

DESSERT
甜點

BANANA SOUFFLE_\$400

banana souffle · lime with fleur de sel ice cream
香蕉舒芙蕾 · 萊姆鹽之花冰淇淋
香蕉舒芙蕾

TOMATO ORANGE MOUSSE_\$400

white wine tomato jelly · orange mousse · citrus sherbet
白酒蕃茄凍 · 香橙慕斯 · 香橙雪酪
蕃茄香橙慕斯

ROSE RASPBERRY AND LYCHEE_\$400

rose rasberry and lychee mousse · raspberry and lychee jelly ·
rose rasberry and lychee sherbet
玫瑰荔枝覆盆子慕斯 · 覆盆子和荔枝凍 · 玫瑰荔枝覆盆子雪酪
玫瑰荔枝覆盆子

A CUT NIGHT_\$400

coffee panna cotta · caramel walnut · whisky foam ·
mocha cocoa short bread · lemon olive oil madeleine
咖啡舒芙蕾 · 焦糖胡桃 · 威士忌泡芙 · 摩卡可可酥波羅 · 檸檬橄欖曲康德連
A CUT之夜

A CUT STEAKHOUSE

JASMINE FRAGRANCE_\$400

jasmine sherbet · cilantro ganache · orange shortbread ·
mandarin gel · jasmine namelaka · meringue crisps
茉莉雪酪 · 香菜甘迺吉 · 香橙酥餅 · 柑橘醬茉莉切醬 · 蛋白餅
茉莉花香

STARTERS
前菜

FRESH OYSTER_\$300/pc

flown in from France
自法國新鮮空運來台
新鮮生蠔

FRESH BLACK PEARL OYSTER_\$350/pc

flown in from Bretagne France
自法國布列塔尼海岸新鮮空運來台
新鮮黑珍珠生蠔

ALJOMAR JAMÓN
IBÉRICO DE BELLOTA_\$500

65°C egg · grill green asparagus
65°C雞蛋 · 炙烤蘆筍
西班牙熟成伊比利火腿

SEARED FOIE GRAS_\$800

ponzu · horseradish · avocado · sour dough
柑橘醬油 · 辣根 · 酪梨 · 酸麵卷
香煎鴨肝

ASSORTED SEAFOOD PLATE_\$1300

nicaraguan lobster tail · fresh oyster ·
toyama white shrimp
尼加拉瓜龍蝦尾 · 新鮮生蠔 · 日本富山白蝦
海鮮拼盤

SOUP · SALAD
湯 · 沙拉

TRADITIONAL ONION SOUP_\$400

Gruyere · Mozzarella · Parmesan · au gratin
薄烤麵包 · 三種起司焗烤
法式洋蔥湯

MUSHROOMS“CAPPUCCINO”_\$400

slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡其諾湯

TOMATO SOUP_\$400

fresh tomato · basil oil · sour cream · mint
新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油 · 酸牛奶 · 薄荷葉
蕃茄濃湯

RAW TUNA_\$500

citrus foam · soy jelly · wasabi · sichuan chili oil
柑橘泡沫 · 醬油凍 · 山葵 · 四川紅油
生鮭魚塔

CURED CITRUS SALMON_\$600

dill cream · scallion · caper · edible flowers
時蘿醬 · 三星蔥 · 酸豆 · 花
醃製柑橘鮭魚

TOMATO & BURRATA_\$500

heirloom tomato · burrata ·
radish · tomato broth
蕃茄 · 拉塔起士 · 櫻桃蘿蔔 · 蕃茄高湯
蕃茄與拉塔起士

SEARED TIGER PRAWN_\$800

baby oyster cream · brava salsa · radish · maqaw
鮮蠔切醬 · 拉瓦沙沙 · 櫻桃蘿蔔 · 康告
香煎虎蝦

TASMANIA SCALLOP_\$800

sea weed · tomato foam · beetroot · swiss chard
海藻 · 蕃茄泡沫 · 甜菜 · 恭菜
塔斯馬尼亞干貝

ROMAINE HEART_\$450

caesar dressing · sugar snap peas ·
parmesan · mint
凱撒醬汁 · 甜豆 · 帕瑪森起士 · 薄荷葉
凱薩沙拉

A CUT STEAKHOUSE

CHOPPED SALAD_\$460

seasonal vegetables · sweet corn ·
comte cheese · sugar snap peas · ranch dressing
季節時蔬 · 水果玉米 · 起司 ·
甜豆絲 · 鄉村醬
恰恰沙拉

LEEK SOUP_\$400

potato · leek oil · peas
脆薯丁 · 蒜油 · 綠豌豆
蒜油冷湯

凡點牛排類均另加點一隻尼加拉瓜龍蝦尾僅需加價\$760
\$760 in addition for each Nicaraguan lobster tail with steak

A CUT STEAKS 牛排

From USA Region 美國

U.S. SNAKE RIVER FARMS WAGYU
美國愛達荷州梅黑和牛

RIBEYE STEAK 340g_\$5400
肋眼牛排 460g_\$7000

TENDERLOIN STEAK 170g_\$2400
菲力牛排 230g_\$3300

A CUT STEAK 150g_\$2700
A CUT牛排 170g_\$3200
230g_\$4300

U.S.D.A. PRIME CEDAR RIVER
FARMS RIBEYE STEAK 460g_\$2800
680g_\$4200
grain-fed · 400 days
美國頂級穀飼400日自然肋眼牛排

U.S.D.A. PRIME PITTSBURGH
STYLE STRIPLOIN STEAK 290g_\$1600
美國頂級匹茲堡式紐約克牛排

U.S.D.A. PRIME BRANDT
DRY-AGED T BONE STEAK 700g_\$6000
corn-fed · 40 days dry-aged
美國頂級BRANDT乾式熟成40日丁骨牛排

U.S.D.A. PRIME AURORA
BLACK ANGUS BONE IN RIBEYE STEAK 700g_\$3300
美國伊利諾州歐若拉黑安格斯帶骨肋眼牛排

From Australia Region 澳洲

AUS. MAYURA FULL BLOOD 340g_\$7500
WAGYU RIBEYE STEAK (LIMITED)
澳洲MAYURA純種和牛肋眼牛排(限量供應)

AUS. TASMANIA ROBBINS ISLAND 800g_\$5500
WAGYU BONE IN RIBEYE STEAK
Dry-aged 45 days
澳洲塔斯馬尼亞羅賓島和牛
乾式熟成45日帶骨肋眼牛排

AUS. TASMANIA GRASS-FED 400g~500g_\$2500
DRY-AGED 60DAYS 500g~600g_\$3500
BONE IN NEW YORK STEAK
澳洲塔斯馬尼亞草飼牛
乾式熟成60天帶骨紐約克牛排

AUS. TASMANIA GRASS-FED 400g~500g_\$3000
DRY-AGED 90DAYS 500g~600g_\$3600
BONE IN NEW YORK STEAK
澳洲塔斯馬尼亞草飼牛
乾式熟成90天帶骨紐約克牛排

MAINS 主菜

GRILL LIVE BOSTON LOBSTER_\$2000
(LIMITED)
jerk sauce · basmati rice · lemon
牙買加醬料醬·香米·檸檬
爐烤波士頓活龍蝦(限量供應)

AUSTRALIA RACK OF LAMB_\$1600
dry aged 18 days
乾式熟成18日
爐烤澳洲乾式羊肋排

SEASONL FISH_\$1000
peruvian mango salsa · tana · bagna cauda
芒果莎莎·刺蔥·香料鯷魚奶醬
時令鮮魚

ROAST DUCK_\$900
tamarind sauce · baby corn · corn silk · pop corn
羅望子·玉米筍·玉米絲·爆米花
乾式熟成鴨胸

SIDE DISHES 配菜
FRENCH FRIES_\$220
原味薯條

STEAMED BROCCOLI_\$220
清蒸花椰菜

SAUTEED MUSHROOMS_\$220
清炒嫩菇

BUTTER WHIPPED POTATO_\$220
松露味鈴薯泥

BAKED POTATO_\$220
butter · cheese · sour cream · bacon · chives
奶油·起士·酸奶·培根·鱈魚蔥
烤味鈴薯

LOBSTER TAIL PASTA_\$1200
tomato · anchovies · nuts · caper
蕃茄·鰵魚·堅果·酸豆
龍蝦尾義大利麵

CRISPY NATURAL SPRING CHICKEN_\$800
grill green asparagus · lemon · herbs
炙烤細蘆筍·檸檬·香草
香煎自然春雞

GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP_\$880
swiss chard · gremolata · sweet & sour · pedrón peppers
恭菜·香料檸檬·糖醋·本地小農青椒
煎烤巴克夏黑豚帶骨肋眼

CORIANDER-LIME
BUTTER SWEET CORN_\$220
香菜菜母奶油甜玉米

CREAM SPINACH_\$220
奶油菠菜泥

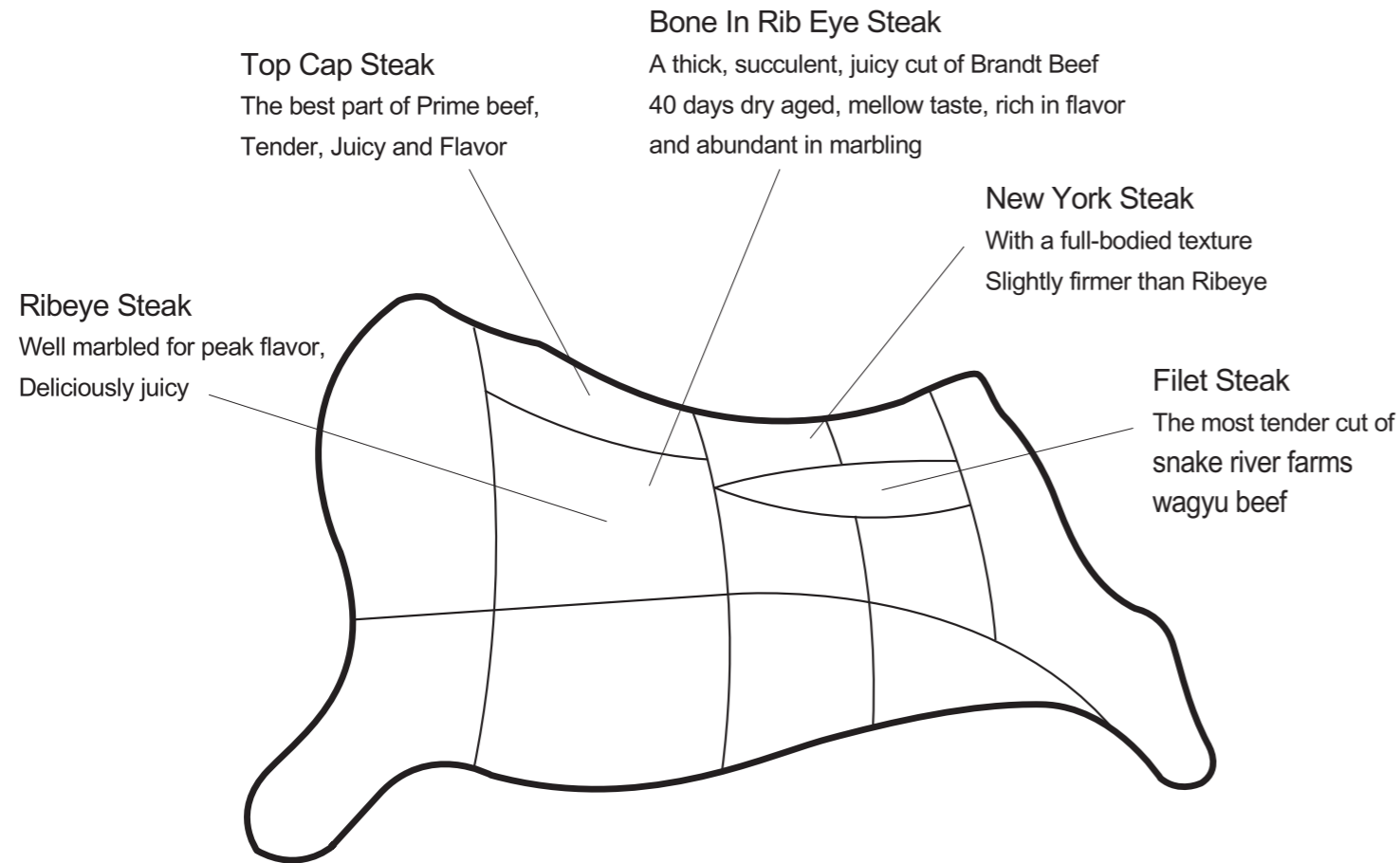
STEAMED GREEN ASPARAGUS_\$280
美國粗綠蘆筍

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE_\$220
起士焗烤松露淨心麵

Executive Chef : Wei Lien Ling 行政主廚：凌維廉

Sous Chef : Chih Chien Chan 副主廚：詹志謙

A CUT COOKING A CUT specializes in the finest custom-aged steaks.
 We broil steaks exactly the way you like it in a 3 step of cooking procedure,
 Then we serve your steaks in a Staub Cast-Iron dish for the ultimate steak experience.



RARE Very Red, Cool Center	MEDIUM RARE Red, Warm Center	MEDIUM Pink Center	MEDIUM WELL Slightly Pink Center	WELL DONE Broiled Throughout, No Pink
---	---	------------------------------	---	--

COFFEE · TEA
 咖啡 · 茶

REGULAR COFFEE 美式咖啡	\$150
CAFÉ LATTE 拿鐵咖啡	\$150
CAPPUCCINO 卡布奇諾	\$150
ESPRESSO(SINGLE·DOUBLE) 濃縮咖啡(單份·雙份)	\$150
EARL GREY TEA 伯爵紅茶	\$150
DARJEELING TEA 大吉嶺紅茶	\$150
CEYLON TEA 錫蘭紅茶	\$150
JASMINE GREEN TEA 茉莉綠茶	\$150
CHAMOMILE TEA 洋甘菊茶	\$150
PEPPERMINT TEA 薄荷茶	\$150
BERRY BLUSH TEA 胭脂莓果茶	\$150