

A CUT STEAKHOUSE

行政主廚：凌維廉
Executive Chef：Wei Lien Ling
副主廚：詹志謙
Sous Chef：Chih Chien Chan

APPETIZERS | 開胃菜

FRESH OYSTER(supplement_\$250)

from France. delivery twice a week

每周兩次自法國新鮮空運來台

新鮮生蠔(套餐僅需加價\$250)

ROMAINE HEART

caesar dressing • sugar snap peas • parmesan • mint

凱撒醬汁 • 甜豆 • 帕瑪森起司 • 薄荷葉

凱薩沙拉

RAW COBIA

shiso oil • leche de tigre • rapsberry

紫蘇油 • 鮮魚香料醬 • 覆盆子

海鱸魚

ITALY GIAVERI BELUGA CAVIAR 15g(LIMITED)
(supplement_\$1300)

creme fraiche • cracker • yolk • white • chive

法式酸奶 • 脆餅 • 蛋黃 • 蛋白 • 蝦夷蔥

義大利貝魯迦鱈魚子醬15g(限量供應)(套餐僅需加價\$1300)

AUS. WESTHOLME WAGYU OYSTER
BLADE TIP TARTAR

ginger yuzu • sour bread

生薑柚子醬 • 酸麵包

澳洲Westholme和牛嫩肩里肌鞑鞑

APPETIZERS | 開胃菜

SEARED FOIE GRAS(supplement_\$350)
caramel brioche • lemon gel • fig
焦糖布里歐 • 檸檬果醬 • 無花果
香煎鴨肝(套餐僅需加價\$350)

ALJOMAR JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
(Supplement_\$100)
65°C egg • grill green asparagus
65°C 雞蛋 • 炙烤蘆筍
西班牙熟成伊比利火腿(套餐僅需加價\$100)

TRADITIONAL ONION SOUP
gruyere • mozzarella • parmesan • au gratin
薄烤麵包 • 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
蘑菇卡布其諾湯

BEEF SOUP (supplement_\$100)
westholme wagyu beef ravioli • lemongrass
和牛麵餃 • 香茅
和牛湯餃 (套餐僅需加價\$100)

MAINS | 主菜

SEASONAL FISH \$1600
parsnip • kyoto miso • baby beetroot • shitake broth
爐烤防風草根 • 京都白味噌 • 迷你糖果甜菜 • 香菇清湯
時令鮮魚

CRISPY NATURAL SPRING CHICKEN \$1400
grilled endive • lemon • fermented bean curd
炙烤比利時萵苣 • 檸檬 • 豆腐乳
香煎自然春雞

ROAST DUCK \$1500
duck mousseline • duck rillettes • baby carrots
鴨胸慕斯 • 鴨香醬汁 • 迷你蘿蔔
香煎鴨胸

GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP \$1480
creamy Dijon sauce • chayote vine • apple jelly
芥茉奶醬 • 龍鬚菜 • 蘋果醬
煎烤巴克夏黑豚帶骨肋眼

GRILLED CALAMARI PASTA \$1500
tomato • crown daisy • caper • mullet roe
番茄 • 茼蒿 • 酸豆 • 烏魚子
炙烤透抽義大利麵

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

A CUT STEAKS | 牛排

AUS. QUEENS LAND WESTHOLME 340g_ \$3600(for 1)
WAGYU RIBEYE STEAK 340g_ \$4200(for 2)
澳洲昆士蘭省WESTHOLME 460g_ \$5250(for 2)
和牛肋眼牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS \$3500
WAGYU A CUT STEAK 150g
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排150g

SURF & TURF \$1800
U.S. Colorado striploin 200g / seared tiger prawns
美國科羅拉多州紐約克牛排200g /香煎虎蝦
海陸雙重奏

OMIGYU STRIPLOIN 150g \$3250
日本近江和牛紐約克牛排150g

U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS \$4000
RIB EYE STEAK (for 2) 500g
grain-fed•400 days
美國科羅拉多州穀飼400日自然肋眼牛排500g(雙人份)

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS \$3500
WAGYU BEEF ROSSINI
filet 170g/ seared foie gras
菲力牛排170g /香煎加拿大鴨肝
美國愛達荷州極黑和牛羅西尼牛排

U.S. COLORADO STRIPLOIN STEAK 250g \$1200
original or black pepper crusted
原味或現磨黑胡椒
美國科羅拉多州紐約克牛排250g

SIDE DISH | 配菜

ROASTED CAULIFLOWER
爐烤起司白花椰菜

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN
香菜萊姆奶油甜玉米

DESSERT | 甜點

TI KUAN YIN TEA SOUFFLE
white peach gelato
白桃義式冰淇淋
鐵觀音舒芙蕾

ZOE ICE CRAM SUNDAE
dark chocolate ice cream • dark chocolate chantilly •
caramel ice cream
黑巧克力冰淇淋 • 黑巧克力香緹 • 焦糖冰淇淋
柔伊冰淇淋聖代

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

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

本餐廳僅提供瓶裝礦泉水 每人酌收水資90元+10%
we serve only mineral water at NT\$90+10% per person

本餐廳僅提供瓶裝礦泉水 每人酌收水資90元+10%
we serve only mineral water at NT\$90+10% per person

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

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

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

FRESH LEMON JUICE

新鮮檸檬汁

