

TOWN

by Bryan Nagao

餐前小點

派克屋麵包

煙燻開心果奶油

干貝 · 36 個月熟成 5J 伊比利火腿 · 栗子 · 蘇比斯醬

紅蝦 · 萵筍 · 牛蒡 · 鮭魚卵 · 海蘆筍

鮑魚 · 魚子醬 · 經典卡士達 · 慢熬雞汁

醉鵝鴨 · 茶葉蛋 · 梅子 · 苦苣

牛肚 · 小牛胸腺

主廚魚湯 · 白子 · Rouille 醬

“ Little TOWN ” 馬斯卡邦乳酪義式手工餃 · 青豆 · 黑松露

海膽 · 義式手工麵 · 36 個月熟成 5J 伊比利火腿 · 辣椒
(加價 \$280)

TOWN

by Bryan Nagao

時魚 · 牛血葉 · 蛤蠣巧達醬汁

“ Kalua ” 燒乳豬 · 芋泥 · 豬脂飯 · 醃漬竹筍
(Menu Price / \$2680)

波士頓龍蝦 · Escabeche 漬龍蝦螯三明治 · 泰式綠咖哩
(Menu Price / \$2880)

牛舌與牛頰派 · 威士忌與黑麥 · 冬季黑松露
(Menu Price / \$2980)

鹿兒島 A-5 和牛牛肉派 · 鴨肝 · 佩里格醬
(Menu Price For 2 Person / \$7200)

鬆軟布里乳酪 · 黑松露冰淇淋

府城憶舊 · 醬油鹹蛋糕 · 番茄雪酪 · 新鮮草莓
龍眼 · 法芙娜 85% 純苦巧克力 · 葡萄雪酪

法式小點 / 咖啡 / 茶

Wine Pairing for 4 \$1280 / Wine Pairing for 6 \$1880

以上價格 10% 服務費另計。