



Lunch Menu

小圓法國 / 奶油
Petite Baguette / Butter

-

★ 前菜擇一
Appetizer

-

青甘 / 花椒 / 柴魚湯
Amberjack / Sichuan Peppercorn / Bonito Soup

松阪豬 / 烤時蔬 / 海苔野菇
Pork Neck / Grilled Vegetable / Seaweed Mushroom

•

炊飯 / 鮭魚卵 / 櫻花蝦
Takikomigohan / Salmon Roe / Sakura Ebi

•

主菜擇一
Main Course

今日麵
Daily Pasta \$ 880 ★

和牛頰 / 酒粕大麥 / 酸辣牛汁
Wagyu Beef Cheek / Barley / Spiced Jus \$ 1180

薩索雞腿 / 桔醬
Sasso Chicken / Kumquat Sauce \$ 1280

日本青甘 / 魚骨奶油 / 青蔬
Amberjack / Fish Bone Cream / Vegetable \$ 1480

M9和牛 / 蔥油醬 / 山椒
M9 Wagyu Beef / Shallot Oil / Sansho \$ 2080

-

馬告 / 鳳梨 / 費南雪
Makaury / Pineapple Financier

-

咖啡 or 茶
Coffee or Tea

wine pairing 3 glasses \$1280-

低消皆為一份套餐，另收10%服務費

Chef Degustation Menu

開胃小點
Amuse Buse

青甘魚 / 花椒
Amberjack / Sichuan Peppercorn

章魚 / 甜椒 / 香茅
Octopus / Bell Pepper / Lemongrass

櫻桃鴨 / 押麥
Duck / Pressed Barley

鴨肉茶湯
Duck Tea Soup

主菜擇一
Main Course

薩索雞腿 \$2280
Sasso Chicken

高地和羊 \$2880
LUMINA Lamb

M9肋眼與老饕 \$3080
M9 Wagyu Gluttonous Rib-Eye

炊飯 / 午魚 / 櫻花蝦
Takikomigohan / Threadfin / Sakura Ebi

愛玉 / 甘蔗 / 水梨
Aiyu / Sugarcane / Pear

紅心芭樂 / 柚子
Red Guava / Grapefruit

馬告 / 鳳梨 / 費南雪
Makaury / Pineapple Financier

wine pairing 3 glasses \$1280-
5 glasses \$1880-

咖啡 or 茶
Coffee or Tea