

# THE GRILL

## BY A CUT

本菜單價格需另加一成服務費。 | All prices are subject to 10% service charge.

過敏原名稱：🐚 甲殼類、🥛 牛奶、🥚 蛋、🌰 堅果類、🍝 麩質

12歲(含)以上，每位需點選一份主餐(直火燒烤或牛排)。

Guests aged 12 and above are required to select one main course per person from either the “LIVE FIRED OVEN AND GRILL” or “STEAK” section.

## RAW & CHILLED 生食 & 冷盤

 **BEEF TARTARE ON PAVE**  
AUS Wagyu Beef · Sea Urchin · Oscietre Caviar · Beetroot  
 **牛肉鞑靼 / 澳洲和牛 · 海膽 · 奧賽嘉魚子醬 · 紅甜菜**  
**\$980**

 **SCALLOP CARPACCIO**  
Miso · Calamansi · Shio Koji · Shiso  
**生干貝薄片 / 味噌 · 小金桔 · 鹽麴 · 紫蘇**  
**\$880**

**RAW HAMACHI**  
Ponzu · Cilantro · Lemon Balm  
**青甘生魚片 / 極醋 · 香菜 · 香蜂草**  
**\$580**

**LIVE OYSTER (LIMITED)**  
Flown In From France  
**新鮮生蠔 / 法國新鮮空運 (限量供應)**  
**\$350/顆      \$1980/6顆**

 **SHRIMP COCKTAIL**  
 Spicy Avocado Crema · Cocktail Sauce · Lemon  
**鮮蝦盤 / 辣味酪梨醬 · 雞尾酒醬 · 檸檬**  
**\$980**

## SMALL PLATES 開胃菜

 **GRILLED PRAWN**  
Green Curry · Piri Piri · Cilantro  
**炭烤虎蝦 / 綠咖哩 · 辣椒 · 香菜**  
**\$880**

 **GRILLED CHICKEN WING**  
 Homemade Spice · Sour Cream Aioli · Vegetable Sticks  
**炭烤雞翅 / 秘製香料 · 蒜味酸奶油黃醬 · 蔬菜棒**  
**\$880**

 **CORN WITH HERBS BUTTER**  
 Red Pepper · Almond · Coriander · Lemon  
**炭烤水果玉米與香料奶油**  
紅甜椒 · 杏仁 · 香菜 · 檸檬  
**\$320**

 **HOMEMADE SOURDOUGH**  
 ÉCHIRÉ BUTTER  
**自家烘焙酸種麵包、艾許奶油**  
**\$360**

## PASTA & BURGER 義大利麵 & 漢堡

 **THE GRILL WAGYU BEEF BURGER**  
 Tomato Relish · Coleslaw · Bacon · Boston Lettuce · Brioche  
**THE GRILL 和牛漢堡**  
 酸甜蕃茄醬 · 捲心菜 · 培根 · 奶油莖 · 布里歐麵包  
**\$1180**

 **SLOW COOK PULLED BEEF SANDWICH**  
Gruyere, · Pickles · BBQ Sauce · Soft Baguette  
 **慢燉手撕牛肉三明治**  
 葛瑞爾起司 · 醃漬蔬菜 · BBQ醬 · 法國麵包  
**\$1080**

 **LINGUINE SEAFOOD**  
 Garlic · Chili · Seasonal Seafood · Herbs  
 **海鮮細扁麵 / 大蒜 · 辣椒 · 季節海鮮 · 香草**  
**\$1180**

 **PACCHERI WAGYU BOLOGNESE**  
Parmigiano Cheese · Parsley  
 **和牛肉醬大管麵 / 帕馬森起司 · 歐芹**  
**\$680**

 **ROASTED BEET SALAD**  
 Stracciatella · Fig · Cashews · Balsamic Vinaigrette  
**爐烤甜菜沙拉**  
絲綢起司 · 無花果 · 腰果 · 巴沙米可油醋  
**\$580**

 **LITTLE GEMS**  
 Butter Milk · Fennel · Daikon · Sourdough Breadcrumbs  
 **貝比蘿蔓沙拉 / 白脫牛奶 · 茴香 · 大根 · 酸種麵包粉**  
**\$420**

 **FENNEL AND TOMATO**  
Kombu Tomato Gelée · Burrata · Heirloom Tomato · Basil  
**茴香與蕃茄**  
昆布蕃茄凍 · 布拉塔起司 · 彩色蕃茄 · 羅勒  
**\$580**

 **CHOPPED SALAD**  
 Cucumber · Chickpea · Parmigiano Cheese · Lime Crema  
**恰恰沙拉**  
小黃瓜 · 鷹嘴豆 · 帕馬森起司 · 萊姆優格醬  
**\$420**  
 +炭烤鮮蝦仁加價 280元 | Add Grilled Prawn +\$280

## LIVE FIRED OVEN AND GRILL 直火炭烤

### GRILLED SEASONAL FISH (LIMITED)

Sauce Vierge · Chayote Leaves · Basil

炭烤季節鮮魚(限量供應)

蕃茄酸豆醬 · 龍鬚菜 · 羅勒

時價(M.P.)

### OVEN ROASTED CHICKEN (LIMITED)

Spice Butter · Baby Potato · Broccoli

爐烤黑羽全雞(限量供應)

香料奶油 · 小洋芋 · 青花椰

\$3280

### GRILLED LIVE MAINE LOBSTER

 Herbs Butter · Asparagus · Lemon

炭烤緬因龍蝦 / 香料奶油 · 蘆筍 · 檸檬

\$2880

### LIVE MAINE LOBSTER

 HOMEMADE PASTA

 Tomato Sauce · Basil · Brandy

 緬因龍蝦手工義大利寬麵

蕃茄醬汁 · 羅勒 · 白蘭地

\$2880

### SLOW COOKED U.S.D.A PRIME SHORT RIB

 Mashed Potato · Pickle Onion · Gremolata

紅酒慢燉美國頂級帶骨牛小排

洋芋泥 · 醃漬洋蔥 · 香草檸檬醬

\$2480

### TOMAHAWK PORK CHOP

 Apple Glaze · Herbs Parsley Vinaigrette · Cherry Tomato

台灣黑豚戰斧豬排

蜜蘋果醬 · 香料歐芹油醋 · 櫻桃蕃茄

\$1880

### NZ LUMINA LAMB CHOP

 Yoghurt · Mint · Dijon Mustard Lamb Jus

Grape And Bell Pepper Salad

紐西蘭高地和羊

優格 · 薄荷 · 第戎芥末羊肉汁 · 葡萄甜椒沙拉

\$1780

## STEAK 牛排



U.S.D.A SUPER PRIME

HOLSTEIN T-BONE STEAK 600G

美國頂級SUPER PRIME荷斯登丁骨牛排

\$4880

U.S.D.A SUPER PRIME HOLSTEIN

BONE IN RIBEYE STEAK 600G

美國頂級SUPER PRIME荷斯登帶骨肋眼牛排

\$4680

U.S.D.A SUPER PRIME

HOLSTEIN TENDERLOIN 230G

美國頂級SUPER PRIME荷斯登菲力牛排

\$2680



AUS. COPPER TREE FARMS OLD

GRASSFED BEEF BONE IN RIBEYE 600G

澳洲銅樹農場純草飼老乳牛帶骨肋眼牛排

\$5880

AUS. A LEGACY FULL BLOOD

WAGYU STRIPLOIN STEAK 380G

澳洲A LEGACY純草飼老和牛紐約克牛排

\$3880

AUS. GRAIN-FED 120 DAYS RIBEYE

STEAK 300G

澳洲穀飼120日肋眼牛排

\$1680

AUS. ROAM GRASSFED

WAGYU RUMP STEAK 200G

澳洲ROAM草飼老和牛臀肉

\$1180



JAPAN KYUSHU EX-BREEDING

WAGYU STRIPLOIN 300G

日本九州經產和牛紐約克

\$3580

牛排佐一款自選醬汁

Steak served with your choice of one sauce

## SIDE DISH 配菜

 ROASTED BABY CARROT  
炭烤彩色小蘿蔔  
\$480

 ROASTED MAITAKE  
炭烤舞菇  
\$280

 GRILLED SEASONAL VEGETABLE  
 炭烤季節蔬菜  
\$280

 MASHED POTATO  
奶油洋芋泥  
\$280

FRENCH FRIES  
炸薯條  
\$280

 POTATO FANS  
香料爐烤洋芋  
\$280

 MAC AND CHEESE  
 起司焗烤通心麵  
\$280

## SAUCE 醬汁

 SMOKED ANCHOVY BUTTER  
 煙燻鰵魚奶油  
\$100

CHIMICHURRI  
阿根廷香草醬  
\$100

 GRAVY  
GRAVY肉汁  
\$100

 GOCHUNJANG BEEF SAUCE  
韓式酸甜牛肉醬  
\$100

 BEARNAISE  
伯納西醬  
\$100

## DESSERT 甜點

 SUGAR DONUTS  
 Chocolate · Corn Seaweed · Honey  
 甜甜圈 / 巧克力 · 玉米海苔醬 · 蜂蜜  
 \$380

 BOMBE ALASKA  
 Passion Fruit · Meyer Lemon · Grand Marnier  
 火焰阿拉斯加 / 百香果 · 梅爾檸檬 · 香橙干邑  
\$380

 BANANA SPLIT  
 Vanilla · Raspberry · Chocolate  
 香蕉船 / 香草 · 覆盆子 · 巧克力  
 \$480

 COLORFUL PARTY  
 繽紛派對  
 \$980  
