



GRAND HYATT TAIPEI

開胃菜 Appetizer

單點 A la carte

日本北海道馬糞海膽配馬里蘭蟹肉餅、雷穆勒醬汁 (套餐須加價 180 元)	680
J.P Hokkaido Bafun sea urchin, Maryland crab cake, Remoulade sauce (An additional NT\$180 will be charged when order set menu)	
北海道干貝蒔蘿塔塔、魚子醬、西班牙蔬菜冷湯	520
Hokkaido scallop tartare, fresh dill, caviar, Gazpacho	
美國菲力生牛肉薄片、奶油脆麵包、柚香醃製蔬菜、烏魚子	600
U.S. beef carpaccio, crispy buttered bread, citron marinated vegetable, mullet roe	
主廚沙拉	420
Chef's salad	

湯 Soup

每日例湯	380
Soup of the day	
法式澄清雞湯、松露鵝肝慕斯、牛肝菌菇 (套餐須加價 150 元)	560
Classic French chicken consommé, truffle Foie Gras mousse, porcini (An additional NT\$150 will be charged when order set menu)	

配菜嚴選加點 Addition side dish order

炙煎北海道干貝鮭魚子、奶油南瓜醬汁、炸昆布片 / 兩顆	520
Seared Hokkaido scallop, creamy pumpkin sauce, fried kombu slices / 2 each	
爐烤奶油大蝦 / 兩隻	880
Oven baked prawn / 2 each	
帕瑪森乾酪松露薯條	280
Truffle French fries, parmesan cheese	
水煮新鮮青花椰、匈牙利紅椒風味義大利臘腸	220
Poached broccoli, paprika salami	
炒奶油野菇、新鮮香草、百合	220
Sautéed wild mushroom, butter, fresh herb, lily root	
爐烤辣味奶油櫛瓜	220
Oven roasted zucchini, spicy butter	
寶艾馬鈴薯泥	260
Bel Air signature mashed potato	

所有價格皆以新台幣計算另需外加百分之十服務費。
All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.



GRAND HYATT TAIPEI

套餐包含開胃菜、湯品、主菜、甜點或水果、咖啡或茶

Set menu will be including appetizer, soup, main course, dessert/ fruit and coffee/ tea

主菜類 Main course	單點 / 套餐
直火烙烤 Grill around the world	A la carte / Set
美國菲力牛排 120 公克、奶油蘑菇紅酒醬汁 U.S. beef Tenderloin 120g, creamy mushroom red wine sauce	2600/3590
美國肋眼牛排 400 公克、爐烤奶油大蝦 (雙人共享) U.S. Prime beef rib eye 400g, oven baked prawn (for two persons)	4600/6580
21 天乾式熟成美國肋眼牛排 400 公克“限量供應” U S Prime Dry-aged Rib-eye steak 400g“LIMITED”	3800/4790
21 天乾式熟成美國沙朗牛排 400 公克 U.S. Prime Dry-aged Sirloin steak 400g	3500/4490
英國威靈頓公爵式美國菲力牛排 160 公克“限量供應” U.S. beef tenderloin 160g, Wellington style “LIMITED”	2780/3770
日本炭香頂級和牛紐約客牛排 120 公克 JP smoke flavored Wagyu A5 beef New York steak 120g	3300/4290
西班牙伊比利戰斧豬排 ESP Iberico pork chop	2600/3590
紐西蘭頂級烙烤頂級和羊排 NZ Grilled TE MANA lamb loin chop	2600/3590
爐烤台灣胭脂鴨胸、蜂蜜薄荷茶醬汁 TW Canard Rouge, honey mint tea sauce	2600/3590
香煎台灣石斑魚菲力、奶油齒魚雪布蕾、茴香奶醬 TW grouper fillet, butter tooth fish brûlée, dill cream sauce	2100/3090
烙烤波士頓龍蝦、檸檬 Grilled Boston lobster, lemon	2780/3770
甜點 Dessert	
寶艾每日精選甜點 Bel Air dessert of the day	420
季節新鮮水果 Seasonal fresh fruit	380

所有價格皆以新台幣計算另需外加百分之十服務費。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.