

## **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

自法國新鮮空運來台

新鮮生蠔 (套餐僅需加價\$250)

## TUNA TARTAR

ponzu • custard apple • zucchini • buckwheat

柑桔醬油 • 釋迦 • 櫛瓜 • 蕎麥

鮭魚塔

## BEEF TARTAR

taco • egg yolk • Mexican coriander • Mexican chili

墨西哥玉米餅 • 蛋黃 • 刺芫荽 • 墨西哥辣椒

澳洲Westholme和牛嫩肩里肌韃韃

## TOMATO “CAPRESE” SALAD

fromage blanc • heirloom tomato • sand ginger • basil

白乳酪 • 彩色蕃茄 • 沙薑 • 蘿勒

蕃茄起司沙拉

## GARDEN SALAD

shallot and walnut vinaigrette • strawberry • parmesan • mixed green

紅蔥巴沙米可油醋 • 草莓 • 帕瑪森起司 • 綜合生菜

田園沙拉

# APPETIZERS | 開胃菜

## FOIE GRAS D’OIE (supplement\_\$350)

fig • taro • massenez cherry brandy • mustard

無花果 • 大甲芋頭 • 櫻桃白蘭地 • 芥末

香煎鵝肝 (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)

## 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

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

beef concentrate • fennel • carrot

牛肉精華 • 茴香 • 蘿蔔

和牛湯餃 (套餐僅需加價\$100)

## WATERCRESS SOUP

oysters • baby watercress • makao

生蠔 • 水田芥苗 • 馬告

水田芥濃湯

## MUSHROOMS “CAPPUCCINO”

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇 • 濃煮而成

蘑菇卡布其諾湯

## MAINS | 主菜

### GRILLED BERKSHIRE PORK CHOP \$1300

mustard • pea shoot • mushroom • apple jelly

芥末籽 • 豆苗 • 鴻喜菇 • 蘋果醬

煎烤巴克夏黑豚帶骨肋眼

### DUCK BREAST \$1300

dry aged 7 days • Hualien sakuraduck •

port wine sauce • tree tomato • parsnip • enoki

乾式熟成七日 • 花蓮櫻花鴨 • 波特酒 • 樹蕃茄 • 防風草根 金針菇

香煎鴨胸

### SPRING CHICKEN \$1300

sansho • baby pak choi • quinoa • pearl bean

花椒 • 娃娃菜 • 藜麥 • 珍珠豆

香煎自然春雞

### RED SNAPPER \$1600

sabayon • clam • zucchini • blueberry

橙汁沙巴雍 • 新鮮貝類 • 櫛瓜 • 藍莓

爐烤長尾烏

### UNI RISOTTO \$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

### PASTA ATTERRATI \$1100

taglierini • crab claws • anchovy • mullet roe

鳥巢麵 • 蟹鉗 • 鯧魚 • 烏魚子

蟹肉鮮茄義大利鳥巢麵

\$760 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak  
凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價\$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

### AUS. QUEENS LAND WESTHOLME 340g / \$3600(for1)

### WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$4200(for2)

### 澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛肋眼牛排 460g / \$5250(for2)

### U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU \$3300

A CUT STEAK 150g

美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排150g

### U.S. COLORADO CEDAR RIVER FARMS \$4000

RIBEYE 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

### U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS \$3350

WAGYU BEEF ROSSINI

filet 150g / seared foie gras

美國愛達荷州極黑和牛菲力150g / 香煎鵝肝

羅西尼牛排

### SENDAI GYU STRIPLOIN 150g \$3100

日本仙台和牛紐約克牛排

### ITO RANCH STRIPLOIN 150g \$6600

日本松阪伊藤和牛紐約克牛排

\$760 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak  
凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價\$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

BUTTER WHIPPED POTATO  
馬鈴薯泥

STEAMED BROCCOLI  
清蒸花椰菜

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE  
起司焗烤松露通心麵

FRENCH FRIES  
原味薯條

## DESSERT | 甜點

CHEESE AND CHOCOLATE SOUFFLE  
white cheese • white chocolate • strawberry sorbet  
白乳酪 • 白巧克力 • 草莓雪酪  
白乳酪巧克力舒芙蕾

BASIL ALMOND TART WITH BEER SORBET  
lemon basil filling • crispy chips • beer sorbet  
檸檬蘿勒餡 • 脆糖片 • 啤酒冰  
蘿勒杏仁塔佐啤酒冰

SEASONAL FRUIT PLATTER  
季節水果盤

## 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

