# THE TAVERNIST

# *THE CHRONICLES OF TAIWAN*
# 尋味 · 《臺灣府志》

Taiwan has long been a meeting place of cultures, from Portuguese seafarers to Dutch maritime trade.

In 1685, a year after the Qing administration established Taiwan Prefecture, its landscapes, produce and daily life were gathered into 《臺灣府志 The Chronicles of Taiwan 》. More than three centuries later, The Tavernist turns its pages again. Familiar ingredients offer clues to the island's past.

Come, let us turn the pages of The Chronicles of Taiwan, and taste the bounty of this storied isle.

從葡萄牙航海者的到來，到荷蘭時期的海上貿易，台灣在不同文化交會中，累積豐富物產與生活風景。

1684年，清朝在臺設立臺灣府；隔年，《臺灣府志》成書，將當時所見的山川、物產與生活風貌一一書寫成冊，留下屬於那個時代的臺灣筆記。三百多年後，The Tavernist 探險家主廚重新翻開這份筆記，以在地食材與現代西式料理手法，讓古籍中的物產在今日餐桌上有了新的表情。

此刻，請準備好，我們將邀您一同翻開 《臺灣府志》 ，尋味台灣。

## SET MENU NT$3,380+10%

Pineapple Formaggi | Oysters - Green Apple - Chinese Chives | Chicken Neck - Makau - Plum
鳳梨 - 絲綢乳酪 - 藍紋乳酪 - 帕馬森乳酪 | 生蠔 - 青蘋果 - 韭菜 | 雞頸肉 - 馬告 - 梅子醬

Corn Bread - Fermented Corn Butter
奶油玉米手撕包 - 玉米奶油

Spanish Mackerel - Seafood Consommé - Mustard Greens - Green Bamboo Shoots
炭烤土魠魚 - 澄清海鮮湯 - 芥菜 - 綠竹筍

Local Farm Vegetables - Eggplant Puree - Anchovy
炭烤時蔬 - 茄子泥 - 鯷魚

Char Siu Duck - Fregola - Beef Scallion Jus
叉燒鴨 - 珍珠麵 - 牛肉醬汁

Ribeye Steak - Lotus Seed Purée - Chinese Yam - Angelica Root
肋眼牛排 - 蓮子泥 - 山藥 - 當歸 - 紅胡椒

White Peach Soy Milk Mousse - Darjeeling & White Peach Ice Cream
白桃豆奶慕斯 - 大吉嶺白桃冰淇淋

PORK 豬肉 · BEEF 美國牛 · LAMB 羊 · SEAFOOD 海鮮 · CRUSTACEAN 甲殼類 · SHELLFISH 貝類 · VEGETARIAN 蛋奶素 · NUTS 堅果 · GLUTEN 含麩質 · ALCOHOLIC 酒精

10% Service Charge will be added to all food and beverage items.
Also, please kindly notify our team if you have any food allergies.
所有價格均需另加10% 服務費。如果您對任何食物有過敏反應，請告訴我們的服務人員。

# THE TAVERNIST

## STARTERS

Hand-Cut Dajia Taro Chips - Caramelized Pineapple Yogurt - Salted Egg Mayo
手切大甲芋頭條 - 焦糖鳳梨優格 - 鹹蛋黃美乃滋 — 220

Housemade Ricotta - Sourdough - Honey - Olive Oil - Candied Tomato
自製瑞可達起司 - 酸種麵包 - 蜂蜜 - 橄欖油 - 蕃茄蜜餞 — 240

Seasonal Soup
季節例湯 — 220

Kelp Fried Chicken - Kelp - Kelp Mayo
昆布鹽酥雞 - 昆布 - 昆布美乃滋 — 480

Spiced Yunlin Cauliflower - Pine Needle Fondue
香料雲林花椰菜 - 松針起司醬 — 580

## SALADS

Local Farm Vegetables - Eggplant Puree - Anchovy
炭烤時蔬 - 茄子泥 - 鯷魚 — 680

Caesar Salad - Black Tea Chicken - Bacon - Parmesan - Anchovies
凱薩沙拉 - 南投紅玉雞 - 培根 - 帕馬森乾酪 - 醃漬鳳尾魚 — 680

Grilled Halloumi - Almonds - Chickpeas - Oil Cured Olives - Balsamic
碳烤希臘乳酪 - 杏仁 - 鷹嘴豆 - 油漬橄欖 - 巴薩米克醋 — 780

Man Mano Burrata - Grilled Vegetables - Local Farm Tomatoes - Balsamic
慢慢弄布拉塔起司 - 炭烤時蔬 - 小農蕃茄 - 巴薩米克醋 — 880

## SEAFOOD

Smoked Scallops - Chorizo - Lemon - Pine Nuts (3 pcs)
炭烤干貝 - 西班牙臘腸 - 檸檬 - 松子（三顆） — 680

French Oysters (3 pcs)
法國生蠔（三顆） — 780

Fish-Clams en Papillote
紙包海瓜子午仔魚 — 2,080

Donggang Squid Capellini - Clam Stock - Fried Scallion
東港小卷天使細麵 - 蛤蜊高湯 - 油蔥 — 680

PORK 豬肉 · BEEF 牽國牛 · LAMB 羊 · SEAFOOD 海鮮 · CRUSTACEAN 甲殼類 · SHELLFISH 貝類 · VEGETARIAN 蛋奶素 · NUTS 堅果 · GLUTEN 含麩質 · ALCOHOLIC 酒精

10% Service Charge will be added to all food and beverage items.
Also, please kindly notify our team if you have any food allergies.
所有價格均需另加10% 服務費。如果您對任何食物有過敏反應，請告訴我們的服務人員。

# THE TAVERNIST

## SEAFOOD

Fish & Taro Chips - Crushed Peas - Caramelized Pineapple Yogurt - Salted Egg Mayo
炸魚芋頭條 - 青豆泥 - 鳳梨焦糖優格 - 鹹蛋黃美乃滋
**780**

Grilled Seafood Platter (For 2) - Oyster - Squid - Tiger Prawn - Scallop
雙人炭烤海鮮拼盤 - 生蠔 - 小卷 - 虎蝦 - 干貝
**1,880**

## MAINS

Grilled Portobello Orzo - Herb Jus
炭烤波特菇米型麵 - 香草醬汁
**680**

Crispy Pork Belly - Roasted Pineapple - Pineapple Purée
脆皮豬五花 - 火烤鳳梨 - 鳳梨泥
**1,480**

Tomahawk Pork Chop - Coffee Sweet Potato Purée - Chargrilled Pineapple - Plum Mustard Sauce
戰斧豬排 - 咖啡地瓜泥 - 碳烤鳳梨 - 梅子芥末醬
**1,680**

Grilled US Prime Fillet - Scallion - Candied Sha Cha
頂級菲力 - 青蔥 - 蜜餞沙茶
**2,080**

Premium Ribeye - Scallion - Candied Sha Cha
頂級肋眼 - 青蔥 - 蜜餞沙茶
**2,480**

Australian Lamb - Mint Cream Sauce - Garlic Aged Vinegar - Makauy
澳洲和羊 - 薄荷奶醬 - 蒜味陳醋 - 馬告
**1,680**

Beef Wellington (For One) - Silky Mashed Potato
威靈頓牛排 (單人) - 絲滑馬鈴薯泥
1 DAY
**2,680**

## DESSERTS

Chestnut Mont Blanc - Chestnut Cream - Custard Cream - Blackcurrant
栗子蒙布朗 - 栗子奶油 - 卡士達 - 黑醋栗
**360**

Tiramisu - Earl Grey - Rum
提拉米蘇 - 伯爵茶 - 蘭姆酒
**340**

Churros Basque - Tofu Ice Cream
吉拿棒巴斯克 - 豆腐冰淇淋
**340**

Taro - Caviar - Baked Alaska
芋頭 - 魚子醬 - 火燒阿拉斯加
**380**

PORK 豬肉 · BEEF 美國牛 · LAMB 羊 · SEAFOOD 海鮮 · CRUSTACEAN 甲殼類 · SHELLFISH 貝類 · VEGETARIAN 蛋奶素 · NUTS 堅果 · GLUTEN 含麩質 · ALCOHOLIC 酒精

10% Service Charge will be added to all food and beverage items.
Also, please kindly notify our team if you have any food allergies.
所有價格均需另加10% 服務費。如果您對任何食物有過敏反應，請告訴我們的服務人員。