

## APPETIZERS | 開胃菜

### ALJOMAR JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

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(supplement\_\$350)

mille feuille • homemade cottage cheese • rhubarb • pear

千層酥 • 自製茅屋起司 • 大黃根 • 水梨

香煎鴨肝(套餐僅需加價\$350)

### ITALY GIAVERI BELUGA CAVIAR SCRAMBLED EGG 8g

(LIMITED)(supplement\_\$400)

egg • chive • cream

雞蛋 • 蝦夷蔥 • 鮮奶油

義大利貝魯迦鱈魚子醬炒蛋(限量供應)

(套餐僅需加價\$400)

### AUS. WESTHOLME WAGYU OYSTER BLADE TIP TARTAR

sesame flat bread • dijon mustard • radish

燒餅 • 迪戎芥末 • 櫻桃蘿蔔

澳洲Westholme和牛嫩肩里肌韃韃

### 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

### TRADITIONAL ONION SOUP

gruyere • mozzarella • parmesan • au gratin

薄烤麵包 • 三種起士焗烤

法式洋蔥湯

### MUSHROOM “CAPPUCINO”

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇 • 濃煮而成

蘑菇卡布其諾湯

### BEEF SOUP DUMPLINGS(supplement\_\$100)

beef concentrate • wagyu beef ravioli

牛肉精華 • 和牛麵餃

和牛湯餃(套餐僅需加價\$100)

## COFFEE • TEA | 咖啡 • 茶

### REGULAR COFFEE (I/H)

美式咖啡

### CAFÉ LATTE (I/H)

拿鐵咖啡

### CAPPUCCINO (I/H)

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 (I/H)

錫蘭紅茶

### JASMINE GREEN TEA

茉莉綠茶

### DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

### 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

## MAINS | 主菜

### SEASONAL FISH \$1600

bamboo shoot • chimichurri • almond

竹筍 • 阿根廷青醬 • 杏仁

時令鮮魚

### CRISPY NATURAL SPRING CHICKEN \$1300

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 \$1300

duck rillettes • black bean • japanese leek

鴨香醬汁 • 黑豆豉 • 日本大蔥

香煎鴨胸

### GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP \$1300

Hakka kumquat emulsion • nest ferns • apple jelly

客家金桔泡泡 • 山蘇 • 蘋果醬

煎烤巴克夏黑豚帶骨肋眼

### UNI RISOTTO (LIMITED) \$1300

uni • yuzu emulsion • parmigiano • yuzu kosho

新鮮海膽 • 柚子泡泡 • 帕瑪森起司 • 柚子胡椒

鮮海膽義大利燉飯 (限量供應)

## 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

ITO RANCH STRIPLOIN 150g \$6000

日本松阪伊藤和牛紐約克牛排

FURANOYU STRIPLOIN 150g \$3100

日本富良野和牛紐約克牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS \$3300

WAGYU A CUT STEAK 150g

美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排150g

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS \$2950

WAGYU BEEF ROSSINI

filet 150g / seared foie gras

美國愛達荷州極黑和牛菲力150g / 香煎加拿大鴨肝

羅西尼牛排

U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS \$4000

RIB EYE STEAK 500g (for 2)

grain-fed • 400 days

美國科羅拉多州穀飼400日自然肋眼牛排500g(兩人份)

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

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

\$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

\$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

## SIDE DISH | 配菜

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE

起司焗烤松露通心麵

BUTTER WHIPPED POTATO

馬鈴薯泥

GREEN BEANS AND ONION

玉豆與焦化洋蔥

FRENCH FRIES

原味薯條

## DESSERT | 甜點

ROASTED GREEN TEA SOUFFLE

roasted green tea souffle • tangerine sorbet

焙茶舒芙蕾 • 柑橘雪酪

焙茶舒芙蕾

SUNRISE

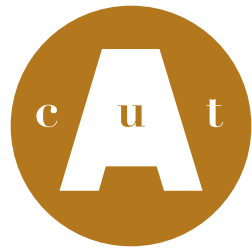
mascarpone foam • raspberry sorbet • caramelized apple • crystal apple

馬斯卡邦泡泡 • 覆盆子雪酪 • 焦糖蘋果 • 蘋果薄片

日出

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤



## 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