



GUSTOSO A La Carte MENU

經典檸檬凱薩沙拉襯煎培根及羅勒麵包

Classic Caesar Salad with Pan-Fried Bacon and Pesto Crouton

バジル風味のクルトンと焼き立てベーコンのクラシックシーザーサラダ

香煎半熟現流黃鱔鮪魚配鵪鶉蛋佐潘特利亞島風味醬汁

Pan Fried Tuna Fish with Quail Egg and Pantelleria Island Sauce

キハダマグロのレアステーキ 地中海パンテッレリア島ソース仕立て

炙燒東北角胭脂蝦及鮮帆立貝襯南瓜佐義式陳年酒醋

Seared Scallops, Rouge Shrimp with Pumpkin and Balsamico Dressing

かぼちゃと胭脂海老とホタテの炙り焼き バルサミコドレッシング仕立て

脆皮煎火焰白蘭地鴨肝佐配日本水芹菜青蘋果沙拉

Flambé Duck Liver with Cognac served in Cress and Green Apple Salad

フォアグラのフランベ・ブランデー風味 クレソンと青りんごのサラダを添えて

義式蔬菜羅勒番茄清湯配香蒜麵包

Minestrone with Pesto and Garlic Bread

バジル香るミネストローネ ガーリックブレッドを添えて

奶油牛肝菌濃湯佐焗烤義式帕瑪火腿麵包條

Cream of Porcini Soup with Grilled Parma Ham Bread

ポルチーニ茸のクリームスープ パルマハムのグリッシーニを添えて

利佛尼斯式波士頓龍蝦海鮮燉湯

Livornese Style Cacciucco Boston Lobster Soup

ボストンロブスターの海鮮スープ リヴォルノ・カッチュッコ風





波隆那肉醬麵帕馬森乳酪手工杜蘭莎小麥寬板麵

Home-Made Tagliatelle with Bolognese sauce

パルメザンチーズたっぷりの手打ちタリアテッレ・ボロネーゼ

南義普利亞風味墨汁四方枕頭型手工餃佐現烤透抽及檸檬橄欖鯷魚醬

Ink Agnolotti with Squid and Anchovies Lemon Coluis

焼イカとイカ墨のラビオリ南イタリア・プーリア風 アンチョビレモンソース
仕立て

陳放老米海鮮藍泳蟹肉燉飯瀨現流東北角蝦及帆立貝瀨烏魚子

Sautee Prawn and Scallop with Seafood Risotto

海老とホタテのシーフードリゾット カラスミを添えて

義大利威尼斯傳統爐烤馬頭魚及現流東北角蝦佐檸檬沙巴雍

“Vicenza Style” Tile Fish with Local Scampi

ヴェネチア風マトウダイと海老のロースト サバヨンソース

炙烤小羔羊排瀨無花果馬沙拉酒醬汁

Grilled Lambs with Figs Severed with Marsala Wine Sauce

ラムステーキのグリル イチジクとマサラワインソース仕立て

舒肥式美國安格斯肋眼牛排佐炙燒焦糖鳳梨香料骨髓 12oz

Seared U.S. Angus Rib Eye with Bone-Marrow Caramelized Pineapple

U.S.アンガス牛のリブアイステーキ カラメルパイナップル添え

慕軒招牌海陸雙拼

(安格斯肋眼牛排佐爐烤馬頭魚及現流東北角蝦及帆立貝)

Surf and Turf

シーフードとステーキのセット





傳統經典義式帕瑪火腿披薩與芝麻葉

Classic Parma Ham and Arugula Pizza

パルマハムとルッコラのイタリアンクラシックピッツァ

莫扎瑞拉乳酪鮮蝦羅勒青醬披薩

Mushroom , Shrimp and Mozzarella Pizza with Pesto

モッツァレラチーズとエビのバジルソースピッツァ

提拉米蘇風味千層蛋糕

Tiramisu Mille Crêpe Cake

ティラミス風味のミルクレープ

Chardonnay and Cream Cheese with OREO Cake

夏多納白酒乳酪 OREO 蛋糕

シャルドネとクリームチーズのOREOケーキ

