

# N°168 PRIME DUNHUA A LA CARTE MENU



## STARTER

CHEF'S SALAD 主廚沙拉	\$480
SVALLOP PIE 干貝派 FENNEL BULB . CORN 茴香根 玉米	\$580
ABALONE TSUKUDANI 鮑魚佃煮 TURNIP . BABY CHINESE CABBAGE 蕪菁 娃娃菜	\$680
KING PRAWN 明蝦 GLACE PINEAPPLE . SHIRO SHIMEJI 糖漬檸檬 精靈菇	\$680
SEA CUCUMBER 海參 GRILLED RICE . OYSTER PLANT 烤飯 生蠔葉	\$680
WAGYU SKEWERS 和牛串 YAKINIKU SAUCE . PICKLES 自製燒烤醬 漬物	\$680
<b>DESSERT</b>	
SWEET & SAVORY 主廚甜點 PUFF PASTRY . RICE CRACKER 起酥棒 米香	\$380
GREEN APPLE 青蘋果 OLIVE OIL GELATO . LEMON THYME 橄欖油冰淇淋 檸檬百里香	\$380

## SIDE DISH

FRENCH FRIES 炸薯條	\$180
MASHED POTATO 馬鈴薯泥	\$180
CREAM CORN 奶油玉米	\$180
WILD MUSHROOM 炒野菇	\$180
ZUCCHINI 蘆瓜	\$180
CABBAGE SPROUTS 高麗菜嬰	\$180
GRILL JUMBO PRAWN 巨波明蝦	\$780
<b>SOUP</b>	
N°168 CLASSIC SOUP N°168經典例湯	\$480
SEAFOOD VELOUTÉ 海鮮天鵝絨 DRIED SCALLOP . WHITEBAIT 瑤柱 魷仔魚	\$580
BEEF SOUP 牛肉湯 TRIPE . BASIL 牛肚 羅勒	\$580

## USDA SELECTION

USDA PRIME FILET MIGNON 美國頂級菲力牛排 6OZ	\$1,700
USDA TOP CAP STEAK 美國精選老饕牛排 6OZ	\$2,000
USDA PRIME RIB EYE STEAK 美國頂級肋眼牛排 16OZ	\$3,000
<b>JAPAN SELECTION</b>	
JAPANESE F1 SHORT RIB 日本F1和牛牛小排 6OZ	\$2,600
JAPANESE F1 FILET MIGNON 日本F1和牛菲力牛排 6OZ	\$2,900
JAPANESE F1 RIB EYE STEAK 日本F1和牛肋眼牛排 12OZ	\$3,400
JAPANESE A5 N.Y. STRIP 日本A5和牛紐約客牛排 4OZ	\$2,500
JAPANESE A5 TOP CAP 日本A5和牛老饕牛排 4OZ	\$2,600

## MAINS

IBERICO PORK 伊比利豬	\$1,000
TOOTHFISH 圓鱈	\$1,800
GOOSE BREAST 熟成鵝胸	\$2,000
MAINE LOBSTER 緬因龍蝦	\$2,600
<b>BISTRO</b>	
ALJOMAR IBERICO HAM 伊比利火腿(30G)	\$1,380
CUTTLEFISH SALAMI 墨魚義式香腸(30G)	\$980
MEATBALLS 義式肉丸 HONEY . APPLE 蜂蜜蘋果醬	\$680
HAMBURG STEAK N°168 手工漢堡排 DEMI-GLACE SAUCE 日式多蜜醬	\$480

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