

MEN U



A BAR BY A CUT STEAKHOUSE

NOTICE

全預約制 |

每日 17:30-22:00

- 每兩位需開瓶一瓶酒款
- 恕不接受自帶酒水
- 器皿損毀依市價六折賠償
- 特殊情況酌收清潔費 NT\$5,000

APPETIZERS 開胃菜

KALUGA 魚子醬 | 

King Fish & Kaluga Caviar • キャビア

\$900
10g

手切和牛肉韃靼 | 

Hand Cut Japan Wagyu Beef Tartare • 牛肉のタルタル

牛肉產地:日本九州 

\$1100

生鮪魚 |

Tuna • マグロ刺身

\$550

胭脂蝦塔塔(限量供應) | 

Red Prawn Tartare(Limited) • 赤エビのタルタル(数量限定)

細薑・梅酒產地:大阪

\$450

煙燻鮭魚 | 

Smoked Salmon • スモークサーモン


\$600


西班牙5J伊比利豬火腿 |

Cinco Jotas Spanish Iberian Bellota Jamon • イベリコ豚のハム

\$500
10g

A CUT STEAKS 牛排

 | Japan Beef 日本 |

日本九州產和牛菲力牛排 | 

Japan Kyushu Wagyu Filet Steak • 日本九州產和牛ヒレステーキ

\$3000
150g

 | U.S.A. Beef 美國 |

美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排 | 

U.S. FLANNERY Dry-Aged 30 Days Prime Bone In Ribeye Steak

U.S. FLANNERY30日間乾燥熟成骨付きリブアイステーキ

\$4860
400g

美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排 | 

U.S. FLANNERY Dry-Aged 30 Days Prime Bone In Sirloin Steak

U.S. FLANNERY30日間乾燥熟成骨付きサーロインステーキ

\$3800
400g

美國頂級紐約克牛排 | 

U.S.D.A. Prime Striploin Steak • U.S.D.A.プライムストリップロインステーキ

\$2000
300g

原味或現磨黑胡椒

original or black pepper crusted

オリジナルまたは挽きたてのブラックペッパー

 | Australia Beef 澳洲 |

澳洲塔斯馬尼亞紅寶石老牛乾式熟成80天帶骨肋眼牛排 (限量供應) | 

Aus. Tasmania Vintage Beef Dry-Aged 80 Days Bone In Ribeye Steak(Limited)

オーストラリアタスマニア産ビンテージビーフ80日間乾燥熟成骨付きリブアイステーキ(数量限定)

\$5200
600g

澳洲銅樹農場純草飼老乳牛乾式熟成50天帶骨紐約克牛排 (限量供應) | 

Aus. Coppertree Farms Old Grassfed Beef Dry-Aged 50days Bone In Striploin Steak(Limited) 600g

オーストラリアコッパーツリーファーム産グラスフェッド牛50日

乾燥熟成骨付きストリップロインステーキ(数量限定)

\$4900

MAINS 主菜

花蓮玉里乾式熟成鴨胸 | 

Hualien Yuli Duck Breast • 花蓮玉里產乾燥熟成ダックの胸肉

\$1200

甜菜根・杏仁・馬鈴薯千層・鴨肉濃縮汁

baby beetroot • almond puree • potato pavé • duck and cherry jus

テーブルビート、アーモンドピューレ、ポテトパヴェ、ダック&チェリージュース

噶瑪蘭豬帶骨肋眼 | 

Kamalan Pork Chop • カマランポークチョップ


豬肉產地:台灣

\$1450

迪戎芥末・野菇・蘋果醬

dijon mustard • mushroom • apple jelly

ディジョンマスタード、マッシュルーム、アップルゼリー

澳洲和牛肉醬義大利麵 | 

Wagyu Bolognese • オーストラリア産和牛のボロネーゼ

牛肉產地:澳洲

\$700

帕馬森起司・蝦夷蔥

parmesan cheese • chive

パルメザンチーズ、チャイブ

SIDE DISH 配菜

原味薯條 |

French Fries • フライドポテト

\$300

烤馬鈴薯(限量供應) | 

Baked Potato(Limited) • ベイクドポテト(数量限定)


豬肉產地:台灣

\$300

酸奶・培根・蝦夷蔥

sour cream • bacon • chives


サワークリーム、ベーコン、チャイブ

酸甜孢子甘藍 | 

Sweet and Sour Brussels Sprout • スイート&サワーソースの芽キャベツ

\$300

DESSERT 甜點





綜合起司盤 | 

Assorted Cheese Plate • チーズ盛り合わせ

\$600

以上價格皆須另加10%服務費

九州產和牛分別產地有:鹿兒島縣・宮崎縣・大分縣・熊本縣・福岡縣

過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

上記料金に10%のサービス料が加算されます

九州和牛の産地は鹿児島県、宮崎県、大分県、熊本県、福岡県です

アレルギー名:  甲殻類、 ミルク、 卵、 ナッツアレルギー

