

CANADIAN INGREDIENTS

加拿大地道美食

CANADIAN WINE

加拿大浓情美酒

CANADIAN VIEW

加拿大绝佳美景



THE RESTAURANT AT THE CN TOWER
360
LE RESTAURANT DE LA TOUR CN

定价套餐

2 道菜 \$65

3 道菜 \$79

搭配酒品

6oz | 9oz | 整瓶

2015 雷司令干白葡萄酒 \$15 / \$21 / \$58

"Old Vine," Kew Vineyards
Beamsville Bench, Ontario

2014 霞多丽白葡萄酒 \$20 / \$28 / \$82

'Bistro', Hidden Bench Winery,
Beamsville Bench, Ontario

2015 琼瑶浆 \$18 / \$26 / \$74

Malivoire, Beamsville Bench, Ontario

气泡酒, 非特定年份 5oz \$14 / bottle \$64

"Lily," Colio Estates, Ontario

2016 黑皮诺红葡萄酒 \$22 / \$33 / \$88

Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

2016 加甜雷司令白葡萄酒 \$15 / \$21 / \$58

Angel's Gate, Niagara, Ontario

2017 佳美桃红葡萄酒 \$17 / \$24 / \$69

'Wismer Vineyard - Fox Croft Block', 2027 Cellars
Twenty Mile Bench, Ontario

2016 黑皮诺红葡萄酒 \$22 / \$33 / \$88

Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

2017 混酿白葡萄酒 \$12 / \$17 / \$45

'Over the top', Megalomaniac, Niagara, Ontario

2016 加甜雷司令白葡萄酒 \$15 / \$21 / \$58

Angel's Gate, Niagara, Ontario

2016 品丽珠红葡萄酒 \$17 / \$25 / \$70

'Dolomite', Cave Spring, Niagara Escarpment, Ontario

2013 霞多丽白葡萄酒 \$16 / \$23 / \$66

Redstone Winery, Niagara, Ontario

2014 霞多丽白葡萄酒 \$20 / \$28 / \$82

'Bistro', Hidden Bench Winery,
Beamsville Bench, Ontario

2015 琼瑶浆 \$18 / \$26 / \$74

Malivoire, Beamsville Bench, Ontario

干型气泡酒, 非特定年份 5oz \$22 / bottle \$99

'Cuvée Rosé', 13th Street Winery, Niagara, Ontario

赤霞珠 \$25 / \$37 / \$104

Kacaba Vineyards, Niagara, Ontario

开胃菜 (可选)

凯撒沙拉 | CAESAR SALAD

Slegers Living Organic Greens 红叶和绿叶长叶莴苣,
枫糖猪肉培根, 帕马干酪片, 香草橄榄油面包丁

龙虾浓汤 | LOBSTER BISQUE

福戈岛虾和莼萝玉米粉饼,
柠檬酸奶油

蔬菜沙拉 (纯素) | GREEN SALAD (V)

New Farm 生菜叶和黄瓜, Leamington 原种西红柿, 360 油醋沙拉酱

芦笋 (素食) | ASPARAGUS (VG)

烤绿芦笋, 白芦笋小方饺, Upper Canada 意大利乳清干酪,
海芦笋, 尼亚加拉酸葡萄汁褐化黄油

生野牛鞑靼 | BISON TARTARE

碎桧柏果和芥末子蒜泥蛋黄酱, 野生蓝莓, 甜菜片

东海岸和西海岸海鲜 AGUACHILE | EAST AND WEST COAST SEAFOOD AGUACHILE

BC 省侧斑纹虾, 大西洋三文鱼, 银鳕鱼

Serrano 番椒和酸橙腌, 苳荖芽, 红薯片

(加收 \$6)

加拿大熏三文鱼 | CANADIAN SMOKED SALMON

冷熏大西洋三文鱼, Coho 三文鱼, Keta 三文鱼,

烤奶油面包, 雪松熏蜂蜜, 腌珍珠洋葱, 嫩香草

(加收 \$6)

主菜 (可选)

烤KING COLE鸭胸 | PAN ROASTED KING COLE DUCK BREAST

白豆和鼠尾草泥, 鸭肉培根,
Northern Woods 蘑菇, 轻煎菠菜和芝麻菜, 拉布拉多野生黄莓汁

福戈岛鳕鱼 | FOGO ISLAND COD

慢炖纽芬兰手钓鳕鱼, 原种西红柿, 橄榄,
法国菜豆, 西红柿片, 凤尾鱼油醋酱, 腌蛋黄

姜茶熏GINDARA银鳕鱼 |

GINGER TEA SMOKED GINDARA SABLEFISH

红薯泥, 皇子菇和芦笋, Claremont 味增和桦树焦糖

大麦和小扁豆油炸饼 (纯素) | BARLEY AND LENTIL FRITTERS (V)

烤嫩胡椒和青葱, 韩式泡菜、Romesco 酱, 罗勒泥, 烤杏仁脆饼干

龙虾波浪意面 | LOBSTER MAFALDINE PASTA

原种西红柿, 芦笋, Blyth 农场荨麻山羊干酪,

柠檬黄油沙司, 细香葱, 青蒜泥

(加收 \$10)

安大略鸡肉卷配魁北克鹅肝 | ONTARIO CHICKEN BALLOTINE WITH QUEBEC FOIE GRAS

皱叶卷心菜和蘑菇填料, 切片鹅肝,
龙蒿和蜂蜜原种胡萝卜, 细香葱土豆泥, 鸡油菌汁

芝麻菜和 意式乳清奶酪饺 (素食) |

ARUGULA AND RICOTTA AGNOLOTTI (VG)

Mill Creek 农场香豌豆乳, 豌豆芽, 刺山梅, 西葫芦片

大西洋三文鱼排 | ATLANTIC SALMON FILLET

鹰嘴豆泥配烤葵花籽, 毛豆和玉米粒煮利马豆,

瑞士甜菜, 安大略蔓越莓汁

45 天艾伯特塔顶级牛肉肋排 | 45 DAY AGED ALBERTA

PRIME RIB OF BEEF

芦笋, 土豆泥、天然肉汁

(加收 \$10)

点菜菜单

埃尔伯塔 AAA 级牛肋排

至少 45 天熟成

天然肉汁，奶油辣根酱

12盘司 \$65 | 14盘司 \$70 | 20盘司 \$85

搭配酒品

赤霞珠 \$25 | \$37 | \$104

Kacaba Vineyards, Niagara, Ontario

搭配酒品

6oz | 9oz | 整瓶

2016 品丽珠红葡萄酒 \$17 | \$25 | \$70

'Dolomite', Cave Spring, Niagara Escarpment, Ontario

2016 梅洛红葡萄酒 \$18 | \$26 | \$75

13th Street Winery, Creek Shores, Niagara, Ontario

2017 混酿红葡萄酒 \$12 | \$17 | \$45

'Over the top', Megalomaniac, Niagara, Ontario

2015 黑巴科红葡萄酒 \$13 | \$19 | \$55

Vineland Estates, Niagara, Ontario

2016 黑皮诺红葡萄酒 \$22 | \$33 | \$88

Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

赤霞珠 \$40 | \$59 | \$155

Stratus, Niagara-On-The-Lake, Ontario

2014 霞多丽白葡萄酒 \$20 | \$28 | \$82

'Bistro', Hidden Bench Winery,

Beamsville Bench, Ontario

2016 黑皮诺红葡萄酒 \$22 | \$33 | \$88

Big Head Wines, St. David's Bench, Ontario

爱德华王子岛 AAA 牛排菜单

16 盘司 肋眼牛排

熟成 45 天 \$85

10 盘司 纽约客牛排

熟成 45 天 \$80

8 盘司 嫩腰肉

熟成 45 天 \$80

烧烤

烤羊肋排 | ONTARIO LAMB RACK CHOPS

迷迭香汁 \$80

8 盘司 NORTHFORK 牧场野牛腰肉 |

8 OZ NORTHFORK RANCH BISON TENDERLOIN

西海岸黑喇叭蘑菇汁 \$85

加拿大野味烧烤拼盘 | CANADIAN GAME MIXED GRILL

纽约客麋鹿肉排，野牛和蔓越莓香肠，野猪培根，枫糖鹌鹑，

烤西红柿，Kozlik 芥末汁 \$90

海鲜

水煮 1½ 磅大西洋龙虾 | POACHED 1½ LB ATLANTIC LOBSTER

烤柠檬，白奶油龙蒿 \$95

加拿大牛排 和 龙虾

8 盘司 AAA 级 爱德华王子岛牛嫩腰肉 和 半只大西洋龙虾 |

8 OZ PEI BEEF TENDERLOIN AND HALF AN ATLANTIC LOBSTER

奶油菠菜、芦笋、土豆泥 白奶油、胡椒牛肉汁 \$120



配菜 \$11 (VG)

(推荐您在主菜之外点两份配菜)

烤土豆配酸奶油 | BAKED POTATO WITH SOUR CREAM

嫩炒采摘蘑菇配百里香 | SAUTÉED FORAGED MUSHROOMS WITH THYME

炸薯条配松露蒜泥蛋黄酱 | FRITES WITH TRUFFLE AIOLI

法国菜豆配烤碎杏仁 | FRENCH BEANS WITH TOASTED CRUSHED ALMONDS

炸红薯条配柠檬蒜泥蛋黄酱 | SWEET POTATO FRITES WITH LEMON AIOLI

烤芦笋 配龙蒿和红葱黄油浇汁 细香葱土豆泥 |

GRILLED ASPARAGUS WITH TARRAGON AND SHALLOT BUTTER CHIVE MASHED POTATO

嫩甜椒配迷迭香熬煮葡萄汁 | BLISTERED BABY BELL PEPPERS WITH ROSEMARY VINCOTTO

搭配酒品

宝石红波特酒 2oz \$6.50

Kopke, Portugal

雷司令冰酒 2oz \$27

Henry of Pelham, Niagara Peninsula, Ontario

威代尔冰酒 2oz \$22

Coyote's Run, Niagara, Ontario

烟熏蜂蜜酒 "Old Smokey" 2oz \$21

Rosewood Estates Winery, Niagara, Ontario

精选晚收威代尔, 安大略省尼亚加拉 2oz \$12

Big Head Wines, Niagara, Ontario

精选晚收雷司令, 安大略省尼亚加拉 2oz \$13

Cave Spring, Niagara, Ontario

搭配酒品

您还可以选择三次 1oz 的甜品酒以完美搭配
奶酪 \$24

Ask your server for today's pairing.

lavazza 滴漏咖啡

Gran Filtro 深度烘焙咖啡 \$3.50

Gran Filtro 无咖啡因咖啡 \$3.50

lavazza 意式浓咖啡

意式浓咖啡 \$4.50

美式咖啡 \$4.50

卡布奇诺 \$5

拿铁 \$5

现泡茶 \$5

具体茶叶种类请问服务员



Cameron Dryburgh

餐厅总经理



John Morris

执行主厨



甜品 (可选) (\$14)

黑巧克力塔 (素食) | DARK CHOCOLATE TOWER (VG)

黑巧克力焦糖碎片, 打发椰子奶油, 枫糖草莓

柠檬酱馅饼 (素食) | LEMON CURD TART (VG)

火炬棉花糖, 黑莓冰糕, 碎蛋白甜饼

酸奶奶油布丁 | YOGURT PANNA COTTA

品质上乘的绵羊酸奶和香草豆, 树莓和Dillon杜松子浓汁,

Stalk & Barrel 威士忌焦糖, 碎奶油酥饼

酸奶油芝士蛋糕 | SOUR CREAM CHEESECAKE

Beamsville 酸樱桃果盘, 碎开心果曲奇皮, 黑巧克力酱

棱皮朗姆芭芭 (素食) | LEATHERBACK RUM BABA (VG)

橙子酸奶油, 搓碎 *Gratitude* 巧克力, 薄荷和朗姆糖浆

冰淇淋加曲奇饼干 (素食) | ICE CREAM AND COOKIES (VG)

香草豆, *Lindt* 牛奶巧克力, 或草莓大黄冰淇淋

传统酥饼, 枣和杏仁片, 抹茶心

果汁冰糕加曲奇饼干 (素食) | SORBET AND COOKIES (VG)

树莓, 芒果或黑莓果汁冰糕

传统酥饼, 枣和杏仁片, 抹茶心

加拿大精选奶酪 | CANADIAN CHEESE SELECTION

烤面包片、时令莓果、天然蜂巢

(加收 \$8) (可选)

PAGWA | 安大略 *Fromagerie Kapuskoise* 奶酪厂

绵软的山羊奶酪, 肥美丝滑

ADORAY | 魁北克 *Fromagerie Montebello* 奶酪厂

新采收的绵软的牛奶奶酪

LITTLE BOY BLUE | 安大略 *Monforte Dairy* 奶酪厂

口味清淡而富有层次的蓝纹山羊奶酪

HERITAGE | 安大略 *Upper Canada Cheese Company* 奶酪公司

加拿大唯一 100% 纯正 *Guernsey* 牛奶切达奶酪

特别咖啡 (1 1/4oz) \$12

MONTE CRISTO 咖啡

柑曼怡、甘露咖啡力娇酒、咖啡和打发奶油

SPANISH 咖啡

添万利、白兰地、咖啡和打发奶油

B52 咖啡

百利甜酒、甘露咖啡力娇酒、柑曼怡、咖啡和打发奶油

意大利咖啡 | CAFFÉ ITALIANO

加利安奴、黑巧克力奶油、咖啡和打发奶油

巧克力薄荷 | CHOCOLATE MINT

Godiva 白巧克力奶油、胡椒薄荷烈酒、咖啡和打发奶油