

DESSERT
甜點

BANANA SOUFFLE

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

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

rose raspberry and lychee mousse · raspberry and lychee jelly ·
rose raspberry 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

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

JASMINE FRAGRANCE

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

A CUT STEAKHOUSE

STARTERS
前菜

FRESH OYSTER (Supplement_\$250)

flown in from France
自法國新鮮空運來台
新鮮生蠔 (套餐僅需一口價\$250)

FRESH BLACK PEARL OYSTER
(Supplement_\$400)

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 (套餐僅需一口價\$400)

ALJOMAR JAMÓN
IBÉRICO DE BELLOTA
(Supplement_\$200)

65°C egg · grill green asparagus
65°C雞蛋 · 炙烤蘆筍
西班牙熟成伊比利火腿
(套餐僅需一口價\$200)

SEARED FOIE GRAS (Supplement_\$350)

ponzu · horseradish · avocado · sour dough
柑橘醬油 · 辣根 · 酪梨 · 酸麵卷
香煎鴨肝 (套餐僅需一口價\$350)

ASSORTED SEAFOOD PLATE
(Supplement_\$900)

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 (套餐僅需一口價\$900)

SOUP · SALAD
湯 · 沙拉

TRADITIONAL ONION SOUP

Gruyere · Mozzarella ·
Parmesan · au gratin
薄烤麵卷 · 三種起士焗烤
法式洋蔥湯

MUSHROOMS“CAPPUCCINO”

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

TOMATO SOUP

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

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

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

TOMATO & BURRATA

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

SEARED TIGER PRAWN

baby oyster cream · brava salsa ·
radish · maqaw
鮮蠔奶醬 · 阿拉瓦沙沙 · 櫻桃蘿蔔 · 康告
香煎虎蝦

TASMANIA SCALLOP

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

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

CHOPPED SALAD

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

LEEK SOUP

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

凡點牛排類每款加點一隻尼加拉瓜龍蝦尾僅需1口價\$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
美國愛達荷州極黑和牛

RIBEYE STEAK (For 2)
肋眼牛排(兩人份) 340g_\$7800
460g_\$9400

TENDERLOIN STEAK
菲力牛排 170g_\$3600
230g_\$4500

A CUT STEAK
A CUT牛排 150g_\$3900
170g_\$4400
230g_\$5500

U.S.D.A. PRIME CEDAR RIVER
FARMS RIBEYE STEAK (For 2 · For 3)
grain-fed · 400 days
美國頂級穀飼400日自然肋眼牛排
(兩人份 · 三人份) 460g_\$5200
680g_\$7800

U.S.D.A. PRIME PITTSBURGH
STYLE STRIPLOIN STEAK
美國頂級匹茲堡式紐約克牛排 290g_\$2800

U.S.D.A. PRIME BRANDT
DRY-AGED T BONE STEAK (For 2)
corn-fed · 40 days dry-aged
美國頂級BRANDT
乾式熟成40日丁骨牛排(兩人份) 700g_\$8400

From Australia Region 澳洲

AUS. MAYURA FULL BLOOD
WAGYU RIBEYE STEAK (For 2)
澳洲MAYURA純種和牛肋眼牛排(兩人份) 340g_\$9900

AUS. TASMANIA ROBBINS ISLAND
WAGYU BONE IN RIBEYE STEAK (For 2)
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(二人份) 800g_\$7900

AUS. TASMANIA GRASS-FED
DRY-AGED 60DAYS
BONE IN NEW YORK STEAK (For 2)
澳洲塔斯馬尼亞草飼牛
乾式熟成60天帶骨紐約克牛排(兩人份) 400g~500g_\$4900
500g~600g_\$5900

AUS. TASMANIA GRASS-FED
DRY-AGED 90DAYS
BONE IN NEW YORK STEAK (For 2)
澳洲塔斯馬尼亞草飼牛
乾式熟成90天帶骨紐約克牛排(兩人份) 400g~500g_\$5400
500g~600g_\$6000

MAINS
主菜

GRILL LIVE BOSTON LOBSTER_\$3200
(LIMITED)
jerk sauce · basmati rice · lemon
牙買加香料醬 · 香米 · 檸檬
爐烤波士頓活龍蝦(限量供應)

AUSTRALIA RACK OF LAMB_\$2800
dry aged 18 days
乾式熟成18日
爐烤澳洲乾式羊肋排

SEASONAL FISH_\$2200
peruvian mango salsa · tana · bagna cauda
芒果莎莎 · 刺蔥 · 香料鯉魚打醬
時令鮮魚

ROAST DUCK_\$2100
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
原味薯條

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

SAUTEED MUSHROOMS
清炒嫩菇

BUTTER WHIPPED POTATO
松露味鈴薯泥

BAKED POTATO
butter · cheese · sour cream · bacon · chives
奶油 · 起司 · 酸奶 · 培根 · 蝦夷蔥
烤味鈴薯

LOBSTER TAIL PASTA_\$2400
tomato · anchovies · nuts · caper
蕃茄 · 鰵魚 · 堅果 · 酸豆
龍蝦尾義大利麵

CRISPY NATURAL SPRING CHICKEN_\$2000
grill green asparagus · lemon · herbs
炙烤細蘆筍 · 檸檬 · 香草
香煎自然春雞

GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP_\$2080
swiss chard · gremolata · sweet & sour · pedrón peppers
芥菜 · 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
香菜萊姆打油甜玉米

CREAM SPINACH
奶油菠菜泥

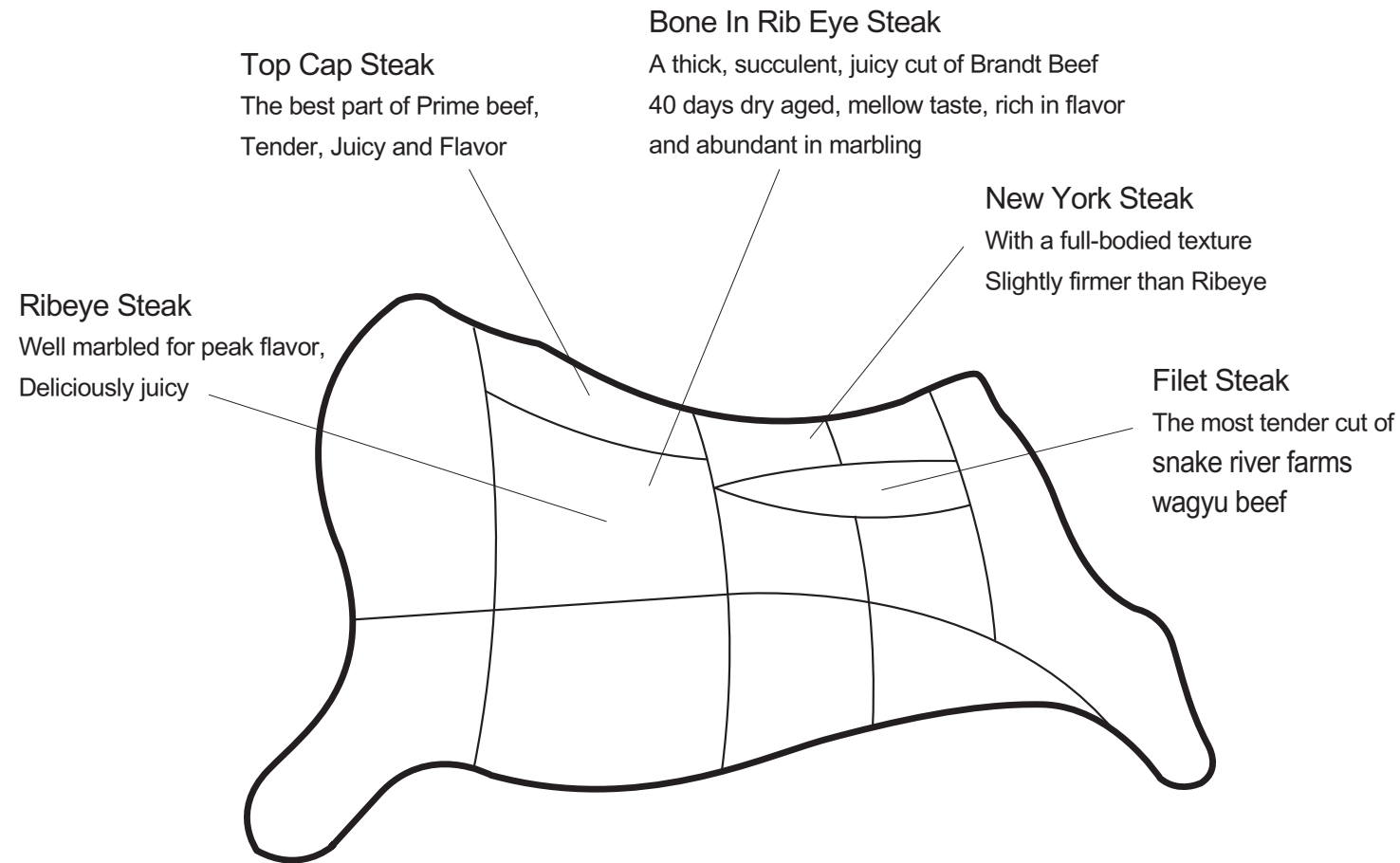
STEAMED GREEN ASPARAGUS
美國粗綠蘆筍

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE
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
- CAFÉ LATTE
拿鐵咖啡
- CAPPUCCINO
卡布奇諾
- ESPRESSO (SINGLE • DOUBLE)
濃縮咖啡(單份 • 雙份)
- EARL GREY TEA
伯爵紅茶
- DARJEELING TEA
大吉嶺紅茶
- CEYLON TEA
錫蘭紅茶
- JASMINE GREEN TEA
茉莉綠茶
- CHAMOMILE TEA
洋甘菊茶
- PEPPERMINT TEA
薄荷茶
- BERRY BLUSH TEA
胭脂莓果茶