

# A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Executive Chef : Wei Lien Ling

副行政總主廚：詹志謙

Executive Sous Chef : Chih Chien Chan

## オードブル | 開胃菜

ベルーガキャビア15 g (数量限定)	\$1700	フォアグラの鉄板焼き	\$800
クリームフレッシュ・クラッカー・卵黄・卵白・チャイブ 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)		イチジク・ポートワイン・ビタースイート&チョコレート・ハーブワッフル 無花果·波特酒·苦甜巧克力·香草鬆餅 香煎鵝肝	
カニ&キャビア(数量限定)	\$800	ホタテ	\$800
カニ・キャビア・アスパラガス・チャイブ 蟹肉・魚子醬・蘆筍・蝦夷蔥 蟹肉與魚子醬 (限量供應)		パースニップ・ズッキーニ・チヨリソ・ビートルート 防風草根·櫛瓜·西班牙血腸·甜菜根 香煎干貝	
キャビア&茶碗蒸し	\$800	タコのグリル	\$600
キャビア・茶碗蒸し・チャイブ・クリームフレッシュ 魚子醬・日式柴魚蒸蛋・蝦夷蔥・法式酸奶 魚子醬蒸蛋		ロメスコソース・赤タマネギ・スイートチリソース・レモン 甜椒榛果醬·紅洋蔥·糯米椒·檸檬 炙烤章魚	
オーストラリア産和牛のタルタルステーキ	\$500	ブラックタイガー	\$800
バーボンウイスキー・コルニッショーン・ケーパー・蜂蜜・ライ麦パン 波本威士忌·酸黃瓜·酸豆·蜂蜜裸麥 澳洲WESTHOLME和牛嫩肩里肌韃靼		ガーリック&ジンジャーソース・春雨・水蓮菜・マイクロクレス 蒜味鮮蝦醬·冬粉·水蓮·菜苗 香煎虎蝦	
マグロのたたき	\$500	✿✿ エッグ・ラビオリ (数量限定)	\$500
貝のジェル・マスタード&チリソース・紫蘇オイル・大ハマグリ 蛤蜊·辣味芥末醬·紫蘇油·海帶 炙燒鮪魚		ポルチーニ・ワイルド&マッシュルーム・イベリコハム 牛肝菌·野菇·伊比利火腿 野菇蛋黃餃 (限量供應) 法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux	
生ガキ	\$300/pc	✿✿ 貝&カレー風味のカリフラワー	\$500
フランスから空輸 自法國空運來台 新鮮生蠔		青リンゴ・グレープフルーツ 海蚌與咖哩花椰菜佐綠蘋果凍與柚子 法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux	

当レストランではお水は有料の瓶入りミネラルウォーターを提供しております。  
お1人様90元+10%を頂戴いたします。

## オードブル | 開胃菜

当レストランではお水は有料の瓶入りミネラルウォーターを提供しております。  
お1人様90元+10%を頂戴いたします。

## スープ・サラダ | 湯・沙拉

マッシュルームスープのカプチーノ仕立て  
マッシュルームをじっくり煮込んで調理  
慢炒蘑菇・濃煮而成  
蘑菇卡布其諾湯

スープ入りビーフラビオリ  
牛肉・フェンネル・ニンジン  
牛肉精華・茴香・蘿蔔  
澳洲WESTHOLME和牛湯餃

クレソンのスープ  
オイスター・ベビークレソン・山コショウ  
生蠣・水田芥苗・馬告  
水田芥濃湯

✿✿ クラブビスク  
カニ・ディル・サワークリーム・レモン  
蟹肉・蒟蒻・酸奶・檸檬  
黃道蟹濃湯  
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

チョップド・サラダ  
レタス・カラマタ(ブラックオリーブ)・ミント・ナッツ・ランチドレッシング  
萵苣・卡拉瑪塔黑橄欖・薄荷・堅果・鄉村醬  
恰恰沙拉

シーザーサラダ  
ポークリーンズ・ヘチマ・アスパラガス・ペコリーノチーズ  
炸豬皮・絲瓜・蘆筍・沛戈里諾起司  
凱薩沙拉

## ステーキ | 牛排

日本 | 

神戸牛  
リブアイステーキ  
神戸和牛  
肋眼牛排

神戸牛  
ストリップロインステーキ  
神戸和牛  
紐約克牛排

仙台産和牛の  
リブアイステーキ  
仙台和牛  
肋眼牛排

仙台産和牛の  
ストリップロインステーキ  
仙台和牛  
紐約克牛排

ステーキをご注文のお客様はNT\$760の追加  
でニカラグア産ロブスターをお召し上がりいただけます。

## ステーキ | 牛排

アメリカ |  美國

U.S.アイダホ スネークリバー農場産和牛  
美國愛達荷州極黑和牛

テンダーロインステーキ  
菲力牛排

Aカットステーキ  
A CUT 牛排

U.S.D.Aプライム リブアイステーキ(A CUT特撰)  
美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

U.S.D.Aプライム ストリップロインステーキ  
美國頂級紐約克牛排

U.S.カリフォルニアBRANDT  
ドライエイジドTボーンステーキ  
コーン飼育40日乾燥熟成  
美國加州BRANDT乾式熟成40日丁骨牛排

U.S.D.Aプライム  
ピッツバーグスタイルストリップロインステーキ  
美國頂級匹茲堡式紐約克牛排

U.S. FLANNERYビーフの  
骨付きリブアイステーキ  
21日乾燥熟成  
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排

## ステーキ | 牛排

オーストラリア |  澳洲

オーストラリアタスマニア産  
ビーフの骨付きリブアイステーキ(数量限定)  
牧草飼育60日乾燥熟成  
澳洲塔斯馬尼亞草飼熟齡牛乾式熟成60天帶骨肋眼牛排  
(限量供應)

オーストラリアクイーンズランド  
WESTHOLME和牛のリブアイステーキ  
澳洲昆士蘭州WESTHOLME和牛肋眼牛排

南オーストラリアガンビール山産  
MAYURA純種和牛のリブアイステーキ(数量限定)  
南澳甘比爾山MAYURA純種和牛肋眼牛排(限量供應)

ステーキをご注文のお客様はNT\$760の追加  
でニカラグア産ロブスターをお召し上がりいただけます。

当レストランではお水は有料の瓶入りミネラルウォーターを提供しております。  
お1人様90元+10%を頂戴いたします。

ステーキをご注文のお客様はNT\$760の追加  
でニカラグア産ロブスターをお召し上がりいただけます。

当レストランではお水は有料の瓶入りミネラルウォーターを提供しております。  
お1人様90元+10%を頂戴いたします。

## メインディッシュ | 主菜

ブルーロブスターの鉄板焼き(数量限定)	\$2700
ロブスタークリームソース・ピンポンノキ・ニンジン・マッシュルーム 龍蝦奶油醬汁・鳳眼果泥・蘑菇	
藍龍蝦(限量供應)	
<b>タラのロースト</b>	\$1200
フェネル・クリームソース・ガーリック風味の豆の粉・キュウリの漬物 茴香奶油醬汁・蒜味豆酥・醃漬黃瓜	
燶烤鱈魚	
<b>✿✿あんこうの鉄板焼き</b>	\$1500
赤ねぎ・パン粉・エンダイブ・てんさいの汁 紅蔥麵包粉・苦菊苣・酸紅甜菜汁	
香煎日本鮫鱸魚	
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux	
<b>✿✿オーストラリア産ラック・オブ・ラム</b>	\$2000
18日間乾燥熟成・きのこ炒め・ポテトニヨッキ・エシャロットチャツネ 乾式熟成18日・炒菌菇・馬鈴薯麵餃・紅蔥頭	
燶烤澳洲乾式羊肋排	
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux	
<b>鴨の胸肉鉄板焼き</b>	\$800
ハーブダックソース・自家製豆腐・ライスクラッカー 香料鴨肉汁・自製豆腐・黑米餅	
香煎鴨胸	
<b>スプリングチキンの鉄板焼き</b>	\$800
サンショウ・ベビーチンゲンサイ・キヌア・パールビーン 花椒・娃娃菜・藜麥・珍珠豆	
香煎自然春雞	
<b>ポークチョップ</b>	\$800
マスタード・エンドウ豆の苗・マッシュルーム・アップルゼリー 芥末籽・豆苗・鴻喜菇・蘋果醬	
煎烤巴克夏黑豚帶骨肋眼	
<b>カニのニヨッキ</b>	\$700
ニヨッキ・カニ爪・アンチョビ・カラスミ 馬鈴薯麵疙瘩・蟹鉗・鰯魚・烏魚子	
蟹肉鮮茄馬鈴薯麵疙瘩	

## サイドメニュー | 配菜

フライドポテト	\$220
原味薯條	
蒸しブロッコリー	\$220
清蒸花椰菜	
バター荷イップポテト	\$220
馬鈴薯泥	
<b>ベイクドポテト</b>	\$220
バター・チーズ・サワークリーム・ベーコン・チャイブ 奶油・起士・酸奶・培根・蝦夷蔥	
燶馬鈴薯	
<b>ガーリック・バター・マッシュルーム</b>	\$220
燶烤蒜味奶油野菇	
<b>コリアンダー・ライム・バタースイートコーン</b>	\$220
香菜萊姆奶油甜玉米	
<b>グリーンアスパラのグリル</b>	\$220
炙烤美國粗綠蘆筍	
<b>トリュフマカロニ&amp;チーズ</b>	\$220
起司焗烤松露通心麵	
<b>カリフラワーのグラタン</b>	\$220
焗烤香料白花菜	

当レストランではお水は有料の瓶入りミネラルウォーターを提供しております。  
お1人様90元+10%を頂戴いたします。

当レストランではお水は有料の瓶入りミネラルウォーターを提供しております。  
お1人様90元+10%を頂戴いたします。

## デザート | 甜點

ピーナッツ・スフレ	\$400
ピーナッツスフレ・チョコレートソース・シトラスシャーベット 花生舒芙蕾・巧克力醬・柑桔雪酪	
花生舒芙蕾	
✿✿ ボンボニエール「ポメスーシャルトリューズ」	\$400
青リンゴのシャーベット・バニラーシャルトリューズ&クリーム・ 青リンゴのジェル・サンショウ 青蘋果雪酪・香草夏翠絲奶油・青蘋果凍・山椒 蕎麻酒糖罐子	
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux	

## ピーチヒューロン茶のムース

ウーロン茶ムース・ピーチフリング・ラズベリージャム・ メープルシュガー・アイスクリーム 烏龍茶慕斯・白桃・覆盆子醬・楓糖冰淇淋 蜜桃烏龍慕斯	\$400
---	-------

## ワイルドベリー&フロマージュ・ブラン

レモンケーキ・フロマージュ・ブラン・ワイルドベリー・ 塩キャラメルのアイスクリーム 黃檸檬蛋糕・白乳酪・野莓・焦糖鹽之花冰淇淋 野莓白乳酪	\$400
--	-------

## オールスパイス・チョコレート

フィナンシェ・オールスパイス・チョコレートムース・ ウィリアムピューレ・シャーベット・ハニーコム・トフィー 金融家・多香果巧克力慕斯・威廉洋梨雪酪・蜂巢糖 多香果巧克力	\$400
---	-------

## 季節のフルーツ盛り合わせ

季節水果盤

\$400

## ドリンク | 飲料

レギュラーコーヒー (I/H)	\$150
美式咖啡	
ラテ (I/H)	\$150
拿鐵咖啡	
カプチーノ (I/H)	\$150
卡布奇諾	
エスプレッソ(シングル・ダブル)	\$150
濃縮咖啡(單份・雙份)	
セイロンティー (I/H)	\$150
錫蘭紅茶	
ジャスマシングリーンティー	\$150
茉莉綠茶	
凍頂ウーロン茶	\$150
凍頂烏龍茶	
カモミールティー	\$150
洋甘菊茶	
ベリーブラッシュティー	\$150
胭脂莓果茶	
レモンジュース	\$150
新鮮檸檬汁	
オレンジジュース	\$200
新鮮柳橙汁	

