



Lunar New Year

富貴圓滿

瓦朗謝訥煙燻牛舌松露鴨肝千層

Lucullus de Valenciennes

Smoked Beef Tongue, Foie Gras and Truffle Mousse, Confit Onion

節節高升

微炙胭脂蝦佐馬爾他醬汁

Crevette Rouge Sauce Maltaise

Stout Red Shrimp, Caramelized Endive, Maltaise sauce

大吉大利

姬松茸雞肉澄清湯

Consommé de Volaille

Chicken Consomm with Almond Mushroom

年年有餘

格勒諾布爾式智利海鱸

Bar Chilien à la Grenobloise

Chilean Seabass, Morel, Grenobloise sauce

或 or

和氣生財

波爾多式鹿兒島和牛嫩角尖沙朗

Aiguillette Baronne de Boeuf la Bordelaise

Kagoshima Wagyu Tri-Tip, Bone Marrow, Bordelaise Sauce

吃甜甜過好年

諾曼地蘋果塔

Tarte Normande aux Pommes

Apple Tart with Crème Fraîche

咖啡或茶

Coffee or Tea

NT\$3,600^{+10%} Per Person



葡萄酒鑑賞家 | 兩個酒杯最佳卓越獎

Wine Spectator Best of Award of Excellence

法式經典尋味 美好年代重現

Découvrez la gastronomie classique, retrouvez la Belle Époque

Brasserie Classic

供應時間 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

Menu

Salade Niçoise 🥗 NT\$ 380

尼斯沙拉 🍷🍷🍷🍷🍷

Tuna, Olives, Tomato, Green Beans, Soft Boiled Egg and Anchovy

Escargots de Bourgogne NT\$ 380

勃根地焗田螺 🍷🍷🍷

Baked Snails, Garlic and Parsley

Soupe à l'Oignon Gratinée 🍷 NT\$ 400

法式經典洋蔥湯 🍷🍷🍷

Classic Onion Soup

La Soupe aux Truffes Noires VGE 🍷 NT\$ 980

酥皮松露鴨肝牛肉澄清湯 🍷🍷🍷🍷

Beef Consommé, Foie Gras, Black Truffle and Puff Pastry

Pappardelle Bolognese 🍷 NT\$ 680

波隆那肉醬麵 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Pasta with Bolognese Sauce

La Choucroute NT\$ 1,080

阿爾薩斯豬腳 🍷🍷🍷🍷🍷

Pork Knuckle, Alsatian Sauerkraut and Sausage

Bouillabaisse NT\$ 1,080

馬賽魚湯 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Provençal Fish Stew, Rouille Sauce

Cuisse de Canard Confite et Pommes de Terre à la Lyonnaise NT\$ 800

油封鴨腿襯里昂洋芋、杏桃醬汁 🍷🍷🍷

Duck Leg Confit, Lyonnaise Potatoes, Apricot Sauce

Poulet Gaston Gérard NT\$ 1,520

賈斯頓傑哈燉雞 🍷🍷🍷

Chicken Braised in White Wine, Dijon Mustard, Paprika, Comté Cheese

Tournedos Rossini 🍷 NT\$ 3,080

羅西尼牛排 🍷

Beef Rossini

Brasserie Dessert

供應時間 12:00 - 21:30

Menu

- Vacherin Framboise*  NT\$ 580
覆盆子瓦戎航冰淇淋蛋糕   
Raspberry Meringue, Sorbet and Chantilly
- Ile+ Flottante+* NT\$ 480
大溪第香草漂浮島   
Floating Island, Tahiti Vanilla, Caramelized Sugar
- Saint Honoré* NT\$ 580
榛果威士忌聖多諾黑泡芙    
French Choux Pastry, Hazelnut Chiboust, Crème Chantilly
- Fondant au Chocolat 2.0*  NT\$ 380
法芙娜熔岩巧克力2.0      
Molten Chocolate Cake with Passion Fruit and Mango Ice Cream
- Tarte Normande aux Pomme+*  NT\$ 380
諾曼第蘋果塔    
Apple Tart with Crème Fraîche
- Crêpe+ Suzette / For 2 persons*  NT\$ 880
法式火焰薄餅 / 兩人份    
- Soufflé*  NT\$ 650
傳統法式舒芙蕾   

需等候40分鐘烹調 | Needs 40 minutes to bake
- Flan Corse à la Farine de Châtaigne* NT\$ 380
科西嘉栗子布丁   
Chestnut Flan, Vanilla Chantilly and Caramelized Sugar

Brasserie Snack

供應時間 12:00 - 21:30

Menu

- Caesar Salad* NT\$ 380
凱薩沙拉      
Caesar Salad with Bacon, Parmigiano-Reggiano and Croutons

可加價\$200附燻鮭魚
- Land+ Beef Burger*  NT\$ 680
葛瑞爾乳酪牛肉漢堡附薯條或沙拉     
Beef Burger with Gruyère Cheese, Rémyoulade Sauce, French Fries or Mixed Salad
- Club Sandwich*  NT\$ 550
總匯三明治     
Bacon, Smoked Ham, Soft Boiled Egg, Tomato, French Fries or Mixed Salad
- French Fries*  NT\$ 380
巴賽麗廳現炸薯條   
French Fries with Tomato Ketchup and Mayonnaise
- Bread Basket*  NT\$ 200
什錦麵包籃    
French Roll and Savory Kugelhupf