



## GUSTOSO A LA CARTE 單點 MENU

---

### 羅馬風味芥菜迷迭香襯精靈菇白松露油

Roasted Mushroom with Rosemary and Dijon Mustard Seed in White Truffle oil

ローズマリー香るしめじのマスタードロースト 白トリュフオイル仕立て

### 青蘋果帕馬火腿凱薩沙拉佐杏仁檸檬汁

Parma Ham and Green Apple Served Caesar Salad in Almond and Lemon Dressing

青りんごとパルマハムのシーザーサラダ アーモンドとレモンのドレッシング仕立て

### 風乾火腿哈密瓜佐新鮮布列塔起司沙拉

Parma Ham Salad with Honey-Dew and Burrata Cheese

生ハムメロンとブッラータチーズのサラダ

### 義式蔬菜羅勒番茄清湯配香蒜麵包

Minestrone with Pesto and Garlic Bread

バジルとトマトのミネストローネ ガーリックブレッド添え

### 蝦夷蔥咖哩蟹肉玉米奶油濃湯

Corn Soup Served with Crab Meat and Curry Sabayon

チャイブカレーとカニの身のコーンクリームスープ

### 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

### 傳統白酒香蒜蛤蠣義大利麵

Spaghetti with Clam Sauce and Aglio e Olio

ニンニク香るボンゴレ・ビアンコ

### 經典波隆那乳酪焗烤奶油牛肉醬手工杜蘭莎小麥千層麵

Classic Home-made Lasagna "Bolognese style"

デュラムセモリナ粉の手打ちラザニア・ボロネーゼ





**陳放老米海鮮藍泳蟹肉佐鮮蝦燉飯及烏魚子**

Sautee Prawn and Scallop with Seafood Risotto

エビとホタテのシーフードリゾット

**奇揚地紅酒蔬菜細燉小羊膝佐杜蘭莎小麥寬板麵及溫泉蛋**

Chianti Lamb Shank Stewed with Tagliatelle and Poached Egg

ラムすね肉のキャンティ赤ワイン煮込み 手打ちタリアテッレと温泉玉子とともに

**義大利威尼斯傳統爐烤紅石斑魚及鮮蝦佐檸檬沙巴雍**

Vicenza Style Grouper with Local Scampi

ヴェネツィア風アカハタと海老のグリル レモンサバイヨン添え

**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 and 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

**慕軒招牌海陸双併 (安格斯肋眼牛排佐爐烤海鱸魚配鮮蝦及帆立貝)**

Surf and Turf

マディソンおすすめシーフード&ステーキセット(アンガス牛リブアイステーキ&スズキとエビとホタテのグリル)

**佛羅提那帕馬火腿菠菜乳酪雞蛋橄欖比薩**

Florentina Pizza / Spinach, Parma Ham, Mozzarella Cheese, Egg yolk, Olive and Salami

フィオレンティーナピッツァ：ほうれん草、パルマハム、半熟玉子、オリーブ

**莫扎瑞拉乳酪雞腿肉蘑菇羅勒青醬披薩**

Mushroom, Chicken Leg and Mozzarella Pizza with Pesto

モッツアレラチーズ、鶏モモ肉、マッシュルームのバジルソースピザ

**焦糖杏仁核桃塔**

Walnut and Almond Caramel Tart

クルミとアーモンドのキャラメルタルト

**巧克力覆盆子奶油蛋糕**

Chocolate and Raspberry Cake

チョコレートとラズベリーのケーキ

