



A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉
Executive Chef : Wei Lien Ling



オードブル | 開胃菜

イタリア産キャビア15 g (数量限定)	\$1700	オードブル 開胃菜	\$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 義大利精選鱈魚子醬(限量供應)		フォアグラ ピーチ・アップル・バルサミコ酢 桃子・蘋果・陳年巴沙米可醋 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&ピュレ・テンペ・チョリソ&オイル 防風草泥・豆豉・臘腸油 香煎干貝	
牛肉のタルタルステーキ	\$500	タコのグリル	\$800
ウズラの卵黄・スパイシーソース 鵝鴨蛋黃・香料辣醬 澳洲生牛肉韃靼		ルメスクリ・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	
ツナのタルタルステーキ	\$500	ブラックタイガー	\$800
シトラスフォーム・醤油ゼリー・わさび・四川風ラー油・ハーブ 柑橘泡沫・醬油凍・山葵・四川紅油・香草 生鮪魚塔		キャロットピュレ・カチョカヴァッロ・ゆずシロップソース 蘿蔔泥・馬背起司・柚子蝦汁 香煎虎蝦	
生ガキ	\$300/pc	✿✿ エッグ・ラビオリ(数量限定)	\$500
フランスから空輸 自法國空運來台 新鮮生蠔		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	
イカの炭焼きグリル (数量限定)	\$400		
		チョリソポテト・ライム 炒西班牙臘腸洋芋・萊姆 碳烤透抽(限量供應)	
クラムカジノ(貝のチーズ焼き) (数量限定)	\$400		
		パルミジャーノ・レッジャーノ・ベーコン・パン粉 帕馬森乾酪・培根・新鮮麵包粉 經典烤牛奶貝(限量供應)	

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。

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

トマトスープ

フレッシュトマト・バジル&オイル・ミント

新鮮蕃茄濃煮而成・羅勒油・薄荷葉

蕃茄濃湯

✿✿ クラブビスク

カニ・ネギ・クリーム

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

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

パルミジャーノ・チャイブ・ベーコン

帕馬森起司・蝦夷蔥・培根

凱薩沙拉

ステーキ | 牛排



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 | 牛排

アメリカ |  美國

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

400g / \$3200

U.S.アイダホ スネークリバー農場産和牛
テンダーロインステーキ
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

150g / \$2400
200g / \$2800

U.S.アイダホ スネークリバー農場産和牛
Aカットステーキ
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

150g / \$2700
200g / \$3600

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)

460g / \$2800
680g / \$4200

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

300g / \$1300

骨付きU.S.プライムビーフの
リブアイステーキ(数量限定)
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排(限量供應)

500g-570g / \$2400
580g-650g / \$2800

骨付きU.S.プライムビーフの
ニューヨークステーキ(数量限定)
炙烤美國頂級帶骨紐約客牛排(限量供應)

500g-600g / \$2000

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)

600g / \$4000

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

340g / \$3000

オーストラリア・クイーンズランド・
ウェストホールム和牛のオイスター・ブレード・
チップステーキ (数量限定)
澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛嫩肩里肌牛排
(限量供應)

150g / \$1000

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)

340g / \$6000

ステーキをご注文のお客様はNT\$760の追加
で二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
で二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
 セージオイル・季節の野菜・ブルーブランソース
 鼠尾草油・季節蔬菜・柚子奶油
 藍龍蝦(限量供應)

スズキ \$1000
 バター昆布ソース・みそ・ロースト&ベジタブル
 奶油鹽昆布・赤味噌・炙烤蔬菜
 寶石鱸魚

✿✿ヒラメ \$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
 日本比目魚
 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
 爐烤澳洲乾式羊肋排
 法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

花蓮玉里産鴨の胸肉 \$800
 ペアバター、レンコン、ズッキーニ、グレープフルーツ
 梨子醬・蓮藕・節瓜・葡萄柚
 花蓮玉里鴨胸

スプリング・チキン \$800
 ブロッコリーニ・オオムギ・チキン濃縮肉汁
 青花筍・薏仁・雞肉濃縮汁
 美國自然春雞

骨付きクバラン豚のリブアイステーキ \$800
 マスター・マッシュルーム・アップルゼリー
 芥末籽・鴻喜菇・蘋果醬
 噶瑪蘭豬帶骨肋眼

キングサーモン \$1200
 バター昆布ソース・枝豆・マイタケ
 奶油昆布醬・毛豆・舞菇
 國王鮭

和牛のミートソースパスタ \$700
 自家製タリアテッレ・パルミジャーノチーズ
 手工自製義大利寬麵・帕馬森起司
 澳洲和牛肉醬寬麵

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
 サワークリーム・ベーコン・チャイブ
 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

ホウレン草のクリーム煮 \$280
 奶油菠菜泥

デザート | 甜點

小豆スフレ	\$400
塩たまごジェラート	
鹹蛋黃冰淇淋	
紅豆舒芙蕾	
✿✿ 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・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	
蕚麻酒糖罐子	
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux	
オペラ	\$400
コーヒー&バタークリーム・チョコレート&カルダモン&ガナッシュ・	
コーヒースポンジ・コーヒー&マイクロウェブ・カルーアゼリー・	
チョコレート&クリスピード・ミルクチョコレート&シャンティイ	
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	
ベアリー・ティラミス	\$400
ベアリー&マスカポーネ&フォーム・レディ&フィンガー・	
ベアリークランブル・チョコレート&クリスピード	
ベアリー&ティー&ゼリー・ベアリーキャビア	
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	
サングリア洋梨タルト	\$400
ポートワイン砂糖漬け洋梨・洋梨のシャーベット・フランジパーヌ・	
サブレ・ワイン&フォーム・洋梨ホイップ&ガナッシュ・洋梨ゼリー	
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	
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	

