



# A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : Wei Lien Ling



APPETIZERS | 開胃菜

CRAB AND CAVIAR(LIMITED)  
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)

\$800

RAW BEEF TARTARE  
quailyolk · pickies · whiskey  
鵪鶉蛋黃 · 酸黃瓜 · 威士忌  
澳洲生牛肉韃靼

\$500

RAW TUNA  
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

\$500

FRESH OYSTER(LIMITED)  
flown in from France  
自法國新鮮空運來台  
新鮮生蠔(限量供應)

\$300/pc

RAW AMBERJACK  
green chili · khumbu · grape · shiso  
青辣椒 · 鹽昆布 · 葡萄 · 紫蘇  
生青魷魚薄片

\$500

APPETIZERS | 開胃菜

FOIE GRAS  
peach · apple · aged balsamic  
桃子 · 蘋果 · 陳年巴沙米可醋  
香煎鴨肝

\$800

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

\$800

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

\$600

TIGER PRAWN  
kun pao foam · wing bean · cracker  
宮保醬 · 翼豆 · 脆米  
香煎虎蝦

\$800

❀❀ EGG RAVIOLI(LIMITED)  
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

\$500

CHARCOAL GRILLED SQUID(LIMITED)  
chorizo poato · caper&grape jam  
炒西班牙臘腸洋芋 · 酸豆葡萄醬  
碳烤透抽(限量供應)

\$400

SOUP · SALAD | 湯 · 沙拉

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

\$400

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

\$450

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

\$400

❀❀ CRAB BISQUE  
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

\$500

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

\$400

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

\$400

BURRATA CHEESE GREEN SALAD  
burrata cheese · color tomato · sherry vinaigrette · dry tomato  
布拉塔起司 · 彩色蕃茄 · 雪莉油醋 · 風乾蕃茄  
新鮮布拉塔起司沙拉

\$500

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  
神戸和牛  
RIBEYE STEAK  
肋眼牛排

300g / \$8000

KOBE  
神戸和牛  
STRIPLOIN  
紐約克牛排

150g / \$4000

SENDAI  
仙台和牛  
RIBEYE STEAK  
肋眼牛排

300g / \$5300

SENDAI  
仙台和牛  
STRIPLOIN  
紐約客牛排

150g / \$2800

\$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 21 DAYS 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  
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排 200g / \$2800

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

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

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  
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應) 580g-650g / \$2800

GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE 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 60 MONTH DRY-AGED 60 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 600g / \$4000  
澳洲塔斯馬尼亞草飼熟齡牛乾式60天帶骨肋眼牛排 (限量供應)

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

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)

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 340g / \$5500  
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 (限量供應)

AUS. DAVID BLACKMORE FULLBLOOD WAGYU RIBEYE STEAK (LIMITED) 340g / \$5500  
澳洲DAVID BLACKMORE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

PAN FRIED BLUE LOBSTER(LIMITED) \$2700  
spice orange concentrated · seasonal vegetable  
柳橙香料醬 · 季節時蔬  
藍龍蝦(限量供應)

PATAGONIAN TOOTHFISH \$1600  
butter mussels · baby arugula  
奶油淡菜 · 圓葉芝麻苗  
小鱗犬牙南極魚

❀❀ U.S. RACK OF LAMB \$2200  
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  
爐烤美國乾式羊肋排  
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

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

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

DESSERT | 甜點

HOT GRASS JELLY SOUFFLE

peanuts gelato

花生冰淇淋

燒仙草舒芙蕾

\$400

✿✿ BONBONNIÈRE “POMMES-CHARTREUSE”

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

timut pepper

青蘋果雪酪 · 香草夏翠絲奶油 · 青蘋果凍 · 尼泊爾胡椒

蕁麻酒糖罐子

法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henrroux

\$400

STRAWBERRY · LEMON

strawberry mousse · lemon mousse · chocolate cake ·

yuzu chantilly · berry crumble

草莓慕斯 · 檸檬慕斯 · 巧克力蛋糕 · 柚子香提 · 莓果酥菠蘿

草莓 · 檸檬

\$400

FERMENTED RICE · BROWN SUGAR ·

SWEET POTATO

candied sweet potato · sweet potato paste ·

black sesame panna cotta · light fermented rice espuma ·

brown sugar streusel · dark brown sugar gelato

蜜地瓜 · 地瓜泥 · 芝麻奶酪 · 酒釀泡泡 · 黑糖酥菠蘿 · 黑糖冰淇淋

酒釀 · 黑糖 · 地瓜

\$400

TAITUNG BLACK FORESTS

red oolong chocolate ganache · red oolong chocolate mousse ·

red oolong chocolate cream · microwave chocolate sponge ·

candied cherry · cherry gel

紅水烏龍巧克力甘納許 · 紅水烏龍巧克力慕斯 · 紅水烏龍巧克力奶餡 ·

巧克力珊瑚蛋糕 · 酒漬櫻桃 · 黑櫻桃醬

台東黑森林

\$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

