

## A CUT LUNCH MENU

### 精緻午套餐

#### STARTERS

前菜

## GRILLED OCTOPUS

gooseberry · garlic · coriander · jalapeno

酸漿果醬 · 蒜頭 · 香菜 · 墨西哥辣椒

炙烤章魚

## 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

手切日本和牛肉韃靼 (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 SCALLOP

shellfish veloute · sweet potato · dill · pico de gallo

茴香蛤蜊奶醬 · 台農66號地瓜 · 時蘿 · 鮮茄紅椒莎莎

香煎干貝

## RED PRAWN TARTARE (LIMITED)

(supplement\_\$100)

mayo · hummus · brioche

鮮蝦美乃滋 · 鷹嘴豆泥 · 布里歐

### 胭脂蝦塔塔

(限量供應) (套餐僅需加價\$100)

## SMOKED MACKEREL SALAD

sesame · melon · baby green · chive

芝麻 · 哈密瓜 · 貝比生菜 · 蝦夷蔥

煙燻鯖魚沙拉

## CAESAR SALAD

parmesan · chive · bacon

帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根 (台灣豬)

凱薩沙拉

#### 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)

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster , \$500 in addition for Seared Foie Gras with steak  
凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價\_\$800、加點一份香煎鴨肝僅需加價\_\$500

A CUT STEAKS  
牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g \$4200  
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 150g \$3100  
TENDERLOIN STEAK(LIMITED)  
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排 (限量供應)

U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(LIMITED) 150g \$2400  
美國特級菲力牛排 (限量供應)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK (for one) 230g \$2600  
(A CUT SELECTION) (for two) 460g \$5200  
美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY PRIME RIBEYE STEAK(LIMITED) 340g \$3900  
美國FLANNERY頂級肋眼牛排 (限量供應)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS (for one) 400g \$5000  
BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) (for two) 400g \$5700  
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 \$4300  
WAGYU RIBEYE STEAK (for two) 460g \$6200  
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排

JAPAN WAGYU  
KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g \$3400  
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排

JAPANGUY FILET STEAK 150g \$3800  
日本和牛菲力牛排

MAIN COURSE

主菜

LIVE BOSTON LOBSTER\_ \$3000(LIMITED)

BLUE LOBSTER\_ \$3700(LIMITED)

yuzu · clam · pomelo

柚子荷蘭醬 · 蛤蜊泡泡 · 柚子

波士頓活龍蝦(限量供應)

布列塔尼藍龍蝦(限量供應)

SPRING CHICKEN\_ \$1900

parsnip · plum · port · charcoal grill vegetable

防風草根 · 李子 · 波特酒 · 炭烤蔬菜

爐烤春雞

SEARED FISH\_ \$1900

broad bean · clam · saffron · spinach

皇帝豆 · 蛤蜊 · 番紅花 · 菠菜

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

STEAMED BROCCOLI  
清蒸青花菜

CORIANDER-LIME  
BUTTER SWEET CORN

香菜萊姆奶油甜玉米

SAUTEE RED ONION  
清炒紅洋蔥

FRENCH  
FRIES

原味薯條

DESSERT  
甜點

RUBY BLACK TEA SOUFFLÉ

milk ice cream

牛奶冰淇淋

紅玉舒芙蕾

CARAMEL CHEESE CAKE

fig · yogurt bubble · yuzu sorbet

無花果 · 優格泡泡 · 柚子雪酪

焦糖燒乳酪

TOMATO TRIO

tomato · galangal · soy sauce ice cream

蕃茄 · 南薑 · 醬油冰淇淋

蕃茄三重奏

SEASONAL FRUIT PLATE

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

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

PEPPERMINT TEA

薄荷茶

ROSE LEMONADE TEA

玫瑰檸檬茶

A CUT STEAKHOUSE