

## STARTERS 前菜 / 八選二

### 鮮採·玻璃罐凱薩沙拉

### 台式蒜烤澎湖石蚶

澎湖野味鮮美生蠔

### 炭火炙山藥

蒜辣×明太子

### 太極黃金雞湯★(每日限量 需預約)

當日溫體土雞腿肉、干貝、鮮蛤蠣等真食材  
歷經二階段、四小時的慢火孕育  
不加鹽巴、味精及任何調味料  
清香、甜美、有層次

// 需加價 NT.160

### 菠薐菜龍蝦沙拉

// 需加價 NT.100

### 白醇糖烤烏魚子

糖烤單一麥芽威士忌×台灣烏魚子

// 需加價 NT.160

### 村上春樹★

法國Gillardeau吉拉朵活體生蠔 × 布納哈本威士忌

《如果我們的語言是威士忌-村上春樹著》“生蠔(吉拉朵)的海潮味和布納哈本威士忌，那海霧般獨特的氳氳感在口中渾然成為一體…如此嚴肅舉行儀式一般重複了六次。真可謂人間天堂！”來吧，一起跟著大文豪探索這味雷至高的幸福

// 需加價 兩份 NT.450 / 單份 NT.260

### 鮮採·炙燒鰹魚★

新鮮台灣海域鰹魚以龍眼木炭炙燒，佐上店內鮮採金蓮花及特製果醋，夾上爽脆鮮蔬一起入口，同時吃得到炭香、魚香及花香

// 需加價 NT.100

## MAIN COURSE 主餐 / 三選一

### 萬古·活龍蝦石板燒

嚴選最佳大小CHIX等級「加拿大野生活龍蝦」，鮮甜、饒富海味  
500度高溫火山岩、愛新覺羅特調清酒與百年工藝「萬古燒」在桌面悶煮調  
酒氣與新鮮海味在萬古燒內交錯產生的開蓋絕美香氣  
加上肉汁完美未流失的龍蝦Q彈肉質，絕對值得您用心一嚐

### 虹吸原萃南極真圓鱈 即將推出

有「海中白金」稱號的頂級海魚：真圓鱈  
生長於300-3000米南極深海，需30年才能成魚。  
口感細緻爽滑、有彈性、富含膠質、無細魚刺，富有  
獨特奶脂香氣！我們採用Siphon虹吸式咖啡壺萃取  
真圓鱈美味的獨門烹調法，邀您體驗真正「鮮」！

### 龍眼木炭烤頂級和牛肋眼 佐阿里山現磨山葵

龍眼木炭烤牛排與西式煎烤截然不同。  
表皮炭香乾脆、內裡嫩口多汁，主廚推薦最佳熟度  
可讓您同時嚐到三~七分渾然一體絕佳口感

#### 推薦加點

### 龍眼木炭烤頂級和牛肋眼

// 套餐優惠價 NT.980 (原價NT.1480)

### 法國尚馬克博卡Chablis夏布利白酒 2杯

Chablis夏布利白葡萄酒，為舉世公認最適與龍蝦  
搭配的頂級佐餐酒！  
本品Jean-Marc Brocard 2014拿下Wine Spectator年度百  
大酒款第47名，其漂亮的酸度與明確的礦石風味  
被評為：可作為Chablis的教科書酒款

// 套餐優惠價 NT.300 (原價NT.500)

## BBQ 炭烤 / 九選二

### 龍眼木炭烤溫體雞腿

鹽烤 / 明太子 口味任選

### 炭烤台灣雪紋松阪豬

### 椒鹽辣烤台灣中卷

### 炭烤香草豬★

店內鮮採的香草加上特殊醃製手法長時間  
入味後，以龍眼木炭烤薰香，搭配生菜  
與特製佐料，如強勁重拍般打擊味蕾

// 需加價 NT.100

### 龍眼木炭烤金沙骨★

台灣頂級黑毛豬肋排

特選15個月熟齡黑毛豬，肉感彈牙紮實鮮甜  
以龍眼木炭烤薰香，佐以特製酸甜椒香醬  
品嚐與美式炭烤肋排截然不同的滋味！

// 需加價 NT.680

### 紐西蘭叉骨小羔羊排

選用在紐西蘭純淨的天然環境中成長  
六個月大特級小羔羊，  
肉質軟嫩多汁、「無腥膻味」  
店內鮮採香草醃製入味，是老饕的推薦首選

// 需加價 NT.780

### 鵝肝辣雞捲(每日限量 需預約)

鮮採雁鵝×鵝肝×溫體雞腿

// 需加價 NT.200

### 鹽烤手掌鮮大蛤

// 需加價 NT.180 (2P)

### 日本富山灣 鱒魚下巴★

嚴選日本富山灣特產鱒魚，其能夠成為料理界  
最受歡迎的食材，在於肉與脂肪恰當的比例，  
「香、甜、嫩口」又不油，淋上柑橘類的醬汁  
魚香和果香的芬芳讓人垂涎三尺，沾上一口  
干貝手作辣醬，讓大海的鹹香滋味更加豐富

// 需加價 NT.280

#### 推薦加點

### 炭烤香草豬

// 套餐優惠價 NT.200 (原價NT.320)

### 炭烤台灣雪紋松阪豬

// 套餐優惠價 NT.250 (原價NT.380)

### 現流馬頭魚一夜干

// 套餐優惠價 NT.450 (原價NT.780)

### 炭烤干貝大明蝦★

// 套餐優惠價 NT.540 (原價NT.800)

### 烤玉米筍

// 套餐優惠價 NT.180 (原價NT.250)

## HOT POT 火鍋 (內含火鍋主料一份、手工花枝漿一份、季節鮮蔬盤一份) / 九選一

### 老饕溫體雞腿★

日日現買未經冷凍的《溫體去骨雞腿肉》  
口感Q彈，飽含鮮甜肉汁，搭配我們自製的  
干貝手作辣醬，是愛新覺羅最高人氣餐點

### 台灣雪紋松阪豬

### 台灣豪野櫻桃鴨

### 美國牛小排 USDA PRIME

// 需加價 NT.350

### 日本鳥取松葉蟹(干貝、生蠔)

日本鳥取縣松葉蟹被稱為「冬季味覺之王」  
加上干貝和生蠔更是海味滿點

// 需加價 NT.680

### 帝王海鮮總匯★

帝王蟹×日本鳥取松葉蟹×嚴選時令台灣海鮮

// 需加價 NT.1280

### M9+黑毛和牛肋眼

// 需加價 NT.1480

### M9+黑毛和牛肩捲★

嚴選澳洲昆士蘭頂級黑毛和牛  
牛肩捲油脂分布均勻細密、肉質甜美有嚼勁

// 需加價 NT.350

### 極三品·M9+黑毛和牛

肋眼、牛小排、牛肩捲一頂級牛肉的美妙  
就在於品嚐其出色的「甜度」、「肌肉纖維」  
和「嫩口感」。讓您一次品嚐三種最  
頂級黑毛和牛不同部位的精彩！

// 需加價 NT.980

## SIDES 附餐 / 三選一

### 日本越光米飯

### 讚岐烏龍麵

### 龍王粥★

天然，不含鹽、味精、化學調味料的火鍋湯，輔以招牌富含甲殼素  
龍蝦頭&殼熬煮之鮮美高湯，搭配精選好米熬煮而成的「龍王粥」  
清甜、濃郁、健康，粒粒皆精華！

// 需加價 NT.120

## DESSERT 甜品 / 五選二

### 掌上明珠

黑芝麻麻糬 / 芋頭麻糬 口味任選

選用日本圓糯米而非長糯米製作的麻糬皮，Q軟彈牙不服氣。  
最重要的是：我們絕對不添加防腐劑！  
香濃芝麻內餡是來自於全世界最頂級的黑芝麻產地：泰國

### 真水果冰沙

情人果 / 草莓 / 芒果 口味任選

當令熟成的台灣鮮果，以天然防腐劑「葡萄酒」冰封、提味  
這是陶醉在心，香甜在口，越陳越香的真水果冰沙

### 鮮活蛤蠣

// 套餐優惠價 NT.90 (原價NT.120)

### 老饕溫體雞腿★

// 套餐優惠價 NT.240 (原價NT.380)

### 大生蠔 (5P)

// 套餐優惠價 NT.190 (原價NT.280)

### 大草蝦 (4P)

// 套餐優惠價 NT.260 (原價NT.400)

### 季節鮮蔬盤

// 套餐優惠價 NT.180 (原價NT.250)

### 1664法國可倫堡白啤酒

500ml / 杯

// 套餐優惠價 NT.200 (原價NT.250)

### 鮮採·嚼咖啡

烏梅汁

二選二

// 套餐優惠價 NT.200 (原價NT.300)



## 奢華雙人套餐

NT. 2,680

★ 愛新覺羅最佳人氣推薦

菜單價格不含10%服務費 Above price are subject to a 10% service charge

## STARTERS 前菜 / 六選二

### 菠菱菜龍蝦沙拉

台式蒜烤澎湖石蚶  
澎湖野味鮮美生蠔

### 鮮採·炙燒鱈魚★

新鮮台灣海域鱈魚以龍眼木炭炙燒，佐上店內鮮採金蓮花及特製果醋，夾上爽脆鮮蔬一起入口，同時吃得到炭香、魚香及花香

### 白醇糖烤烏魚子

糖烤單一麥芽威士忌台灣烏魚子  
// 需加價 NT.100

### 太極黃金雞湯★(每日限量 需預約)

當日溫體土雞腿肉、干貝、鮮蛤蠣等真食材歷經二階段、四小時的慢火孕育不加鹽巴、味精及任何調味料，清香、甜美、有層次  
// 需加價 NT.100

### 村上春樹★

法國Gillarneau吉拉朵活體生蠔(1P) × 布納哈本威士忌

《如果我們的語言是威士忌-村上春樹著》「生蠔(吉拉朵)的海潮味和布納哈本威士忌那海霧般獨特的氤氳感在口中渾然成為一體...如此嚴然舉行儀式一般重複了六次。真可謂人間天堂！」來吧，一起跟著大文豪探索這味蕾至高的幸福

// 需加價 NT.225

## MAIN COURSE 主餐 / 三選一

### 萬古·活龍蝦石板燒

嚴選最佳大小CHIX等級「加拿大野生活龍蝦」，鮮甜、饒富海味500度高溫火山岩、愛新覺羅特調清酒與百年工藝「萬古燒」在桌面悶煮烹調酒氣與新鮮海味在萬古燒內交錯產生的開蓋絕美香氣加上肉汁完美未流失的龍蝦Q彈肉質，絕對值得您用心一嚐

### 虹吸·原萃南極真圓鱈 即將推出

有「海中白金」稱號的頂級海魚：真圓鱈生長於300-3000米南極深海，需30年才能成魚。口感細緻爽滑、有彈性、富含膠質、無細魚刺，富有獨特奶脂香氣！我們採用Siphon虹吸式咖啡壺萃取真圓鱈美味的獨門烹調法，邀您體驗真正「鮮」！

### 龍眼木炭烤頂級和牛肋眼 佐阿里山現磨山葵

龍眼木炭烤牛排與西式煎烤截然不同。表皮炭香乾脆、內裡嫩口多汁，主廚推薦最佳熟度可讓您同時嚐到三~七分渾然一體絕佳口感

### 推薦加點

#### 炭烤台灣雪紋松阪豬★

// 套餐優惠價 NT.250 (原價NT.380)

#### 炭烤活龍蝦

// 套餐優惠價 NT.980 (原價NT.1480)

#### 德國赫曼杜荷夫Riesling麗絲玲白酒 /杯

「German Wine Guide德國權威葡萄酒購買指南」給予赫曼杜荷夫酒莊五串葡萄的最高評等，此酒莊所產的Riesling更是德國Nahe地區的第一等。酒色明亮、香氣優雅，本品檸檬與柑橘的Kabinett微甜型果香味非常適合搭配亞洲的BBQ烤物及酸辣辛香味食物

// 套餐優惠價 NT.250 (原價NT.360)

## BBQ 炭烤

/ 三選一

### 龍眼木炭烤澳洲「M9+黑毛和二牛」佐德國Riesling麗絲玲白酒

M9+澳洲黑毛和牛肋眼×台灣飛魚卵(2P)、M9+澳洲黑毛和牛肩捲×阿里山現磨山葵(2P)

這是「澳洲官方最頂級自由放牧M9+黑毛和牛」與「德國最頂尖酒莊Hermann Donnigoff」的驚艷完美搭配！愛新覺羅直接自昆士蘭採購自由放牧400-500天的M9\*(=非官方標準M10-M12)等級黑毛和牛。「M9+黑毛和二牛」能讓您同時品嚐不同部位的肉質與甜度，Riesling麗絲玲白酒漂亮的酸度與其微甜的果香味，搭配山葵、剝皮辣椒和飛魚卵重口感的龍眼木炭烤和牛，能舒緩刺激更能帶出美妙的多層次酒食料理變化

### 龍眼木炭烤金沙骨

台灣頂級黑毛豬肋排  
特選15個月熟齡黑毛豬，肉感彈牙紮實鮮甜以龍眼木炭烤薰香，佐以特製酸甜椒香醬品嚐與美式炭烤肋排截然不同的滋味！

### 紐西蘭叉骨小羔羊排

選用在紐西蘭純淨的天然環境中成長六個月大特級小羔羊，肉質軟嫩多汁、「無腥臊味」店內鮮採香草醃製入味，是老饕的推薦首選

/ 五選二

### 龍眼木炭烤溫體雞腿★

鹽烤 / 明太子 口味任選

鹽烤表現精準調味與恰好的熟度，炭香中釋放肉汁本身高雅香甜明太子(鱈魚卵)細緻顆粒與雞肉咬勁佐濃滑奶醬形成多層次的華麗口感

&

### 鹽烤手掌鮮大蛤

// (1P) 不需加價  
(2P) 需加價 NT.100

### 龍眼木炭烤 鮮採香草豬

店內鮮採的香草加上特殊醃製手法長時間入味後，以龍眼木炭烤薰香搭配生菜與特製佐料，如強勁重拍敲打擊味香

### 椒鹽辣烤台灣中卷

### 日本富山灣 鰺魚下巴

// 需加價 NT.180

## HOT POT 火鍋 (內含主料一份、手工花枝漿一份、季節鮮蔬盤一份) / 五選一

### 帝王海鮮總匯

帝王蟹×日本鳥取松葉蟹×嚴選時令台灣海鮮  
// 需加價 NT.380

### 日本鳥取松葉蟹(干貝、生蠔)

日本鳥取縣松葉蟹被稱為「冬季味覺之王」加上干貝和生蠔更是海味滿點

### 極三品·M9+黑毛和牛★

肋眼、牛小排、牛肩捲—頂級牛肉的美妙就在於品嚐其出色的「甜度」、「肌肉纖維」和「嫩口感」。讓您一次品嚐三種最頂級黑毛和牛不同部位的精彩！

### M9+黑毛和牛肋眼

// 需加價 NT.1080

### 老饕溫體雞腿 & 豪野櫻桃鴨 & 雪紋松阪豬

// 三選二

日日現買未經冷凍的《溫體去骨雞腿肉》口感Q彈，飽含鮮甜肉汁，搭配我們自製的干貝手作辣醬，是愛新覺羅最高人氣餐點

嚴選的「英國櫻桃谷品種」頂級櫻桃鴨來自宜蘭蘭陽溪上的台灣第一鴨：豪野鴨場號稱「黃金六兩」的台灣雪紋松阪豬，無豬腥味、肥瘦相間，肥而不膩、瘦而不柴且嫩中帶脆

## SIDES 附餐

### 龍王粥

天然，不含鹽、味精、化學調味料的火鍋湯，輔以招牌富含甲殼素龍蝦頭&殼熬煮之鮮美高湯，搭配精選好米熬煮而成的「龍王粥」，清甜、濃郁、健康，粒粒皆精華！

## DESSERT 甜品 / 五選二

### 掌上明珠

黑芝麻麻糬 / 芋頭麻糬 口味任選

來自全球最頂級黑芝麻產地泰國的香濃黑芝麻麻糬，是愛新覺羅的招牌選用日本圓糯米而非長糯米製作的麻糬皮，Q軟彈牙不脹氣最重要的是：我們絕對不添加防腐劑！

### 真水果冰沙

情人果 / 草莓 / 芒果 口味任選

當令熟成的台灣鮮果，以天然防腐劑「葡萄酒」冰封、提味這是陶醉在心，香甜在口，越陳越香的真水果冰沙



## 極品雙人套餐

NT. 3,980