

INGE'S



DINNER MENU

套餐及單點品項 最後點餐時間 09:30 p.m.  
Set Menu & À La Carte Menu Last Order 09:30 p.m.

價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費  
All prices are in TWD. and subject to a 10% service charge.

如果您對任何食物有過敏反應或食物不耐症，請在點餐前告知服務人員  
If you have any concerns regarding food allergies or intolerances,  
please alert your server prior to ordering.

# A P P E T I Z E R

## 前 菜

季節生蠔 (2顆/ 4顆/ 6顆)	680/ 1,350/ 2,000
Seasonal Oysters (2 Pcs/ 4 Pcs/ 6 Pcs)	
炭烤帝王蟹腳	1,380
Grilled King Crab Legs	
勃根地香料焗龍蝦	920
Burgundy Lobster Au Gratin	
墨西哥香辣炒海貝	680
Mexican Spicy Sausage with Shellfish	
炙烤北海道干貝/ 白花椰菜布蕾/ 西西里咖啡	680
Grilled Hokkaido Scallops/ Cauliflower Brûlée/ Sicily Coffee Sauce	
日本和牛韃靼/ 絲綢乳酪/ 脆米餅/ 青辣椒芥末醬	620
Japan Wagyu Tartare/ Stracciatella Cheese/ Rice Crackers/ Green Chili Mustard Sauce	
溫熱炭烤時蔬/ 香料堅果/ 中東辣醬	520
Warm Grilled Vegetables/ Spiced Nuts/ Harissa Sauce	

## SALAD

### 沙拉

- 西班牙伊比利火腿/ 無花果芝麻葉沙拉/ 費塔乳酪/  
焦糖核桃/ 巴薩米可醋 580  
Iberico Ham/ Fig and Arugula Salad/  
Feta Cheese/ Caramelized Walnuts/  
Balsamic Vinegar
- 有機羽衣甘藍沙拉/ 布拉塔乳酪/ 莓果/  
柚子楓糖油醋 520  
Organic Kale Salad/ Burrata Cheese/  
Berries/ Yuzu Maple Syrup Vinaigrette
- 凱薩沙拉/ 帕馬森起司/ 香蒜麵包 480  
Caesar Salad/ Parmesan Cheese/ Garlic Bread

## SOUP

### 湯品

- 利弗尼斯龍蝦海鮮湯 880  
Livornese Lobster Soup
- 西班牙臘腸鮮蝦蔬菜湯 480  
Vegetable Soup with Shrimp and Chorizo
- 焗烤起司洋蔥湯 460  
Gratin Onion Soup

# PASTA / RISOTTO / GNOCCHI

## 義大利麵及燉飯

- |   |       |
|---|-------|
| 波士頓龍蝦手工細扁麵<br>Boston Lobster Homemade Tagliolini  | 2,880 |
| 現創黑松露手工蕎麥吉他麵-季節限定<br>Seasonal only<br>Homemade Buckwheat Spaghetti alla<br>Chitarra with Black Truffle            | 980   |
| 牡丹蝦 / 香蔥燉飯 / 摩典那巴薩米克25年陳年酒醋<br>Spot Prawn / Scallion Risotto / Traditional<br>Balsamic Vinegar of Modena 25 Years | 650   |
| 義式馬鈴薯麵疙瘩 / 透抽 / 烏魚子 / 極光醬<br>Italian Potato Gnocchi / Squid /<br>Mullet Roe / Aurora Sauce                        | 520   |

## CHEF INSPIRED FEATURES

### 主廚推薦

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 蒜香奶油波士頓龍蝦<br>Baked Boston Lobster with Garlic Butter   | 2,680                   |
| 全橡果育肥西班牙伊比利豬梅花/ 高苳/<br>哈里薩醬<br>Spanish Iberico Pork Belly/ Cabbage/<br>Harrisa Sauce                           | 2,280                   |
| 燻烤紐西蘭小羔羊/ 馬鈴薯/ 阿根廷青醬<br>Smoked Grilled New Zealand Lamb Rack/<br>Potato/ Chimichurri                           | 2,280                   |
| 小鱗犬牙南極魚/ 味噌茄子/ 紫蘇油/ 山牛蒡醬<br>Patagonian Toothfish/ Miso Eggplant/<br>Perilla Oil/ Burdock Sauce                 | 2,080                   |
| 五香焦糖熟成鴨胸/ 玉米泥/ 甜菜根/ 馬告醬汁<br>Five-spice Caramelized Duck Breast/<br>Corn Purée/ Beetroot/ Mountain Pepper Sauce | 1,980                   |
| 炭烤當日鮮魚/ 霹靂醬<br>Charcoal Daily Fish/ Pli Pli Sauce  | 時價<br>(by market Price) |

# STEAK

## 牛排

巴洛羅酒桶木煙燻 5,380  
美國舊金山佛蘭納里28天乾式熟成帶骨肋眼  
20盎司  
Barolo Barrel Smoked 28 Days Dry-aged  
U.S. Beef Bone-in Rib Eye Steak 20 oz

美國頂級PRIME丁骨牛排30盎司 4,500  
U.S. Prime Beef T-bone Steak 30 oz

以上品項配菜2份  
Two side dishes are included in each dish above.

火焰干邑鹿兒島A5小田和牛菲力5盎司 3,500  
Cognac Flamed Japanese A5 Wagyu  
Fillet Steak 5 oz

日本F1和牛老饕6盎司 3,300  
Japanese F1 Wagyu Top Cap Steak 6 oz

日本F1和牛沙朗8盎司 3,080  
Japan F1 Wagyu Sirloin Steak 8 oz

美國頂級安格斯肋眼牛排14盎司 2,980  
U.S. Prime Angus Rib Eye Steak 14 oz

美國頂級帶骨紐約客16盎司 2,880  
U.S. Prime Bone-in New York Strip Steak 16 oz

以上品項附配菜1份  
One side dish is included in each dish above.

## SIDE DISH

### 配菜

焗烤燻肉起司通心粉 Smoked Bacon and Cheese Macaroni au Gratin	380
南法陶鍋烤蔬菜 Ratatouille	350
酒醋香料松子野菇 Spice Sautéed Wild Mushroom with Pine Nut and Wine Vinegar	320
炭烤辛香節瓜綠蘆筍 Grilled Spiced Zucchini and Green Asparagus	320
墨西哥風味烤玉米 Mexican Grilled Corn	300
馬鈴薯煎餅 Potato Pancake	300
奶香薯泥 Mashed Potato	280
薯條 (原味/松露) French Fries (Plain or Truffle)	250

## DESSERT

### 甜點

杏仁奶酪/ 香瓜冷湯/ 燕窩 Almond Panna Cotta/ Cantaloupe Gazpacho/ Bird's Nest	350
溫巧克力舒芙蕾塔/ 威士忌與焦糖冰淇淋 Warm Chocolate Souffle Tart/ Whiskey & Caramel Ice Cream	350
美式貝蒂蘋果派 Apple Betty with Vanilla Ice Cream	350



# BAR FOOD

## 酒食

季節生蠔 (2顆/ 4顆/ 6顆) 680/ 1,350/ 2,000  
Seasonal Oysters (2 Pcs/ 4 Pcs/ 6 Pcs)

綜合炸物拼盤 780  
薯條/ 炸雞塊/ 馬芝拉起司條/ 透抽/ 廣島生蠔  
Assorted Deep-fried Combo Platter  
French Fries/ Chicken Nugget/ Mozzarella  
Cheese Sticks/ Squid/ Hiroshima Oyster

歐陸冷肉盤 720  
風乾生火腿/ 米蘭沙拉米/ 伊比利豬血腸/ 西班牙臘  
腸/ 摩塔德拉火腿  
European Cold Cuts Platter  
Prosciutto/ Salami Milano/ Iberico Blood  
Sausage/ Chorizo/ Mortadella Ham

歐陸起司盤 680  
瑞士僧侶頭起司/ 法國布瑞起司/ 義大利帕馬森起司/  
義大利貢岡羅拉起司/ 荷蘭黑松露高達起司  
European Cheese Platter  
Tête de Moine / Brie/ Parmesan/ Gorgonzola/  
Truffle Gouda

炸雞炒手 580  
Deep-fried Chicken with Spicy Red Chili Sauce

西班牙橄欖油蘑菇蒜味蝦 480  
Sautéed Garlic Prawns, Mushroom with Olive  
Oil

風味薯條 (原味/松露) 380  
French Fries (Plain or Truffle)

綜合堅果 250  
Mixed Nuts

供應時間 Serving Time

週日至週四 Sun. - Thurs. 05:00 p.m. - 01:00 a.m.

最後點餐 Last Order 12:00 a.m.

週五至週六 Fri. - Sat. 05:00 p.m. - 02:00 a.m.

最後點餐 Last Order 01:00 a.m.

## LATE-NIGHT BAR FOOD

### 午夜小食

- 麻辣滷味 1,280  
松阪豬、盤克夏豬、牛腱、牛筋、牛肚、九孔鮑、  
黑豆乾、花干、花椰菜、泡麵
- Spicy Soy Sauce Stewed Pork and Beef Snacks  
Pork Neck / Berkshire Pork / Beef Shank /  
Beef Tendon / Honeycomb Tripe /  
Taiwan Abalone / Pressed Bean Curd / Dried  
Bean Curd / Broccoli/ Instant Noodles
- 乾式熟成美國牛肉功夫漢堡 880  
Dry-aged U.S. Beef Burger
- 炭香厚培根 480  
Grilled Thick Bacon
- 酥炸韓式泡菜豬肉餃 480  
Deep-fried Pork and Kimchi Dumpling
- 肯瓊風味牛肉串 / 酸奶 / 是拉差辣醬 400  
Cajun U.S. Beef Skewer/ Sour Cream/  
Sriracha Hot Sauce
- 椒鹽伊比利豬肉串 / 泡菜醬 380  
Salt & Pepper Spanish Iberico Pork Skewer/  
Kimchi Sauce
- 薩塔鮭魚串 / 優格 / 檸檬 350  
Sadaf Salmon Skewer/ Yogurt/ Lemon
- 季節蔬菜串 / 堅果 / 辣味胡麻醬 300  
Seasonal Vegetable skewer/ Nuts/ Spicy Sesame

供應時間 Serving Time

週日至週四 Sun. - Thurs. 09:00 p.m. - 01:00 a.m.

最後點餐 Last Order 12:00 a.m.

週五至週六 Fri. - Sat. 09:00 p.m. - 02:00 a.m.

最後點餐 Last Order 01:00 a.m.