



官方 LINE

燄條柴
直火料理

燄條柴的餐點，有許多品項皆為直火慢烤
主餐與自信肉制品 等待時間約為 20-50 分鐘

肉品來源 豬肉-台灣 / 香腸腸衣-西班牙 / 牛肉-美國

每桌限時九十分鐘 · 酌收10%服務費 · 自備酒採帶一買一原則



MERCURY X'MAS

2 0 2 1 M E N U

Fire 4 Kitchen Lab

四人豪華分享餐
金山乳酪聖誕 \$5980

前菜 & 湯品 Starter & Soup

- 燻式香腸與大蝦的冬季燉湯
Weisswurst & Jumbo Shrimp Pot-Au-Feu
- 自製煙燻火腿蘋果沙拉
Smoked Ham, Apple Salad, Arugula, Cranberry Dressing
- 火烤花枝佐義式燉菜
Char Grilled Squid with Caponata
- 炸生蠔沙拉附洋蔥芝麻醬
Fried Oyster Salad with Onion Sesame Dressing

主菜 Main Course

- 薩索雞兩吃 Duo of Sasso Chicken
松露薩索雞 | 薩索雞肉捲 | 義式牛肝菌醬 | 四季豆
Chicken crown with truffle, chicken roulade, cèpes sauce, haricots verts
- 義式豬腳燉飯 Pork Knuckle Risotto
燉豬腳 | 帕馬森干酪 | 黑胡椒 | 一等糙米 | 義式綜合香料
Parmesan cheese, black pepper, risotto, braised pork knuckle, gremolata
- 法國空運金山乳酪與自製風乾鵝胸
Mont d'or with goose prosciutto

甜點〈三擇二〉 Dessert Select Two

- 熔岩巧克力蛋糕佐香草冰淇淋 +60
Chocolate lava cake with vanilla ice cream
- 偶遇阿薩姆布蕾
Sous-Vide Crème Brûlée Served with Sun-Moon Lake Black Tea
- 慢慢弄二代乳花
Man Mano's Junior Milk Curd

聖誕四人分享餐
\$4980

前菜 & 湯品 **Starter & Soup**

- 燻式香腸與大蝦的冬季燉湯
Weisswurst & Jumbo Shrimp Pot-Au-Feu
- 自製煙燻火腿蘋果沙拉
Smoked Ham, Apple Salad, Arugula, Cranberry Dressing
- 火烤花枝佐義式燉菜
Char Grilled Squid with Caponata
- 炸生蠔沙拉附洋蔥芝麻醬
Fried Oyster Salad with Onion Sesame Dressing

主菜 **Main Course**

- 薩索雞兩吃 **Duo of Sasso Chicken**
松露薩索雞 | 薩索雞肉捲 | 義式牛肝菌醬 | 四季豆
Chicken crown with truffle, chicken roulade, cèpes sauce, haricots verts
- 義式豬腳燉飯 **Pork Knuckle Risotto**
燉豬腳 | 帕馬森干酪 | 黑胡椒 | 一等糙米 | 義式綜合香料
Parmesan cheese, black pepper, risotto, braised pork knuckle, gremolata

甜點 〈三擇二〉 **Dessert Select Two**

- 熔岩巧克力蛋糕佐香草冰淇淋 +60
Chocolate lava cake with vanilla ice cream
- 偶遇阿薩姆布蕾
Sous-Vide Crème Brûlée Served with Sun-Moon Lake Black Tea
- 慢慢弄二代乳花
Man Mano's Junior Milk Curd

法國金山乳酪聖誕
雙人豪華分享餐 \$3980

湯品 Soup

- 焗式香腸與大蝦的冬季燉湯
Weisswurst & Jumbo Shrimp Pot-Au-Feu

前菜〈三擇二〉 Starter Select Two

- 自製煙燻火腿蘋果沙拉
Smoked Ham, Apple Salad, Arugula, Cranberry Dressing
- 火烤花枝佐義式燉菜
Char Grilled Squid with Caponata
- 炸生蠔沙拉附洋蔥芝麻醬
Fried Oyster Salad with Onion Sesame Dressing

主菜 Main Course

- 薩索雞兩吃 Duo of Sasso Chicken
松露薩索雞 | 薩索雞肉捲 | 義式牛肝菌醬 | 四季豆
Chicken crown with truffle, chicken roulade, cèpes sauce, haricots verts
- 法國空運金山乳酪與自製風乾鵝胸
Mont d'or with goose prosciutto

甜點〈三擇一〉 Dessert Select One

- 熔岩巧克力蛋糕佐香草冰淇淋 +60
Chocolate lava cake with vanilla ice cream
- 偶遇阿薩姆布蕾
Sous-Vide Crème Brûlée Served with Sun-Moon Lake Black Tea
- 慢慢弄二代乳花
Man Mano's Junior Milk Curd

聖誕
雙
人
分
享
餐
\$2980

湯品 **Soup**

- 燻式香腸與大蝦的冬季燉湯
Weisswurst & Jumbo Shrimp Pot-Au-Feu

前菜〈三擇二〉 **Starter Select Two**

- 自製煙燻火腿蘋果沙拉
Smoked Ham, Apple Salad, Arugula, Cranberry Dressing
- 火烤花枝佐義式燉菜
Char Grilled Squid with Caponata
- 炸生蠔沙拉附洋蔥芝麻醬
Fried Oyster Salad with Onion Sesame Dressing

主菜 **Main Course**

- 薩索雞兩吃 **Duo of Sasso Chicken**
松露薩索雞 | 薩索雞肉捲 | 義式牛肝菌醬 | 四季豆
Chicken crown with truffle, chicken roulade, cèpes sauce, haricots verts

甜點〈三擇一〉 **Dessert Select One**

- 熔岩巧克力蛋糕佐香草冰淇淋 **+60**
Chocolate lava cake with vanilla ice cream
- 偶遇阿薩姆布蕾
Sous-Vide Crème Brûlée Served with Sun-Moon Lake Black Tea
- 慢慢弄二代乳花
Man Mano's Junior Milk Curd

套餐加點系列

A la Carte 加價購

湯品 Soup

- 燉式香腸與大蝦的冬季燉湯 ————— \$250
Weisswurst & Jumbo Shrimp Pot-Au-Feu

前菜 Starter Select

- 燉大桶海鮮沙拉 ————— \$480
Seafood salad
- 自製煙燻火腿蘋果沙拉 ————— \$330
Smoked Ham, Apple Salad, Arugula, Cranberry Dressing
- 火烤花枝佐義式燉菜 ————— \$350
Char Grilled Squid with Caponata
- 炸生蠔沙拉附洋蔥芝麻醬 ————— \$380
Fried Oyster Salad with Onion Sesame Dressing
- 手工自製歐式肉品綜合盤 ————— \$370
Homemade Sausage Combo with Bacon
- 手工自製歐式肉品家庭盤 ————— \$850
Family style Homemade Sausage Combo with Bacon
- 焦糖蘋果絲綢起司沙拉 ————— \$330
Caramelized apple salad with Stracciatella cheese
- 露露的黃金薯條 ————— \$160
French fries with truffle aroma
- 炭修呷安工坊手工麵包 ————— \$150
Grilled Ann Bakery House's bread

套餐加點系列

A la Carte 加價購

主食 Starch

- 義式豬腳燉飯 **Pork Knuckle Risotto** ————— \$450
燉豬腳 | 帕馬森干酪 | 黑胡椒 | 一等糙米 | 義式綜合香料
Parmesan cheese, black pepper, risotto, braised pork knuckle, gremolata
- 冬季奶油海鮮義大利麵 ————— \$730
Seafood Pasta with Butter Sauce
干貝 | 大蝦 | 章魚腳 | 義大利細麵 | 歐芹
Wintery Butter sauce with scallop, shrimp, octopus
- 法國空運金山乳酪與自製風乾鵝胸 ————— \$1500
Mont d'or with goose prosciutto

主菜 Main Course

- 美國安格斯肋眼搭舅舅的山蘇 **20oz** ————— \$2480
Grilled Angus Beef Ribeye with Grilled uncle's bird's nest
U.S Angus beef ribeye, bird's nest, mashed potato, jus
安格斯肋眼牛排 | 山蘇 | 馬鈴薯泥 | 肉汁
- 直火對決台灣溫體戰斧豬排佐焦糖蘋果 **18oz** ————— \$1180
Pork Chop with Caramelized Apple Grilled Taiwanese Pork Chop,
pumpkin gnocchi, shishito pepper, apple sauce
台灣溫體戰斧豬 | 南瓜麵疙瘩 | 青龍椒 | 蘋果肉汁

甜點 Dessert

- 熔岩巧克力蛋糕佐香草冰淇淋 ————— \$240
Chocolate lava cake with vanilla ice cream
- 偶遇阿薩姆布蕾 ————— \$180
Sous-Vide Crème Brûlée Served with Sun-Moon Lake Black Tea
- 慢慢弄二代乳花 ————— \$150
Man Mano's Junior Milk Curd