

APPETIZERS | 開胃菜

FRESH OYSTER (supplement_ \$250)

from France delivery twice a week

每週兩次自法國空運來台

新鮮生蠔 (套餐僅需加價\$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 (套餐僅需加價\$400)

ASSORTED SEAFOOD PLATE(supplement_ \$1000)

king crab leg • fresh oyster • hualien natural shrimp

鱈場蟹腳 • 新鮮生蠔 • 花蓮矽藻蝦

海鮮拼盤(套餐僅需加價\$1000)

ITALY GIAVERI BELUGA CAVIAR 15g (LIMITED)
(supplement_ \$1200)

creme fraiche • cracker • yolk • egg 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\$1200)

SHAVED CALAMARI (supplement_ \$100)

fermented apple juice • oyster cream • dill oil • edible flowers

蘋果汁 • 鮮蠔奶醬 • 時蘿油 • 花

生透抽絲 (套餐僅需加價\$100)

RAW COBIA

shiso oil • leche de tigre • rapsberry

紫蘇油 • 鮮魚香料醬 • 覆盆子

海鱸魚

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

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

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_\$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 (套餐僅需加價\$200)

SEARED TIGER PRAWN

carrot puree • mussel air • bacon crumble

紅蘿蔔泥 • 香料淡菜泡泡 • 培根

香煎虎蝦

GRILLED OCTOPUS (supplement_\$100)

romesco • fluffy garlic potato • mixed green

甜椒榛果醬 • 蒜香薯泥 • 芝麻葉沙拉

炙烤章魚 (套餐僅需加價\$100)

AUS.WESTHOLME WAGYU OYSTER
BLADE TIP TARTAR

ginger yuzu • sour bread

生薑柚子醬 • 酸麵包

澳洲Westholme和牛嫩肩里肌韃靼

TASMANIA SCALLOP

cauliflower puree • caper vinaigrette

白花椰菜泥 • 酸豆甜椒油醋

塔斯馬尼亞干貝

SOUP • SALAD | 湯 • 沙拉

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

TOMATO SOUP

fresh tomato • basil oil • mint

新鮮番茄濃煮而成 • 羅勒油 • 薄荷葉

番茄濃湯

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)

BEETROOT SALAD (supplement_\$100)

homemade ricotta • citrus & pistachio • baby beetroot

自製瑞可塔起司 • 柑橘堅果油醋 • 迷你甜菜根

甜菜根沙拉 (套餐僅需加價\$100)

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

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

A CUT STEAKS | 牛排

JAPANESE WAGYU BEEF |  日本

ITO RANCH 松阪伊藤和牛 STRIPLOIN 紐約克牛排	150g / \$7500
KOBE 神戸和牛 RIBEYE STEAK (for 2) 肋眼牛排(兩人份)	300g / \$10500
KOBE 神戸和牛 STRIPLOIN 紐約克牛排	150g / \$5250
HIDAGYU 飛驒和牛 RIBEYE STEAK (for 2) 肋眼牛排(兩人份)	300g / \$8500
OMIGYU 近江和牛 RIBEYE STEAK (for 2) 肋眼牛排(兩人份)	300g / \$7800
TENDERLOIN 菲力牛排	120g / \$4050
STRIPLOIN 紐約克牛排	150g / \$3900

\$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

A CUT STEAKS | 牛排

U.S.A. BEEF |  美國

U.S. IDAHO 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 菲力牛排	170g / \$3600 230g / \$4500
A CUT STEAK A CUT 牛排	150g / \$3900 230g / \$5500
U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS PRIME RIB EYE STEAK (for 2 • for 3) grain-fed • 400 days 美國科羅拉多州穀飼400日自然肋眼牛排 (兩人份 • 三人份)	460g / \$5200 680g / \$7800
U.S. COLORADO PITTSBURGH STYLE STRIPLOIN STEAK 美國科羅拉多州頂級匹茲堡式紐約克牛排	300g / \$2900
U.S. COLORADO STRIPLOIN STEAK 美國科羅拉多州頂級紐約克牛排	300g / \$2900
U.S. ILLINOIS AURORA BLACK ANGUS BONE IN RIBEYE STEAK (for 2) 美國伊利諾州歐若拉黑安格斯帶骨肋眼牛排 (兩人份)	700g / \$5700
U.S. CALIFORNIA 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

\$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

A CUT STEAKS | 牛排

AUSTRALIA BEEF | 澳洲

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

SOUTHERN AUSTRALIA MOUNT 340g / \$8900
GAMBIER MAYURA FULL BLOOD
WAGYU RIBEYE STEAK
(LIMITED)(for2)
南澳甘比爾山MAYURA純種和牛肋眼牛排
(限量供應)(兩人份)

AUS. QUEENS LAND WESTHOLME 340g / \$4200 (for1)
WAGYU RIBEYE STEAK 460g / \$6450 (for2)
澳洲昆士蘭州WESTHOLME和牛肋眼牛排

AUS. TASMANIA GRASS-FED 600g / \$6400
60 MONTH OLD DRY-AGED 60DAYS BONE
IN RIBEYE STEAK (LIMITED)(for 2)
澳洲塔斯馬尼亞草飼熟齡牛乾式60天帶骨肋眼牛排
(限量供應)(兩人份)

\$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

MAINS | 主菜

GRILLED LIVE BOSTON LOBSTER (LIMITED) \$3200
barley risotto • plankton marino • clam foam
薏仁燉飯 • 海藻精萃 • 蛤蜊泡泡
爐烤波士頓活龍蝦 (限量供應)

AUSTRALIAN RACK OF LAMB \$3000
dry aged 18 days
乾式熟成18日
爐烤澳洲乾式羊肋排

SEASONAL FISH \$2200
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

ROAST DUCK \$2100
duck mousseline • duck rillettes • baby carrots
鴨胸慕斯 • 鴨香醬汁 • 迷你蘿蔔
香煎鴨胸

GRILLED CALAMARI PASTA \$2200
tomato • crown daisy • caper • mullet roe
番茄 • 茼蒿 • 酸豆 • 烏魚子
炙烤透抽義大利麵

CRISPY NATURAL SPRING CHICKEN \$2000
grilled endive • lemon • fermented bean curd
炙烤比利時萵苣 • 檸檬 • 豆腐乳
香煎自然春雞

GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP \$2080
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

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

SIDE DISH | 配菜

FRENCH FRIES

原味薯條

STEAMED BROCCOLI

清蒸花椰菜

ROASTED MAITAKE

爐烤舞菇

BUTTER WHIPPED POTATO

原味馬鈴薯泥

BURNED BRUSSEL SPROUT (supplement_\$100)

炙烤孢子甘藍 (套餐僅需加價\$100)

CREAM SPINACH

奶油菠菜泥

STEAMED GREEN ASPARAGUS

美國粗綠蘆筍

ROASTED CAULIFLOWER

爐烤起司白花椰菜

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN

香菜萊姆奶油甜玉米

ROASTED BABY CARROT (supplement_\$100)

爐烤迷你蘿蔔 (套餐僅需加價\$100)

BAKED POTATO

butter • cheese • sour cream • becon • chives

奶油 • 起士 • 酸奶 • 培根 • 蝦夷蔥

烤馬鈴薯

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

TIRAMISU SPHERICAL

lady finger • chocolate crumble • coffee espresso insert •

mascarpone cream

手指餅乾 • 巧克力脆脆 • 濃縮咖啡內餡 • 瑪斯卡邦奶餡

提拉米蘇球

MIX BERRY PAVLOVA

French meringue • raspberry meringue • vanilla chantilly •

cripy almond • pistachio gelato • strawberry thick sauce

法式蛋白霜 • 覆盆莓蛋白霜 • 香草香緹 • 杏仁脆脆 • 開心果義式冰淇淋 • 草莓濃醬

莓果帕芙洛娃

STRAWBERRY AND MUSKMELON

muskmelon cream • vanilla ice cream • white chocolate pastry base •

topping

哈密瓜奶醬 • 香草冰淇淋 • 白巧克力酥皮 • 酥皮裝飾

草莓之戀

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

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

