

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
クリームフレーシュ・クラッカー・卵黄・卵白・チャイブ
法式酸奶・脆餅・蛋黄・蛋白・蝦夷蔥
義大利貝魯迦鱈魚子醬15g (限量供應)

カニ&キャビア (数量限定) \$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)

キャビア&茶碗蒸し \$800
キャビア・茶碗蒸し・チャイブ・クレームフレーシュ
魚子醬・日式柴魚蒸蛋・蝦夷蔥・法式酸奶
魚子醬蒸蛋

オーストラリア産和牛のタルタルステーキ \$500
バーボンウィスキー・コルニッション・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

マグロのたたき \$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

生ガキ \$300/pc
フランスから空輸
自法國空運來台
新鮮生蠔

オードブル | 開胃菜

フォアグラの鉄板焼き \$800
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

ホタテ \$800
パースニップ・ズッキーニ・チョリソ・ビートルート
防風草根・櫛瓜・西班牙血腸・甜菜根
香煎干貝

タコのグリル \$600
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

ブラックタイガー \$800
ガーリック&ジンジャーソース・春雨・水蓮菜・マイククロレス
蒜味鮮蝦醬・冬粉・水蓮・菜苗
香煎虎蝦

❀❀ **エッグ・ラビオリ (数量限定)** \$500
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

❀❀ **貝&カレー風味のカリフラワー** \$500
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

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 \$400
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 \$450
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 \$400
オイスター・ベビークレソン・山コショウ
生蠔・水田芥苗・馬告
水田芥濃湯

✿✿ クラブビスク \$500
カニ・ディル・サワークリーム・レモン
蟹肉・蒔蘿・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 \$400
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 \$400
ポークラインズ・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

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 | 牛排

日本 | 

神戸牛 300g / \$8000
リブアイステーキ
神戸和牛
肋眼牛排

神戸牛 150g / \$4000
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 300g / \$5300
リブアイステーキ
仙台和牛
肋眼牛排

仙台産和牛の 150g / \$2800
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。

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 | 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 美國愛達荷州極黒和牛	
テンダーロインステーキ	150g / \$2400
菲力牛排	200g / \$2800
Aカットステーキ	150g / \$2700
A CUT 牛排	200g / \$3600
U.S.D.Aプライム リブアイステーキ(A CUT特撰)	460g / \$2800
美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)	680g / \$4200
U.S.D.Aプライム ストリップロインステーキ	300g / \$1300
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	700g / \$6000
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	300g / \$1300
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	400g / \$ 3200
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 | 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)	600g / \$4000
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)	
オーストラリアクィーンズランド WESTHOLME和牛のリブアイステーキ	340g / \$3000 460g / \$4050
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)	340g / \$6000
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。

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)

タラのロースト \$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
爐烤鱈魚

❀❀ あんこうの鉄板焼き \$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
香煎日本鮫鰯魚
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

❀❀ オーストラリア産ラック・オブ・ラム \$2000
18日間乾燥熟成・きのこ炒め・ポテトニョッキ・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
爐烤澳洲乾式羊肋排
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

鴨の胸肉鉄板焼き \$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・黒米餅
香煎鴨胸

スプリングチキンの鉄板焼き \$800
サンショウ・ベビーチンゲンサイ・キノア・パールビーン
花椒・娃娃菜・藜麥・珍珠豆
香煎自然春雞

ポークチョップ \$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

カニのニョッキ \$700
ニョッキ・カニ爪・アンチョビ・カラスミ
馬鈴薯麵疙瘩・蟹鉗・鯢魚・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

バターホイップポテト \$220
馬鈴薯泥

ベイクドポテト \$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
烤馬鈴薯

ガーリック・バター・マッシュルーム \$220
爐烤蒜味奶油野菇

コリアンダー・ライム・バタースイートコーン \$220
香菜萊姆奶油甜玉米

グリーンアスパラのグリル \$220
炙烤美國粗綠蘆筍

トリュフマカロニ&チーズ \$220
起司焗烤松露通心麵

カリフラワーのグラタン \$220
焗烤香料白花菜

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ス」\$400

青リンゴのシャーベット・バニラーシャルトリュース&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
蕁麻酒糖罐子
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

ピーチとウーロン茶のムース\$400

ウーロン茶ムース・ピーチフィリング・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

ワイルドベリー&フロマージュ・ブラン\$400

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

オールスパイス・チョコレート\$400

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

季節のフルーツ盛り合わせ\$320

季節水果盤

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

ジャスミングリーンティー\$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

