

L'AROME  
TAICHUNG

# AUTUMN-WINTER SET MENU

## MENU EXPRESS NT\$ 680

本日特選前菜 & 主菜 / 本日特選主菜 & 甜點  
(僅平日週一至週五中午提供, 國定假日不供應)

OUR SELECTION OF  
1 STARTER & 1 MAIN COURSE

or  
1 MAIN COURSE & 1 DESSERT  
(WEEKDAY LUNCH ONLY)

## MENU A NT\$ 980

任選一前菜 & 一主菜 / 任選一主菜 & 一甜點

CHOICE OF 1 STARTER & 1 MAIN COURSE

or  
CHOICE OF 1 MAIN COURSE & 1 DESSERT

## MENU B NT\$ 1480

任選一前菜 & 一主菜 & 一甜點

CHOICE OF 1 STARTER,  
1 MAIN COURSE & 1 DESSERT

## MENU C NT\$ 1880

任選二前菜、一主菜 & 一甜點

CHOICE OF 2 STARTERS,  
1 MAIN COURSE & 1 DESSERT

## MENU D NT\$ 2380

任選二前菜、二主菜 & 一甜點

CHOICE OF 2 STARTERS,  
2 MAIN COURSE & 1 DESSERT

## WINE PAIRING

侍酒師精選酒款

SOMMELIER SELECTION FOR THE MENU

2 GLASSES OF WINE NT\$ 660

3 GLASSES OF WINE NT\$ 900

4 GLASSES OF WINE NT\$ 1120

# STARTER

## L'ARÔME SALAD

地瓜塔 地瓜球 台灣塩之花

Sweet potato tart, puffed ball, fleur de sel from Taiwan

## TOFU (suppl. NT\$380)

豆腐 魚子醬 蟹肉 紫蘇 (需加價NT\$380)

Caviar, crab, shiso aspic

## PÂTÉ EN CROÛTE

法式冷肉凍派 膽肝 宜蘭鴨賞 開心果

Cured pork liver, duck, pistachio

## TRUFFLE (suppl. NT\$180)

松露 蓮藕可樂餅 帕馬森醬 (需加價NT\$180)

Lotus croquette, parmesan custard

## SHRIMP RAVIOLI

台東蝦餃 蕃茄清湯 蓮子 銀耳

Tomato water, lotus seed, white fungus

## FOIE GRAS (suppl. NT\$280)

嫩煎鴨肝 季節性配菜 (需加價NT\$280)

Seasonal inspiration

## MAIN

### FISH OF THE DAY

當日鮮魚 老蘿蔔清湯 蛤蠣 烏魚子

Aged daikon broth, clam, bottarga

### CHICKEN

土雞 松本茸 法國夏隆堡黃酒

Mushrooms, yellow wine “Château-Chalon”

### BEEF STEW

燉牛肉 山藥 可可豆莢 紅酒醬

Yam, cocoa nibs, red wine sauce

### AUSTRALIA WAGYU

BEEF ONGLET (suppl. NT\$380)

澳洲和牛橫膈膜 剝皮辣椒 時蔬 洋芋泥 (需加價NT\$380)

Pickled chili, vegetables, mashed potato

### BLACK GARLIC

黑蒜焗烤花椰菜 康堤起司 吸管麵 伊比利火腿

Cauliflower, Comté cheese, bucatini, jambon

## DESSERT

### MONT-BLANC

栗子蒙布朗 蜂蜜 桂花

Marron, honey, osmanthus

### TARTE-TATIN

翻轉蘋果 千層 白乳酪

Apple, Puff pastry, Fromage blanc

### DESSERT OF THE SEASON

當季甜點 (可洽詢服務生)

Seasonal selection

### CHEESE PLATE

起司盤

### vegetarian 素食

所有套餐均附精緻茶點、咖啡或茶。

如有食物過敏症狀，請務必告知服務人員。

以上餐飲未包含礦泉水及所有餐飲均加一成服務費，

餐廳每人最低消費為午餐 NT\$680 晚餐 NT\$980。

All sets include petits fours & coffee or tea.

Food allergies and intolerances: before ordering, please speak to a member of staff about your requirements. All items are subject to 10% service charge. Minimum charge per person:

Weekday Lunch NT\$680, weekday Dinner and holidays NT\$980.

## A LA CARTE

<b>PICKLES</b> 	180
油漬橄欖 醃蘿蔔 風乾蕃茄 Olive, daikon, tomatoes	
<b>IBERICO JAMBON</b> “JOSELITO”	380 / 680
伊比利火腿 蕃茄蘿勒麵包 Bread, tomato, basil	
<b>FRENCH FRIES</b> 	180
炸薯條 檸檬薑味蕃茄醬 Lime & Ginger flavored ketchup	
<b>MINI AUSTRALIA WAGYU</b> <b>BEEF BURGER (2pcs)</b>	480
迷你和牛起司漢堡(兩個) 薯條 Onion, cheese, fries	
<b>SEAFOOD SPAGHETTI</b>	580
L'arôme 式海鮮義大利麵 L'arôme style	
<b>AUSTRALIA WAGYU BEEF</b> <b>ONGLET</b>	1180
澳洲和牛橫膈膜 剝皮辣椒 時蔬 洋芋泥 Pickled chili, vegetables, mashed potato	

## DRINKS

<b>礦泉水 MINERAL WATER</b>	
波多 Badoit 330ml	80
依雲 Evian 330ml	80
<b>軟性飲料 SOFT DRINKS</b>	
可樂 Coke	80
雪碧 Sprite	80
<b>果汁 JUICE</b>	
時令果汁 Seasonal fruit juice	120
<b>咖啡 COFFEE</b>	
濃縮咖啡 Espresso	80
美式咖啡 Americano	90
手沖咖啡 Pour over coffee	100
拿鐵 Cafe de lait	100
<b>茶 HOT TEA</b>	
L'arôme 水果茶 L'arôme fruit tea	150
涎仔茶 Oriental beauty	150
虹·古法衫林溪烏龍 Rainbow	150
卡門幻想曲 Carmen fantasy	150
藍色多瑙河 Blue danube waltz	150
午夜巴黎 Midnight in Paris	150
旋轉木馬 Merry-go-round	150

## WINE

### WITH BUBBLE, WITH PLEASURE

Maison Vitteaut-Alberti Crémant de Bourgogne Brut

NV France Glass \$380 / Bottle \$1880

Maison Vitteaut-Alberti Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs

NV France Glass \$400 / Bottle \$2000

Berthet- Bondet Crémant du Jura "Cave des Nièces"

NV France Bottle \$1680

Le Raisin à Plume d'Est en Ouest Pétillant Naturel

2014 France Bottle \$1800

Gimonnet Gonet Grand Cru "Cuvée Or" Blanc de blancs brut

NV Champagne, France Bottle \$2200

Billecart-Salmon Brut Réserve

NV Champagne, France Bottle \$3000

Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut

NV Champagne, France Bottle \$3000

Larmandier-Bernier Latitude Blanc de Blancs Extra Brut

NV Champagne, France Bottle \$3600

Weightstone Gris de Noirs Rosé Extra Brut

2015 Taiwan Bottle \$4000

Billecart-Salmon Brut Rosé

NV Champagne, France Bottle \$4200

Val'Frison Chute Libre Pour Dominique Derain

NV Champagne, France Bottle \$5000

## WINE

### WITH BUBBLE, WITH PLEASURE

Val'Frison Chute Libre Pour Dominique Derain

NV Champagne, France Bottle \$5000

Egly-Ouriet Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes Brut

NV Champagne, France Bottle \$8800

### IT TASTE LIKE WHITE

Dorigo Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli Doc

2014 Friuli, Italy Glass \$330 / Bottle \$1600

Clos Thou Jurançon Sec "Cuvée Guilhouret"

2016 Jurançon, France Glass \$360 / Bottle \$1800

Emiliana Adobe Reserva Viognier

2013 Casablanca Valley, Chile Bottle \$1200

Sacred Hill Whitecliff Sauvignon Blanc

2018 Marlborough, New Zealand Bottle \$1500

Meulenhof Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett

2015 Mosel, Germany Bottle \$1600

Arnaldo Caprai Grecante Grechetto dei Colli Martani

2015 Umbria, Italy Bottle \$1800

Domaine Berthet-Bondet Côtes du Jura Naturel

2012 Jura, France Bottle \$1800

Domaine Le Roc des Anges Vin de Pays des Côtes Catalanes "Llum"

2016 Roussillon, France Bottle \$1800

## WINE

### IT TASTE LIKE WHITE

Domaine Sextant La Fleur au verre Chardonnay	
2016 Burgundy, France	<b>Bottle \$1800</b>
Gauby Vin de Pays des Côtes Catalanes "Les Calcinaires"	
2015 Roussillon, France	<b>Bottle \$1800</b>
Mikaël Bouges Water l'Eau	
2015 Loire, France	<b>Bottle \$1800</b>
Suavia Monte Carbonare Soave Classio DOC	
2016 Veneto, Italy	<b>Bottle \$1800</b>
Domaine de la Cras Bourgogne Coteaux de Dijon Blanc	
2015 Burgundy, France	<b>Bottle \$2000</b>
Julie Brosselin Escarpolette Blanc	
2016 Languedoc, France	<b>Bottle \$2000</b>
Sato Central Otago Blanc Northburn	
2015 Central Otago, New Zeland	<b>Bottle \$2000</b>
Schloss Johannisberg Riesling Gelblack QBA	
2014 Rheingau, Germany	<b>Bottle \$2000</b>
Labet Côtes du Jura Chardonnay "Bajocien"	
2013 Jura, France	<b>Bottle \$2400</b>
Recrue des Sens "Love and Pif"	
2015 Burgundy, France	<b>Bottle \$2400</b>
Gauby Côtes Catalanes Vieilles Vignes	
2013 Roussillon, France	<b>Bottle \$3000</b>
Château Carbonnieux Blanc	
2011 Pessac-Leognan, France	<b>Bottle \$3200</b>

## WINE

### IT TASTE LIKE WHITE

Weightstone Musann Blanc	
2014 Taiwan	<b>Bottle \$3600</b>
Weightstone Musann Blanc	
2015 Taiwan	<b>Bottle \$3600</b>
Bénédicte et Stéphane Tissot Arbois Savagnin en Amphore	
2015 Jura, France	<b>Bottle \$4800</b>
Recrue des Sens Les Ponts Blancs	
2015 Burgundy, France	<b>Bottle \$4800</b>
Recrue des Sens Les Grands Ponts Blancs	
2015 Burgundy, France	<b>Bottle \$6600</b>

### ROSÉ

Domaine de Bablut Cabernet d'Anjou	
2016 Loire, France	<b>Bottle \$1600</b>
Weightstone Impromptu	
2017 Taiwan	<b>Bottle \$2800</b>

### SWEET WINE

Château Pierre Bise Coteaux du Layon Cuvée Rochefort	
2017 Loire, France	<b>Bottle \$1800</b>
Domaine de Cézin Jasnières "Clos des Fleuries"	
2015 Loire, France	<b>Bottle \$1800</b>

## WINE

### IT LOOKS LIKE RED

Château de Saint Cosme Côtes du Rhône “Les Deux Albion”

2015 Southern Rhône, France      **Glass \$360 / Bottle \$1680**

Château de Villeneuve Samur Champigny Rouge

2015 Loire, France      **Glass \$360 / Bottle \$1680**

Sacred Hill Pinot Noir

2016 Marlborough, New Zealand      **Bottle \$1600**

Tommasi Rafaël Valpolicella Classico Superiore DOC

2015 Veneto, Italy      **Bottle \$1600**

Mitolo Jester Cabernet Sauvignon

2015 McLaren Vale, Australia      **Bottle \$1680**

Domaine de la Bêche Morgon Cuvée Vieilles Vignes

2016 Beaujolais, France      **Bottle \$1800**

Domaine de la Cras L'Équilibriste Bourgogne

2016 Burgundy, France      **Bottle \$1800**

Domaine des Foulards Rouges La Soif du Mal

2017 Roussillon, France      **Bottle \$1800**

Domaine l'Escarpolette Escarpolette Rouge

2015 Languedoc, France      **Bottle \$1800**

Domaine Le Roc des Anges Vin de Pays des Côtes Catalanes “Unic”

2015 Roussillon, France      **Bottle \$1800**

Paolo Scavino Langhe Nebbiolo

2014 Piedmont, Italy      **Bottle \$1800**

## WINE

### IT LOOKS LIKE RED

Château d'Escurac La Chapelle d'Escurac

2014 Médoc, France      **Bottle \$1880**

Elio Altare Barbera d'Alba DOC

2015 Piemonte, Italy      **Bottle \$2000**

Jean-Claude Lapalu Brouilly Vieilles Vignes

2016 Beaujolais, France      **Bottle \$2000**

Mylène Bru Violet de Mars

2016 Languedoc, France      **Bottle \$2000**

Bénédicite et Stéphane Tissot Arbois Poulsard Vieilles Vignes

2015 Jura, France      **Bottle \$2100**

Sato Central Otago Pinot Noir Pisa Terrace

2015 Central Otago, New Zealand      **Bottle \$2200**

Domaine Patrick Baudouin Anjou Rouge “Les Touches”

2015 Loire, France      **Bottle \$2400**

Marc Colin et Fils Santenay 1er Cru “La Comme”

2012 Burgundy, France      **Bottle \$2400**

Château Pichon Longueville Comtesse de lalande  
Reserve de la Comtesse

2014 Pauillac, France      **Bottle \$2500**

Eivio Cogno Barolo “Cascina Nuova” DOCG

2012 Piemonte, Italy      **Bottle \$2600**

Frédéric Cossard Saint Amour

2015 Beaujolais, France      **Bottle \$2600**

# WINE

## IT LOOKS LIKE RED

Bénédicte et Stéphane Tissot Arbois Trousseau en Amphore

2013 Jura, France **Bottle \$3600**

Château Chasse-Spleen

2003 Moulis en Médoc, France **Bottle \$4000**

Château Montrose La Dame de Montrose

2010 Saint-Estéphe, France **Bottle \$4000**

Recrue des Sens Les Ponts

2015 Burgundy, France **Bottle \$5000**

Recrue des Sens Les 1er Ponts

2014 Burgundy, France **Bottle \$5000**

Recrue des Sens Black Pinot

2015 Burgundy, France **Bottle \$5600**

Château Pontet-Canet

2004 Pauillac, France **Bottle \$6600**

Recrue des Sens DH Rouge

2014 Burgundy, France **Bottle \$6600**

Recrue des Sens Jeannot

2014 Burgundy, France **Bottle \$19800**

## Sommelier's selection for the menu

2 glasses of wine ————— NT\$ 660

3 glasses of wine ————— NT\$ 900

4 glasses of wine ————— NT\$ 1120