
A CUT PRIX FIXE MENU

STARTERS 開胃菜

choose one 任選一款

SOUP . SALAD 湯品 . 沙拉

choose one 任選一款

MAIN COURSE 主菜

U.S.IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU RIBEYE STEAK 500g_\$8600
美國愛達荷州極黑和牛肋眼牛排 (雙人)

SOUTHERN AUSTRALIA MOUNT GAMBIER MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK (LIMITED) 340g_\$9000
南澳甘比爾山MAYURA純種和牛肋眼牛排 (雙人) (限量供應)

AUS.QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU RIB EYE STEAK 340g_\$4200
澳洲昆士蘭州WESTHOLME和牛肋眼牛排

U.S.IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU TENDERLOIN STEAK 200g_\$3800
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

U.S.IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 200g_\$4600
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

A CUT STEAKHOUSE

SIDE DISH 配菜

choose one 任選一款

DESSERT 甜點

choose one 任選一款

COFFEE or ORGANIC TEA

咖啡或有機花茶

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐)

未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉 為120+10% subject to 10% service charge

\$760 in addition for each canda hpp boston lobster with steak
凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_\$760

MAINS

主 菜

LIVE BOSTON LOBSTER_\$2000 (LIMITED)

spring onion · orange beurre blanc · gynura · ginger carrot puree
三星蔥 · 柑橘奶油 · 紅鳳菜 · 薑味蘿蔔泥

波士頓活龍蝦 (限量供應)

RED SNAPPER_\$1000

sabayon · clam · zucchini · radish
橙汁沙巴雍 · 新鮮貝類 · 櫛瓜 · 藍莓

爐烤長尾鳥

AUSTRALIA RACK OF LAMB_\$1800

dry aged 18days
乾式熟成18日

爐烤澳洲乾式羊肋排

CRISPY NATURAL SPRING CHICKEN_\$800

sansho · baby pakchoi · quinoa · pearl bean
花椒 · 娃娃菜 · 藜麥 · 珍珠豆

香煎自然春雞

GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP_\$880

pean shoot · mushroom · apple jelly
豆苗 · 鴻喜菇 · 蘋果醬

煎烤巴克夏黑豚帶骨肋眼

DUCK BREAST_\$800

port wine sauce · tree tomato · parsnip · enoki
波特酒 · 樹蕃茄 · 防風草根 · 金針菇

香煎鴨胸

SIDE DISHES

配 菜

FRENCH FRIES_\$220

parmesan
起司粉

原味薯條

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN_\$220

香菜萊姆奶油甜玉米

STEAMED BROCCOLI_\$220

清蒸花椰菜

SAUTEED MUSHROOMS_\$220

清炒嫩菇

GRILLED GREEN ASPARAGUS_\$280

炙烤美國粗綠蘆筍

TRUFFLE AND POTATOES_\$250

松露馬鈴薯千層

A CUT STEAKHOUSE

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐)

未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為120+10% subject to 10% service charge

STARTERS

開胃菜

TUNA TARTAR_\$400

ponzu · custard apple · zucchini · buckwheat
柑桔醬油 · 釋迦 · 櫛瓜 · 蕎麥

鮪魚塔塔

SEARED FOIE GRAS_\$800

(supplement_\$350)

fig · taro · massenez cherry brandy · mustard
無花果 · 大甲芋頭 · 櫻桃白蘭地 · 芥末

香煎鴨肝(套餐僅需加價\$350)

SEARED TIGER PRAWN_\$800

pumpkin · gomasio · parsley · homemade bacon
南瓜 · 堅果胡麻鹽 · 巴西里 · 自製培根

香煎虎蝦

TASMANIA SCALLOP_\$800

orange · beans · fennel · buckwheat

橙汁 · 豌豆 · 茴香 · 蕎麥

塔斯馬尼亞干貝

SALADS.SOUPS

沙拉 · 湯品

CHOPPED SALAD_\$400

seasonal vegetables · sweet corn · comte cheese
sugar snap peas · ranch dressing

季節時蔬 · 水果玉米 · 起士 · 甜豆絲 · 鄉村醬

恰恰沙拉

ROMAIN HEART_\$400

caesar dressing · sugar snap peas · parmesan · mint
凱撒醬汁 · 甜豆 · 帕瑪森起司 · 薄荷葉

凱薩沙拉

MUSHROOM “CAPPUCCINO”_\$400

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇 · 濃煮而成

蘑菇卡布奇諾湯

CRAB BISQUE_\$400

(supplement_\$100)

crab meat · dill · sour cream · lemon

蟹肉 · 蒔蘿 · 酸奶 · 檸檬

黃道蟹濃湯(套餐僅需加價\$100)

A CUT STEAKHOUSE

\$760 in addition for each canda hpp boston lobster with steak
凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_\$760

A CUT STEAKS
牛排

From USA Region 美國

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU
美國愛達荷州極黑和牛

RIBEYE STEAK	400g_ \$5000
肋眼牛排	500g_ \$6600
TENDERLOIN STEAK	150g_ \$2400
菲力牛排	200g_ \$2800
A CUT STEAK	150g_ \$2700
A CUT牛排	200g_ \$3600

U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS NEW
YORK STEAK 200g_ \$1100
美國科羅拉多州紐約克牛排

U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS A CUT
STEAK 150g_ \$1800
美國科羅拉多州A CUT牛排 200g_ \$2400

U.S. COLORADO PITTSBURGH

STYLE STRIPLOIN 300g_ \$1700
美國科羅拉多州匹茲堡式紐約克牛排

U.S. CALIFORNIA BRANDT DRY AGED RIB EYE
STEAK 340g_ \$3000
corn-fed. 30days dry aged
美國加州BRANDT乾式熟成30日肋眼牛排

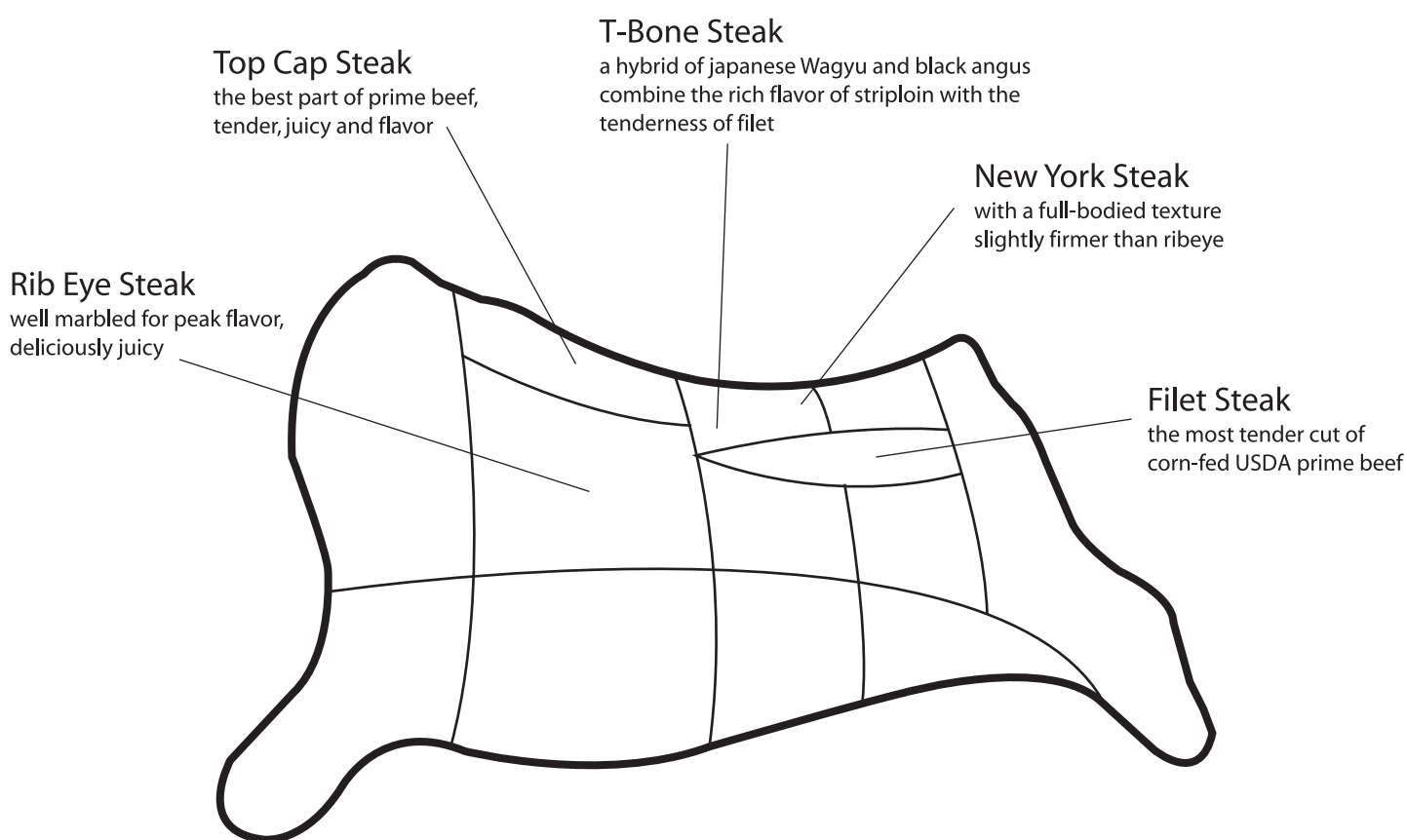
From Australia Region 澳洲

SOUTHERN AUSTRALIA MOUNT GAMBIER
MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
(LIMITED) 340g_ \$7000
南澳甘比爾山MAYURA純種和牛肋眼牛排(限量供應)

AUS.QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU RIB
EYE STEAK 340g_ \$3200
澳洲昆士蘭州WESTHOLME和牛肋眼牛排

A CUT STEAKHOUSE

A CUT COOKING A CUT specializes in the finest custom-aged steaks.
We broil steaks exactly the way you like it in a 3 step of cooking procedure,
then we serve your steaks in a Staub cast-iron dish for the ultimate steak experience.



RARE
very red,
cool center

MEDIUM RARE
red,
warm center

MEDIUM
pink center

MEDIUM WELL
slightly
pink center

WELL DONE
broiled throughout
no pink

DESSERTS

甜點

CHEESE AND CHOCOLATE SOUFFLE_\$400

white cheese · white chocolate · strawberry sorbet

白乳酪 · 白巧克力 · 草莓雪酪

白乳酪巧克力舒芙蕾

LEMON AND CALAMANSI_\$400

flambée with Cointreau

君度橙酒燴燒檸檬金桔烤蛋白霜

SPEYSIDE CAPPUCINO_\$400

coffee brulee · vanilla ice cream · whisky foam

咖啡布雷 · 香草冰淇淋 · 威士忌泡泡

斯佩塞卡布奇諾

SEASONAL FRUIT PLATTER_\$320

季節水果盤

HANDMADE ICE CREAM_\$280

主廚推薦手工冰淇淋

A CUT STEAKHOUSE