

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 🇯🇵

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 ベジヨータ 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

國賓經典三味 ▪ 干絲/花生/小黃瓜 | 🍷 \$360
Classic Trio of Appetizers ▪ Shredded Tofu/ Peanuts/ Cucumber •
クラシック三種前菜 ▪ 干し豆腐/ ピーナッツ/ 胡瓜

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 • 蜜汁チャーシューウ

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

椒鹽排骨 | \$780
Crisp Salt-and-Pepper Pork Ribs • 塩胡椒仕立ての豚スペアリブ

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

乾鍋花椰菜 | \$680
Dry-Pot Cauliflower • 四川風ドライポット花椰菜

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

| 九州産和牛分別産地有:鹿兒島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣。九州和牛の産地は鹿兒島県、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

