

### Classic 1852 steak Set 經典1852專屬套餐

Including: Bread \ Soup \ Appetizer or Salad \ Entrée \ Desssert \ Beverage 套餐包含:手工歐式麵包、餐湯、開胃菜或沙拉、主菜、甜點、飲料

> U.S CAB Top Cap Steak 美國肋眼蓋老饕牛排 (6 oz./12 oz.)

1.852 / 3.080

USDA Prime Striploin Steak (Natural Beef)

美國自然紐約客牛排 (12 oz./16 oz.)

USDA Prime Ribeye Steak

美國肋眼牛排 (12 oz./16 oz.)

Tournedos Rossini

**羅西尼菲力牛排** 1,980 (USDA Filet Mignon with Foie Gras and Thick Bacon )

Sous-vide Prime Short Ribs

美國舒肥牛小排

1.852

Canadian Wild Lobster

蒸烤加拿大鮮活龍蝦

2,580

Ibérico Pork Cutlet

西班牙伊比利帶骨豬排

1.880

Lamb Chop with Whole Grain Mustard

溫烤法式芥茉子羊排

1.880

**Duck Breast** 

胡椒嫩煎鴨胸

King Salmon

大西洋國王鮭

1,680

1,680

### Soups

Puff Pastry Mushroom Soup 經典酥皮蘑菇湯

Onion Soup 洋蔥湯 Consommé (Fish) **虱目魚澄清魚湯** 

Beef Tomato Soup 番茄牛肉湯

### Appetizers & Salad

Scallop, Cauliflower Purée, Onion 北海道大干貝

Nori Salmon and Roe, Miso Togarashi 大西洋國王鮭

Prawn, Red Curry, Fried ink Rice Cake 澎湖大明蝦

ROUGIE Foie gras, Radish Cake 路其鵝肝 須加價 NT480 Taro, Shallot, Egg yolks, Dried Shrimps 八寶芋

Flat Noodles, Squid, Pickle Cucumber 鼎邊趖

Caesar Salad 凱薩沙拉

Saldanha Oysters

鑽石生蠔 須加價 NT180

可另單點 單顆 ......250

3顆 .....720

6 顆 ...........1,380



### Beverages

## A-La Carte

Coffee (Hot/Cold) 經典咖啡		Alibang Black Tea <b>阿里磅紅茶 (壺)</b>	200
Alibang Black Tea 阿里磅紅茶		Chamomile Citrus Tea 柑橘花草茶 (壺)	220
Hearbal Tea 精選花茶		Goji Berry Fruit Tea <b>枸杞漿果茶 (壺)</b>	220
		Regular Coffee 經典咖啡	160
Desserts	 單點價	Coffee Latte 拿鐵咖啡	180
Chocolate Lava Cake 熔岩巧克力布朗尼	280	Cappuccino 卡布奇諾	180
Lemon Cake 檸檬蛋糕	280	Fresh Juice 季節鮮鮮果汁	$150$ 每杯 $\Big/380$ 每壺
Shanti Blueberry Chees Tart 香堤藍莓乳酪塔	280	1852 Soda Drink <b>1852氣泡飲</b>	150
Green Apple Mousse with Rum Raisins <b>蘭姆葡萄乾青蘋果慕絲</b> <sup>為附餐選項時,</sup> 須加價 NT100	380	House Wine by Glass 單杯紅/白酒 Jim & Dad's Craft Beer	200(起)
White Chocolate and Raspberry Cheese Mousse <b>白巧克力覆盆子乳酪慕斯</b>	280	吉姆老爹精釀啤酒	230

飲酒過量,有礙健康 未滿十八歲者請勿飲酒



# A-La Carte

### Soups

Puff Pastry Mushroom Soup Consommé (Fish) 經典經典酥皮蘑菇湯 虱目魚澄清魚湯 Onion Soup Beef Tomato Soup 洋蔥湯 番茄牛肉湯

#### Appetizers & Salad

Scallop, Cauliflower Purée, Onic	on	Taro, Shallot, Egg yolks, D	ried Shrimps
北海道大干貝	480	八寶芋	480
Nori Salmon and Roe, Miso Tog	arashi	Flat Noodles, Squid, Pickle	e Cucumber
大西洋國王鮭	480	鼎邊趖	480
Prawn, Red Curry, Fried ink Rice	e Cake	Caesar Salad	380
<b>澎湖大明</b> 蝦	580	<b>凱薩沙拉</b>	
ROUGIE Foie gras, Radish Cak	e	Saldanha Oysters	單顆
路其鴨肝	680	鑽石生蠔	

想要澎湃的吃生蠔? 我們設計了最實惠的

澎湃生蠔盤

Saldanha Oysters 鑽石生蠔