



一泊二食晚餐菜單 | Half board Dinner Menu

2024/02/01

前菜

Appetizer

鮮果卡布里沙拉/新鮮莫札瑞拉起司

Seasonal Fruit Caprese/Fresh Mozzarella

熱前菜

Hot Appetizer

烤章魚/鷹嘴豆泥/味噌甜椒醬汁

Grilled Octopus/Hummus/Miso Sweet Pepper Sauce

主廚湯品

Daily Soup

主菜

Main Course

宜蘭油封櫻桃鴨腿/巴羅洛紅酒醬

Confit Yilan Duck Leg / Barolo Red Wine Sauce

or

慢燉帶骨小牛膝/番紅花燉飯/義式香草醬

Ossobuco Slow Braised Veal Shank On The Bone / Saffron Risotto / Gremolata

or

高雄永安石斑魚/蛤蜊/鮭魚卵/灰皮諾醬汁

Kaohsiung Grouper / Clams / Salmon Roe / Pinot Grigio Cream Sauce

主廚甜點

Chef's Signature Dessert

咖啡 茶

Cafe Tea



一泊二食晚餐素食菜單 | Half board Dinner Vegetarian Menu

前菜

Appetizer

芝麻葉 / 有機芽苗 / 小農蔬菜 / 杏仁 / 陳年巴沙米可醋

Parma Ham / Burrata / Arugula / Organic Sprouts and Vegetables / Almond / Aged
Balsamic

熱前菜

羊肚菌 / 小菠菜 / 野菇 / 帕瑪森起士醬 / 鳥巢麵

Morels / Baby Spinach / Wild Mushrooms / Parmesan Cream Sauce / Tagliatelle

主廚湯品

Daily Soup

義式蔬菜湯

Minestrone

主菜

Main Course

拿波里茄汁燉蔬菜丸子

Vegetarian Polpette al Sugo Napolitane

or

義式焗烤千層茄子

Eggplant Parmigiana

主廚甜點

Chef's Signature Dessert

小農紅蘿蔔蛋糕 / 素檸檬乳酪 / 有機燕麥穀粒

Local Farmer Carrot Cake / Vegan Lemon Cheese / Organic Granola

咖啡 茶

Cafe Tea