



藍龍蝦 BLUE LOBSTER

來自法國布列塔尼海域，擁有湛藍色外殼、
獲譽為「海中藍寶堅尼」的藍龍蝦，
因數量稀少，約每200萬隻中僅會出現1隻，
捕撈不易，身價不斐。

與相近大小的波士頓龍蝦相比，肉質更顯晶透、
晶透卻仍飽富彈性、味道濃郁，清爽鮮甜的滋味在口中
縈繞久久不散，
毋須過多的烹煮調味，僅以簡單時短的蒸烤，
就能華麗釋放絕妙滋味。

TWD **3,800**

單點整隻 / WHOLE

藍龍蝦雙人饗宴

BLUE LOBSTER SET MENU FOR TWO

風乾蕃茄沙拉 · 48個月熟成伊比利火腿

蜜漬無花果 · 迷你起士

Semi Dry Tomato Salad, 48 Month Aged Iberico Ham,
Marinated Mini Fig, Mini Cheese

經典澄清湯 · 北海道干貝薄片 · 松露風味

Traditional Consommé, Sliced Raw Hokkaido Scallops, Truffle Flavored
或Or

海鮮濃湯 · 鮮魚慕斯 · 干邑風味

Seafood Bisque, Fish Mousse, Brandy Flavored

香煎櫻桃鴨胸 · 義式野蕈 · 松露洋芋泥

Duck Breast, Wild Mushrooms, Mashed Potatoes, Truffle Flavored

蒜香烤布列塔尼藍龍蝦(半隻) ➔ 及

炭烤美國頂級肋眼牛排8oz.

Grilled Bretagne Lobster (Half) and USDA Prime Rib Eye
Steak 8oz.

TWD **3,800**
每位 / PER PERSON

蒜香烤布列塔尼藍龍蝦(半隻) ➔ 和爐烤美國頂級21天

乾式靜電熟成肋眼4oz.

Grilled Bretagne Lobster (Half) and U.S. Prime 21 Days
Dry-Aged Rib Eye 4oz.

TWD **4,200**
每位 / PER PERSON

熔岩巧克力鬆糕 · 手工冰淇淋

Chocolate Fondant, Homemade Ice Cream

研磨咖啡或茶

Coffee or Tea

此為特殊食材，敬請5天前預訂。

Due to the special ingredients, please make a reservation 5 days in advance.

以上價格需另加10%服務費。

All prices are subject to 10% service charge.

若賓客對某些食材過敏或有特殊飲食習慣，敬請事先告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

美饌卡會員可享8折優惠。

The Set Menu is available with Humble House Gourmet discounts. Members can enjoy 20% discount.