

# MEN U



A BAR BY A CUT STEAKHOUSE

# A Cut Steakhouse

KALUGA 魚子醬 | 🏠 ..... \$600 \$1200 \$1800  
King Fish & Kaluga Caviar • カルーガキャビア 5g 10g 15g

松葉蟹魚子醬 | ..... \$900  
Crab & Caviar • ズワイガニとキャビア 10g

手切和牛肉韃靼 | 🍷 ..... \$1100  
Hand Cut Japan Wagyu Beef Tartare • 手切り和牛タルタル 

牛肉產地:日本九州 🇯🇵

胭脂蝦 | 🍷🏠 ..... \$650  
Red Prawn • 赤海老タルタル

煙燻鮭魚 | 🏠 ..... \$600  
Smoked Salmon • スモークサーモン

蟹餅 | 🍷 ..... \$800  
Crab Cake • クラブケーキ

西班牙5J伊比利豬火腿 | ..... \$500  
Cinco Jotas Spanish Iberian Bellota Jamon • 5J ハモン イベリコ ベジョータ 10g

美國頂級肋眼牛排 *Portion for 2* | 🏠 ..... \$4300  
U.S.D.A. PRIME RIBEYE STEAK • USDAプライム リブローズステーキ(2名様) 460g

美國FLANNERY 乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排 *Portion for 2* | 🏠 ..... \$3800  
U.S. FLANNERY Dry-Aged 30 Days Prime Bone In Sirloin Steak  
フラナリー30日ドライエイジング 骨付き サーロインステーキ (2名様) 400g

噶瑪蘭豬帶骨肋眼 *Portion for 2* | 🏠🍷 ..... \$1450  
Kamalan Pork Chop • 骨付き カマランポークチョップ (2名様) 

豬肉產地:台灣

花蓮玉里乾式熟成鴨胸 | 🏠🍷 ..... \$1200  
Hualien Yuli Duck Breast • 花蓮玉里産 ドライエイジング鴨胸肉

澳洲和牛肉醬義大利麵 | 🏠🍷 ..... \$700  
Wagyu Bolognese • オーストラリア和牛のボロネーゼ 

牛肉產地:澳洲

原味薯條 | ..... \$300  
French Fries • フレンチフライ

烤馬鈴薯(限量供應) | 🏠 ..... \$300  
Baked Potato(Limited) • ベイクドポテト 

豬肉產地:台灣

起司焗烤松露通心麵 | 🏠🍷 ..... \$300  
Truffled Macaroni and Cheese • トリュフ風味チーズマカロニ

綜合起司盤 | 🏠 ..... \$600  
Assorted Cheese Plate • チーズの盛り合わせ

# 國賓中餐廳

*Last Order 20:30*

蔥油牛舌 | ..... \$880  
Beef Tongue with Spring Onion Oil • 牛タン 葱油ダレ

玫瑰油雞 | ..... \$680  
Fragrant Chicken Marinated in Herbed Soy Sauce • ローズチキン

蜜汁叉燒 | ..... \$760  
Barbecued Roast Pork • 蜜汁チャーシュー

辣子雞丁 | ..... \$780  
Deep-Fried Chicken with Dry Pepper • 鶏肉の唐辛子炒め

避風塘排骨 | ..... \$780  
Fried Pork Ribs in Typhoon Shelter Style • ガーリックスパイススペアリブ (避風塘風)

回鍋肉 | ..... \$680  
Fried Sliced Pork with Bean Sauce • ホイコーロー (豚肉の豆板醬炒め)

乾煸土豆蓮藕 | ..... \$580  
Deep-Fried Lotus Root and Potato with Chili Pepper • じゃがいもと蓮根の四川風香味揚げ

香蔥小酥肉 | ..... \$680  
Deep-Fried Pork with Chili Pepper • 四川風カリカリ豚唐揚げ

瓜仁吻仔 | ..... \$580  
Fried whitebait with Sunflower Seeds • しらすとひまわりの種の香味炒め

## NOTICE

- 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

全預約制 |  
每日 17:30-22:00

| 以上價格皆須另加10%服務費。Kindly note that all prices are subject to an additional 10% service charge. 上記料金に10%のサービス料が加算されます

| 九州産和牛分別產地有:鹿児島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣。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

| 過敏原名稱: 🌾 甲殻類、🥛 牛乳、🥚 蛋、🌰 堅果類。アレルギー名: 🌾 甲殻類、🥛 ミルク、🥚 卵、🌰 ナッツアレルギー

