



南義普利亞海鮮饗宴

Puglian Seafood Feast プーリア風シーフードコース

供應時間/ Service Hours/ 提供時間 : 18:00~22:00 (Last order : 21:30)

沙拉 / Salad / サラダ

起司蟹肉餅配塔塔醬季節田園沙拉

Mixed Salad with Crab Cake and Tartar Sauce

チーズクラブケーキとミックスサラダ タルタルソース添え

開胃菜 Appetizer 前菜

碳烤東海岸中卷佐蜂蜜芥末醬

Grilled Squid with Honey Mustard Sauce

東海岸産イカのグリル ハニーマスタードソース

湯品 / Soup / スープ

奶油番紅花蛤蜊濃湯

Cream of Clam and Saffron Soup

アサリとサフランのクリームスープ

初主菜/ First Main Course /ファーストメインディッシュ

帆立貝傳統辣炒鯷魚香蒜橄欖手工杜蘭莎小麥細麵

Scallop with Home-made Tagliolini with Aglio e Olio

ホタテのポワレ デュラム小麦の生パスタを使ったペペロンチーノと共に

主菜/Main Course/メインディッシュ (二選一 2 choose 1)

普利亞風味奶油橄欖波士頓龍蝦及爐烤紅甘魚

Puglia Style Boston Lobster and Kanpachi

プーリア風オマール海老とカンパチのグリル

碳烤美國安格斯肋眼牛排佐炙燒焦糖鳳梨小牛胸腺 8oz

Seared U.S. Angus Rib Eye with Sweet Bread Caramelized Pineapple

アンガス牛のリブアイグリルとリードヴォー パイナップルのキャラメリゼを添えて

主廚特製甜點/ Daily Dessert/シェフ特製デザート

炙烤焦糖杏仁松子雪藏糕 Seared Almond Semi-Freddo

カラメルアーモンドのセミフレッド

現煮咖啡或茶 Freshly Brewed Coffee or Tea 淹れたてコーヒーまたは紅茶

