

\$780 in addition for each canada hpp boston lobster  
凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價\_\$780

## A CUT LUNCH MENU

### 精緻午餐套餐

#### STARTERS

前菜

## SEARED FOIE GRAS

(supplement\_\$400)

orange · apple · cinnamon · pistachios

柳橙 · 蘋果 · 肉桂 · 開心果

香煎鴨肝 (套餐僅需加價\$400)

## FRESH OYSTER (LIMITED)

(supplement\_\$250)

fresh delivery twice a week

新鮮空運來台

新鮮生蠔 (限量供應) (套餐僅需加價\$250)

## HAND CUT JAPAN WAGYU

### BEEF TARTARE

(supplement\_\$400)

caviar · crème fraiche · dijon mustard

魚子醬 · 法式酸奶 · 迪戎芥末

手切日本和牛肉鞣韌 (套餐僅需加價\$400)

## CRAB AND CAVIAR (LIMITED)

(supplement\_\$400)

miso · yuzu · ginger · daikon

京都味噌 · 柚子 · 薑 · 大根

### 蟹肉與魚子醬

(限量供應) (套餐僅需加價\$400)

## SEARED TIGER PRAWN

tomato · jalapeno · green lentils · tamarind

番茄 · 墨西哥辣椒 · 綠扁豆 · 羅望子

香煎虎蝦

## TUNA TATAKI

anchovy · cucumber · sesame · shiso

鰵魚 · 小黃瓜 · 芝麻 · 紫蘇

炙燒鮪魚

## BEET SALAD

feta cheese · homemade ricotta ·

pickled red onion · balsamic vinaigrette

費達羊乳酪 · 自製芮可塔乳酪 ·

醃漬洋蔥 · 巴沙米可油醋

甜菜沙拉

## CAESAR SALAD

parmesan · chive · bacon

帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根 (台灣豬)

凱薩沙拉

# A CUT STEAKHOUSE

#### SOUP

湯

## MUSHROOMS "CAPPUCCINO"

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇 · 濃煮而成

蘑菇卡布其諾湯

## BEEF SOUP PHO

(supplement\_\$100)

vietnamese beef soup · fennel · star anise

越式牛肉清湯 · 茴香 · 八角

澳洲和牛湯餃 (套餐僅需加價\$100)

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

A CUT STEAKS  
牛排

U.S.D.A PRIME A CUT STEAK(A CUT SELECTION) 150g\_ \$2299  
美國頂級A CUT牛排(A CUT精選)

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g\_ \$4000  
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g\_ \$1300  
美國頂級紐約客牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU  
TENDERLOIN STEAK 150g\_ \$3100  
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK (for one) 400g\_ \$3550  
(A CUT SELECTION) (for two) 460g\_ \$4700  
美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY PRIME RIBEYE STEAK 340g\_ \$3700  
美國FLANNERY頂級肋眼牛排

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS (for one) 400g\_ \$4700  
BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) (for two) 400g\_ \$5400  
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排(限量供應)

AUS. ROAM GRASSFED (for one) 340g\_ \$4100  
WAGYU RIBEYE STEAK (for two) 460g\_ \$6000  
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排

JAPAN WAGYU  
KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK(LIMITED) 150g\_ \$3350  
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排(限量供應)

MAIN COURSE

主菜

LIVE BOSTON LOBSTER\_ \$3000(LIMITED)

BLUE LOBSTER\_ \$3700(LIMITED)

lobster bisque sauce · clam espuma · pickled radish

龍蝦醬汁 · 蛤蜊泡泡 · 醃漬蕪菁

波士頓活龍蝦佐龍蝦醬汁(限量供應)

布列塔尼藍龍蝦佐龍蝦醬汁(限量供應)

ROASTED LAMB CHOP\_ \$3000

curry sauce · coconut milk · mint · garam masala

咖哩醬 · 椰奶 · 薄荷 · 印度馬薩拉香料

爐烤法式羊排

SEASONAL FISH\_ \$2200

parsnip · spinach · edamame · zucchini

防風根 · 菠菜 · 毛豆 · 櫛瓜

時令鮮魚

KAMALAN PORK CHOP\_ \$1900

mustard · mushroom · apple jelly

芥末籽 · 鴻喜菇 · 蘋果醬

噶瑪蘭豬帶骨肋眼(台灣豬)

SIDE DISHES

配菜

BUTTER WHIPPED

POTATO

馬鈴薯泥

CORIANDER-LIME

BUTTER SWEET CORN

香菜萊姆奶油甜玉米

GRILLED

EGGPLANT

炙烤日本茄

FRENCH

FRIES

原味薯條

DESSERT

甜點

OREO & MILK SOUFFLÉ

cream cheese · chocolate gelato  
奶油乳酪 · 巧克力冰淇淋

OREO&牛奶舒芙蕾

TROPICAL MANGO PUFF

Taiwan Irwin mango · mango custard · tropical fruit sherbet  
台灣愛文芒果 · 芒果卡士達 · 熱帶水果雪酪

熱夏芒果泡芙

KYOHO GRAPE AND AIYU

kyoho grape · hand made aiyu · jinxuan tea gelato  
巨峰葡萄 · 手洗愛玉 · 金萱茶冰淇淋

葡玉

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

DRINKS

飲料

REGULAR COFFEE (I/H)

美式咖啡

LATTE (I/H)

拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H)

卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE、DOUBLE)

濃縮咖啡 (單份、雙份)

DARJEELING TEA

大吉嶺紅茶 (I/H)

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

A CUT STEAKHOUSE

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

PEPPERMINT TEA

薄荷茶

ROSE LEMONADE TEA

玫瑰檸檬茶