

M
E
N
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
手切和牛肉鬆靼 	\$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 リブロースステーキ(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 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 • 花蓮玉里產 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 • 蜜汁チャーシュウ
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 (豚肉の豆板醤炒め)
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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p> 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</p> <p> 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。九州和牛的產地是鹿兒島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣です</p> <p> 過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類。アレルゲン名:  甲殼類、 ミルク、 卵、 ナッツアレルギー</p>	

