



A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Executive Chef : Wei Lien Ling



APPETIZERS | 開胃菜

ITALY GIAVERI SPECIAL SELECTION CAVIAR15g \$1700
(LIMITED)
creme fraiche · cracker · egg yolk · egg white · chive
法式酸奶 · 脆餅 · 蛋黃 · 蛋白 · 蝦夷蔥
義大利精選鱈魚子醬 (限量供應)

CRAB AND CAVIAR(LIMITED) \$800
crab meat · caviar · asparagus · chive
蟹肉 · 魚子醬 · 蘆筍 · 蝦夷蔥
蟹肉與魚子醬 (限量供應)

RAW BEEF TARTARE \$500
quail yolk · spicy hot sauce
鵪鶉蛋黃 · 香料辣醬
澳洲生牛肉鞑靼

RAW TUNA \$500
citrus foam · soy jelly · wasabi · Sichuan chili oil · herbs
柑橘泡沫 · 醬油凍 · 山葵 · 四川紅油 · 香草
生鮪魚塔

FRESH OYSTER \$300/pc
from France delivery twice a week
自法國新鮮空運來台
新鮮生蠔

APPETIZERS | 開胃菜

FOIE GRAS \$800
peach · apple · aged balsamic
桃子 · 蘋果 · 陳年巴沙米可醋
香煎鵝肝

SEARED HOKKAIDO SCALLOP \$800
parsnip purre · tempeh · chorizo oil
防風草泥 · 豆豉 · 臘腸油
香煎干貝

GRILLED OCTOPUS \$600
romesco · red onion · sweet chili · lemon
甜椒榛果醬 · 紅洋蔥 · 糯米椒 · 檸檬
炙烤章魚

TIGER PRAWN \$800
carrot puree · caciocavallo cheese · yuzu shrimp sauce
蘿蔔泥 · 馬背起司 · 柚子蝦汁
香煎虎蝦

❀❀ EGG RAVIOLI(LIMITED) \$500
porcini · wild mushroom · iberico ham
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

CHARCOAL GRILLED SQUID (LIMITED) \$400
chorizo poato · lime
炒西班牙臘腸洋芋 · 萊姆
碳烤透抽 (限量供應)

CLASSIC CLAMS CASINO (LIMITED) \$400
parmigiano-reggiano · bacon · fresh breadcrumbs
帕馬森乾酪 · 培根 · 新鮮麵包粉
經典烤牛奶貝 (限量供應)

SOUP · SALAD | 湯 · 沙拉

MUSHROOMS“CAPPUCCINO” \$400
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

BEEF SOUP \$450
beef concentrate · fennel · carrot
牛肉精華 · 茴香 · 蘿蔔
澳洲WESTHOLME和牛湯餃

TOMATO SOUP \$400
fresh tomato · basil oil · mint
新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油 · 薄荷葉
蕃茄濃湯

❀❀ CRAB BISQUE \$500
crab meat · scallion · cream
蟹肉 · 青蔥 · 鮮奶油
黃道蟹濃湯
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

CHOPPED SALAD \$400
lettuce · calamata · mint · nuts · ranch dressing
萵苣 · 卡拉瑪塔黑橄欖 · 薄荷 · 堅果 · 鄉村醬
恰恰沙拉

CAESAR SALAD \$400
parmesan · chive · bacon
帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根
凱薩沙拉

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

JAPAN WAGYU BEEF |  日本

KOBE 300g / \$8000
神戸和牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排

KOBE 150g / \$4000
神戸和牛
STRIPLOIN
紐約克牛排

SENDAI 300g / \$5300
仙台和牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排

SENDAI 150g / \$2800
仙台和牛
STRIPLOIN
紐約客牛排

\$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波士頓蟹龍蝦僅需加價\$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

U.S.A. BEEF | 美國

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$3200
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU TENDERLOIN 150g / \$2400
200g / \$2800
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g / \$2700
200g / \$3600
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK (A CUT SELECTION) 460g / \$2800
680g / \$4200
美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 300g / \$1300
original or black pepper crusted · 原味或現磨黑胡椒
美國頂級紐約克牛排

GRILLED U.S.D.A PRIME BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 500g-570g / \$2400
580g-650g / \$2800
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應)

GRILLED U.S.D.A PRIMEBONE IN NEW YORK STEAK(LIMITED) 500g-600g / \$2000
炙烤美國頂級紐約客牛排 (限量供應)

\$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

AUSTRALIA BEEF | 澳洲

AUS. TASMANIA GRASS-FED 60MONTH DRY-AGED 60DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 600g / \$4000
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)

AUS. QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$3000
460g / \$4050
澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛肋眼牛排

AUS.QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU OYSTER BLADE TIP STEAK (LIMITED) 150g / \$1000
澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛嫩肩里肌牛排 (限量供應)

SOUTHERN AUSTRALIA MOUNT GAMBIER MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK (LIMITED) 340g/\$6000
南澳甘比爾山MAYURA純種和牛肋眼牛排 (限量供應)

\$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

MAINS | 主菜

BLUE LOBSTER(LIMITED) \$2700
sage oil · season vegetable · yuzu beurre blanc
鼠尾草油 · 季節蔬菜 · 柚子奶油
藍龍蝦(限量供應)

SEA BASS \$1000
butter khumbu · miso · roasted vegetables
奶油鹽昆布 · 赤味噌 · 炙烤蔬菜
寶石鱸魚

❀❀ JAPANESE HALIBUT \$1500
chapelure d’oignons rouges · endives · jus de betteraves rouges acidulé
紅蔥麵包粉 · 苦菊苣 · 酸紅甜菜汁
日本比目魚
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

❀❀ AUSTRALIAN RACK OF LAMB \$2000
dry aged 18 days · champignons sautés · gnocchis de pommes de terre ·
chutney d’ échalotes
乾式熟成18日 · 炒菌菇 · 馬鈴薯麵餃 · 紅蔥頭醬
爐烤澳洲乾式羊肋排
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

HUALIEN YULI DUCK BREAST \$800
pear butter · lotus root · zucchini · grapefruit
梨子醬 · 蓮藕 · 節瓜 · 葡萄柚
花蓮玉里鴨胸

SPRING CHICKEN \$800
broccolini · barley · chicken jus
青花筍 · 薏仁 · 雞肉濃縮汁
美國自然春雞

KAMALAN PORK CHOP \$800
mustard · mushroom · apple jelly
芥末籽 · 鴻喜菇 · 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼

KING SALMON \$1200
butter kombu sauce · edamame · maitake
奶油昆布醬 · 毛豆 · 舞菇
國王鮭

WAGYU BOLOGNESE \$700
home made tagliatelle · parmigiano
手工自製義大利寬麵 · 帕馬森起司
澳洲和牛肉醬寬麵

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 \$220
原味薯條

STEAMED BROCCOLI \$220
清蒸花椰菜

BUTTER WHIPPED POTATO \$220
馬鈴薯泥

BAKED POTATO \$220
sour cream · bacon · chives
酸奶 · 培根 · 蝦夷蔥
烤馬鈴薯

GARLIC BUTTER MUSHROOM \$220
爐烤蒜味奶油野菇

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN \$220
香菜萊姆奶油甜玉米

GRILLED GREEN ASPARAGUS \$220
炙烤美國粗綠蘆筍

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE \$220
起司焗烤松露通心麵

CREAM SPINACH \$280
奶油菠菜泥

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

DESSERT | 甜點

RED BEAN SOUFFLÉ

salted egg gelato

鹹蛋黃冰淇淋

紅豆舒芙蕾

\$400

✿✿ BONBONNIÈRE “POMMES-CHARTREUSE”

green apple sorbet · vanilla-chartreuse cream · green apple gel · sancho

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 Henrroux

\$400

OPERA

coffee buttercream · chocolate cardamom ganache · coffee sponge ·

coffee microwave · kahlua jelly · chocolate crispy ·

alunga milk chocolate chantilly

咖啡奶油霜 · 巧克力小荳蔻甘納許 · 咖啡珊瑚蛋糕 ·

桂花冰淇淋 · 卡魯哇酒凍 · 巧克力脆片 · 牛奶巧克力香提

歐培拉

\$400

BARELY TIRAMISU

barley mascapone foam · lady finger · barley crumble ·

chocolate crispy · barley tea jelly · barley caviar

麥仔茶馬斯卡邦 · 手指餅乾 · 麥仔茶脆餅 · 巧克力跳跳糖 ·

麥仔茶凍 · 麥仔茶魚子

麥仔茶提拉米蘇

\$400

SANGRIA PEAR TART

port wine candied pear · pear sorbet · frangipane · sable ·

wine foam · pear whipped ganache · pear gel

紅酒糖漬洋梨 · 洋梨雪酪 · 杏仁奶油餡 · 紅酒泡泡 ·

洋梨打發甘納許 · 洋梨凝膠

桑格利亞洋梨塔

\$400

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

\$320

DRINKS | 飲料

REGULAR COFFEE (I/H)

美式咖啡

\$150

LATTE (I/H)

拿鐵咖啡

\$150

CAPPUCCINO (I/H)

卡布奇諾

\$150

ESPRESSO (SINGLE · DOUBLE)

濃縮咖啡 (單份 · 雙份)

\$150

CEYLON TEA (I/H)

錫蘭紅茶

\$150

JASMINE GREEN TEA

茉莉綠茶

\$150

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

\$150

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

\$150

BERRY BLUSH TEA

胭脂莓果茶

\$150

FRESH LEMON JUICE

新鮮檸檬汁

\$150

