

Le Petit Chef Lunch

輕奢華體驗

+\$1,000

法國頂級 Caviar House & Prunier 魚子醬(10g)

馬賽湯 · 蛤蜊 · 鮮蝦 · 里昂鮮魚慕斯
Bouillabaisse, Clams, Shrimp, Fish Quenelle

波士頓龍蝦 · 香料奶油 · 季節時蔬
Boston Lobster, Herbs Butter, Seasonal Vegetables

美國頂級肋眼牛排

U.S. Prime Rib Eye Beef (6oz)

\$2,800

ADD-ON UPGRADE 加價升級

U.S. Prime Rib Eye Cap (5oz) / Japanese Rib Eye Beef (4oz)

美國老饕牛排

+\$800

日本肋眼和牛排

+\$1,200

冰淇淋 · 覆盆子 · 鮮奶油 · 巧克力醬

Flavored Ice Cream, Raspberry, Cream, Chocolate Sauce

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge.

Taste Lab



Regent

TAIPEI



Le Petit Chef

Le Petit Chef Afternoon Tea

輕奢華體驗

+\$200

美國木橋氣泡酒 (杯)

Woodbridge Robert Mondavi Sparkling Wine(glass)

鴨肝派 · 蜜漬水果 · 無花果 · 可麗餅
Foie Gras Pate, Confit Fruits, Fig, Crepe

奶酪 · 季節水果

Panna Cotta, Seasonal Fruits

冰淇淋 · 覆盆子 · 鮮奶油 · 巧克力醬

Flavored Ice Cream, Raspberry, Cream, Chocolate Sauce

咖啡/茶

Coffee / Tea

\$1,000

Le Petit Chef Dinner

輕奢華體驗

+\$1,000

法國頂級 Caviar House & Prunier 魚子醬(10g)

鴨肝派 · 蜜漬水果 · 無花果 · 可麗餅
Foie Gras Pate, Confit Fruits, Fig, Crepe

馬賽湯 · 蛤蜊 · 鮮蝦 · 里昂鮮魚慕斯
Bouillabaisse, Clams, Shrimp, Fish Quenelle

波士頓龍蝦 · 香料奶油 · 季節時蔬

Boston Lobster, Herbs Butter, Seasonal Vegetables

美國頂級肋眼牛排

U.S. Prime Rib Eye Beef (6oz)

\$3,800

ADD-ON UPGRADE 加價升級

U.S. Prime Rib Eye Cap (5oz)

美國老饕牛排

+\$800

Japanese Rib Eye Beef (4oz)

日本肋眼和牛排

+\$1,200

奶酪 · 季節水果

Panna Cotta, Seasonal Fruits

冰淇淋 · 覆盆子 · 鮮奶油 · 巧克力醬

Flavored Ice Cream, Raspberry, Cream, Chocolate Sauce

