

N°168 PRIME DunHua A La Carte Menu



STARTER

CHEF'S SALAD \$480
主廚沙拉

CAPRESE \$480
卡布里
TOMATO . MOZZARELLA
番茄 莫札瑞拉

ABALONE \$580
南非鮑
SEAWEED . BURDOCK
海藻 牛蒡

KING PRAWN \$580
明蝦
LEMON VINAIGRETTE . GARDEN GREEN
檸檬油醋 花園沙拉

ALJOMAR IBERICO HAM \$980
伊比利火腿(30G)

SOUP

N° 168 CLASSIC SOUP \$380
N°168經典例湯

SEAFOOD VELOUTÉ \$480
海鮮天鵝絨
DRIED SCALLOP . WHITEBAIT
瑤柱 魷仔魚

TAIWAN BEEF SOUP \$480
牛肉湯
WAGYU . YUZU PEPPER
和牛 柚子胡椒

SIDE DISH

FRENCH FRIES \$180
炸薯條

MASHED POTATO \$180
馬鈴薯泥

CREAM CORN \$180
奶油玉米

WILD MUSHROOM \$180
炒野菇

ZUCCHINI \$180
櫛瓜

BAMBOO \$180
美人腿

DESSERT

CHEF'S SIGNATURE \$380
主廚甜點

CHOCOLATE MOUSSE \$380
巧克力
HAZELNUT . VANILLA GELATO
榛果 香草冰淇淋

MANGO SAGO \$380
芒果
GRAPEFRUIT . SAGO
葡萄柚 西米露

MAINS

JUMBO PRAWN \$700
巨波明蝦

IBERICO PORK \$1,000
伊比利豬

GOOSE BREAST \$1,500
熟成鵝胸

NEW ZEALAND LAMB CHOP \$1,700
紐西蘭小羔羊

MAINE LOBSTER \$2,300
緬因龍蝦

USDA SELECTION

USDA PRIME FILET MIGNON
美國頂級菲力牛排
4OZ \$1,000
6OZ \$1,700

USDA TOP CAP STEAK
美國精選老饕牛排
4OZ \$1,300
6OZ \$2,000

USDA PRIME RIB EYE STEAK
美國頂級肋眼牛排
16OZ \$3,000
24OZ \$4,300

PASTA OR RISOTTO

BOLOGNESE LASAGNA (BEEF) \$680
肉醬千層麵 (牛肉)

SEAFOOD PASTA \$680
海鮮義大利麵
TOMATO . BASIL
番茄 羅勒

WILD MUSHROOM RISOTTO \$680
松露野菇燉飯
TRUFFLE . PARMIGGIANO
松露 帕馬吉阿諾

JAPAN SELECTION

JAPANESE F1 FLANK STEAK
日本F1和牛法蘭克牛排
6OZ \$1,600
8OZ \$2,100

JAPANESE F1 FILET MIGNON
日本F1和牛菲力牛排
4OZ \$1,900
6OZ \$2,900

JAPANESE F1 RIB EYE STEAK
日本F1和牛肋眼牛排
12OZ \$3,400
18OZ \$5,000

JAPANESE A5 N.Y. STRIP
日本A5和牛紐約客牛排
4OZ \$2,500
6OZ \$3,500

JAPANESE A5 TOP CAP STEAK
日本A5和牛老饕牛排
4OZ \$2,600
6OZ \$3,600

本餐廳僅提供礦泉水或氣泡水服務並酌收水費每人NT\$90
若是您對食物過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助
以上餐點價格需加收原價一成服務費。

(Free flow) Mineral or Sparkling water is provided at NT\$90 per person.
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements or food allergies.
All prices are tax included and subject to a 10% service charge.

禁止酒駕



飲酒過量有礙健康