

Cho Restaurant

秋法餐

Lunch Menu 午間套餐

Wine Pairing

4 Glasses + \$1,180

3 Glasses + \$ 980

Wine Zero

4 Glasses + \$ 880

3 Glasses + \$ 680

Radis

Amberjack / Citrous / Chili

鰺魚 / 柑橘 / 辣椒

Moutarde

Abalone / Liver Sauce / Roasted Seaweed

鮑魚 / 肝醬 / 海苔薄片

Légumes

Fermented Garlic / Romesco Sauce

發酵黑蒜 / 羅曼斯可醬

Chou de Chine

Spanish Mackerel / Dry Halibut

鰹魚 / 扁魚

Poireau

Peng-hu Oyster / Honey Mustard

澎湖鮮蚶 / 蜂蜜芥末

Tomate

Seafood / Parsley

\$2,580

時令海鮮 / 巴西里

Pesce all' Acqua Pazza

義式水煮魚

Charbon

Japanese Wagyu

\$2,580

日本和牛菲力

Iberico Pork Rib Cap

\$2,380

伊比利豬肋眼上蓋

New Zealand Lamb

\$2,180

紐西蘭小羔羊肋排

Ratatouille / Hoisin Sauce / Water Spinach Spinach

法式燉菜 / 海鮮汁 / 紅莧菜

Aiyu Gelée

Yam / Citron / Sparkling

山藥 / 佛手柑 / 氣泡飲

Boisson

Pour Over Coffee < Autumn Secret Recipe >

Orange Peel / Nut / Caramel

橙皮 / 堅果 / 焦糖

Taylors Earl Grey / Black Bean Tea

英國泰勒伯爵茶 / 台南 3 號青仁黑豆茶

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務

To maintain the dining experience and hygiene, take-out service is NOT provided.

Cho Restaurant

秋法餐

Dinner Menu 晚間套餐

Wine Pairing
5 Glasses + \$1,380
4 Glasses + \$1,180

Wine Zero
5 Glasses + \$1,080
4 Glasses + \$ 880

Radis

Amberjack / Citrous / Chili
鰵魚 / 柑橘 / 辣椒

Moutarde

Abalone / Liver Sauce / Roasted Seaweed
鮑魚 / 肝醬 / 海苔薄片

Légumes

Fermented Garlic / Romesco Sauce
發酵黑蒜 / 羅曼斯可醬

Chou de Chine

Spanish Mackerel / Dry Halibut
鯖魚 / 扁魚

Poireau

Peng-hu Oyster / Honey Mustard
澎湖鮮蚶 / 蜂蜜芥末

Tomate

Seafood / Parsley
時令海鮮 / 巴西里

Pesce all' Acqua Pazza
義式水煮魚

Charbon

Ratatouille / Hoisin Sauce / Water Spinach
法式燉菜 / 海鮮汁 / 紅莧菜

Japanese Wagyu
日本和牛菲力 \$3,080

Iberico Pork Rib Cap
伊比利豬肋眼上蓋 \$2,880

New Zealand Lamb Chops
紐西蘭小羔羊肋排 \$2,680

Aiyu Gelée

Yam / Citron / Sparkling
山藥 / 佛手柑 / 氣泡飲

Boisson

Pour Over Coffee < Autumn Secret Recipe >
Orange Peel / Nut / Caramel
橙皮 / 堅果 / 焦糖

Taylors Earl Grey / Black Bean Tea
英國泰勒伯爵茶 / 台南 3 號青仁黑豆茶

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務
To maintain the dining experience and hygiene, take-out service is NOT provided.

Cho Restaurant

秋法餐

Vegetarian Menu 蔬食菜單

Wine Pairing

5 Glasses + \$1,380

4 Glasses + \$1,180

Wine Zero

5 Glasses + \$1,080

4 Glasses + \$ 880

Trio

Corn / Spicy Miso / Water Bamboo

玉米 / 味噌 / 茭白筍

Champignon

King Oyster Mushroom / Morel / Roasted Seaweed

杏鮑菇 / 羊肚菌 / 海苔薄片

Légumes

Vegetables / Romesco Sauce

季節時蔬 / 羅曼斯可醬

Chou Blanc

White Cabbage / Carrot / Spinach

高麗菜 / 蘿蔔 / 菠菜

Topinambour

Jerusalem Artichoke / Free Range Egg / Honey Mustard

菊芋 / 潮心蛋 / 蜂蜜芥末

Chou-Fleur

Cauliflower / Coffee Bean Oil / Lovage

白花菜 / 咖啡豆脂 / 山當歸

Lasagnes

Lasagne / Pearl Barley / Nut Oil / Koji Rice

\$2,080

千層麵 / 薏仁 / 堅果油 / 米麴

Aiyu Gelée

Shenshan Aiyu / Yam / Peach / Sparkling

神山愛玉 / 山藥 / 水蜜桃 / 氣泡

Boisson

Pour Over Coffee < Autumn Secret Recipe >

Orange Peel / Nut / Caramel

橙皮 / 堅果 / 焦糖

Taylors Earl Grey / Black Bean Tea

英國泰勒伯爵茶 / 台南 3 號青仁黑豆茶

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務

To maintain the dining experience and hygiene, take-out service is NOT provided.