiwanese Pork Rillettes, Lentil, Basque Sauce

台灣ポークリエット、レンズ豆、バスク風ソース



冰沙 Granita グラニテ



澳洲和牛板腱4oz

焗烤馬鈴薯、猴頭菇、芥末辣根醬

Australian Wagyu Blade Steak 4oz

Potato Gratin, Bearded Tooth Mushroom, Mustard Horseradish Sauce

オーストラリア和牛ブレードステーキ 4oz

ポテトグラタン、ヤマブシタケ、マスタード・ホースラディッシュ・ソース

或 Or または

紙包魚

龍膽石斑、海魚、貝類、白蝦、蕃茄醬汁

Poisson en Papillote

Giant Grouper, Red Snapper, Shellfish, Shrimp, Tomato Sauce

魚のパピヨット

タマカイ、鯛、貝類、バナメイエビ、トマトソース



流心巧克力蛋糕、香蕉、香橙、橙花

Coulant au Chocolat, Banana, Orange, Orange Blossom

クーラン・オー・ショコラ、バナナ、オレンジ、ネロリ



鮮粹咖啡或精選茶品

Freshly Brewed Coffee or Selected Tea

淹れたてのコーヒー、またはお茶各種

每位 NT\$1,880 / Per Person / お一人様につき

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

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

內含甲殼類製品  
Contains Crustaceans

內含魚類製品  
Contains Fish

內含乳製品  
Contains Dairy

內含麥麩  
Contains Gluten

內含堅果  
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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とさせていただきます。

開胃小品  
Amuse Bouche

前菜



澎湖明蝦、蔬菜凍、柚子酪梨醬、嫩芽沙拉  
“Penghu” King Prawn, Vegetable Terrine, Pomelo Avocado Dressing, Mesclun  
澎湖エビ、野菜のテリーヌ、ポメロアボカド・ドレッシング、メスクラン



鴨肉澄清湯、油封鴨腿、脆餅球佐酸菜心  
Duck Consommé, Confit Duck Leg, Pani Puri, Sour Mustard Green  
鴨のコンソメ、鴨もも肉のコンフィ、パニプリ、サワーマスタードグリーン



香草燉豬捲(台灣)、蘭度豆、巴斯克醬汁  
Taiwanese Pork Rillettes, Lentil, Basque Sauce  
台灣ポークリエット、レンズ豆、バスク風ソース



冰沙 Granita グラニテ



威靈頓美國特級菲力牛排10oz  
蒜香鮮蔬、炭烤蔬菜、黑松露醬汁

Roasted U.S. Beef Wellington 10oz  
Garlic Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce

ウエルントンステーキ 10oz (アメリカ産プライム牛フィレ)  
ガーリック野菜、グリル野菜、黒トリュフソース



流心巧克力蛋糕、香蕉、香橙、橙花  
Coulant au Chocolat, Banana, Orange, Orange Blossom  
クーラン・オー・ショコラ、バナナ、オレンジ、ネロリ



鮮粹咖啡或精選茶品  
Freshly Brewed Coffee or Selected Tea  
淹れたてのコーヒー、またはお茶各種

NT\$4,760 / 雙人共享(每日限量)

For Two Persons (Limited Supply) / 二人前セット(毎日限定)

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

內含甲殼類製品  
Contains Crustaceans

內含魚類製品  
Contains Fish

內含乳製品  
Contains Dairy

內含麥麩  
Contains Gluten

內含堅果  
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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とさせていただきます。

開胃小品

Amuse Bouche

前菜



油封鴨肝、洛神花、布里歐奇、紅蔥

Confit Duck Liver, Roselle, Brioche, Shallot

フォアグラのコンフィ、ローゼル、ブリオツシュ、レッドオニオン



海鮮澄清湯、玉米布蕾、鑽石貝

Seafood Consommé, Savory Corn Crème Brûlée, Diamond Shell

シーフードコンソメスープ、コーンブリュレ、ダイヤモンドクラム



鮑魚、黑喇叭菇、萃雞精

Abalone, Black Trumpet Mushrooms, Essence of Chicken

アワビ、クロラツパタケ、チキンブイヨン



冰沙 Granita グラニテ



澳洲AA7+和牛4oz

農夫蔬集、黑松露醬汁

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

或 Or または

岩燒波士頓龍蝦

農夫蔬集、蘿勒醬汁

Rock Baked Boston Lobster

Farmer's Market, Basil Sauce

石燒ロブスター

農家直送野菜、バジルソース



聖多諾黑、玫瑰、覆盆子、水蜜桃

Saint-Honoré, Rose, Raspberry, Peach

サントノレ、ローズ、ラズベリー、ピーチ



鮮粹咖啡或精選茶品

Freshly Brewed Coffee or Selected Tea

淹れたてのコーヒー、またはお茶各種

每位 NT\$2,580 / Per Person / お一人様につき

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

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

內含甲殼類製品  
Contains Crustaceans

內含魚類製品  
Contains Fish

內含乳製品  
Contains Dairy

內含麥麩  
Contains Gluten

內含堅果  
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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

上記價格とは別途に、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とさせていただきます。

C'est Bon  
歐陸餐廳





---

C'est Bon 晚餐單點  
DINNER A LA CARTE



ディナー單品

晚餐單點  
Dinner A La Carte  
ディナー單品

冷/熱開胃菜 Cold / Hot Appetizer 冷前菜/温前菜

-  澎湖明蝦、蔬菜凍、柚子酪梨醬、嫩芽沙拉 NT\$500  
“Penghu” King Prawn, Vegetable Terrine, Pomelo Avocado Dressing, Mesclun  
澎湖エビ、野菜のテリーヌ、ポメロアボカド・ドレッシング、メスクラン
-  油封鴨肝、洛神花、布里歐奇、紅蔥 NT\$700  
Confit Duck Liver, Roselle, Brioche, Shallot  
フォアグラのコンフィ、ローゼル、ブリオッシュ、レッドオニオン
-  香草燉豬捲(台灣)、蘭度豆、巴斯克醬汁 NT\$410  
Taiwanese Pork Rillettes, Lentil, Basque Sauce  
台湾ポークリエット、レンズ豆、バスク風ソース
-  鮑魚、黑喇叭菇、萃雞精 NT\$680  
Abalone, Black Trumpet Mushrooms, Essence of Chicken  
アワビ、クロラツパタケ、チキンブイヨン

湯 Soup スープ

-  鴨肉澄清湯、油封鴨腿、脆餅球佐酸菜心 NT\$400  
Duck Consommé, Confit Duck Leg, Pani Puri, Sour Mustard Green  
鴨のコンソメ、鴨もも肉のコンフィ、パニプリ、サワーマスタードグリーン
-  海鮮澄清湯、玉米布蕾、鑽石貝 NT\$530  
Seafood Consommé, Savory Corn Crème Brûlée, Diamond Shell  
シーフードコンソメスープ、コーンブリュレ、ダイヤモンドクラム

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

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

 內含甲殼類製品  
Contains Crustaceans

 內含魚類製品  
Contains Fish

 內含乳製品  
Contains Dairy

 內含麥麩  
Contains Gluten

 內含堅果  
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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とさせていただきます。

晚餐單點  
Dinner A La Carte  
ディナー單品

主菜 Main Course メイン

-  澳洲和牛板腱4oz、焗烤馬鈴薯、猴頭菇、芥末辣根醬  
Australian Wagyu Blade Steak 4oz, Potato Gratin, Bearded Tooth Mushroom,  
Mustard Horseradish Sauce  
オーストラリア和牛ブレードステーキ 4oz、ポテトグラタン、ヤマブシタケ、  
マスタード・ホースラディッシュ・ソース NT\$1,280
-  紙包魚(龍膽石斑、海魚、貝類、白蝦、蕃茄醬汁)  
Poisson en Papillote (Giant Grouper, Red Snapper, Shellfish, Shrimp, Tomato Sauce)  
魚のパピヨット(タマカイ、鯛、貝類、パナメイエビ、トマトソース) NT\$1,280
-  岩燒波士頓龍蝦、農夫蔬集、蘿勒醬汁  
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 NT\$1,800
-  澳洲AA7+和牛4oz、農夫蔬集、黑松露醬汁  
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 NT\$1,800
-  威靈頓美國特級菲力牛排10oz、蒜香鮮蔬、炭烤蔬菜、黑松露醬汁  
Roasted U.S. Beef Wellington 10oz, Garlic Vegetables, Grilled Vegetables, Black Truffle Sauce  
ウエリントンステーキ10oz (アメリカ産プライム牛フィレ) (ガーリック野菜、グリル野菜、黒トリュフソース)  
(每日限量/Limited Supply/每日限定) NT\$3,160  
雙人共享  
For Two Persons  
二人前セット

甜點 Dessert デザート

-  流心巧克力蛋糕、香蕉、香橙、橙花  
Coulant au Chocolat, Banana, Orange, Orange Blossom  
クーラン・オー・ショコラ、バナナ、オレンジ、ネロリ NT\$380
-  聖多諾黑、玫瑰、覆盆子、水蜜桃  
Saint-Honoré, Rose, Raspberry, Peach  
サントノレ、ローズ、ラズベリー、ピーチ NT\$450

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

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

 內含甲殼類製品  
Contains Crustaceans

 內含魚類製品  
Contains Fish

 內含乳製品  
Contains Dairy

 內含麥麩  
Contains Gluten

 內含堅果  
Contains Nuts

以上價格均需另加10%服務費，每人最低消費NT\$700

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とさせていただきます。