



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) \$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 egg yolk · pickles · whiskey
鵪鶉蛋黃 · 酸黃瓜 · 威士忌
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(LIMITED) \$300/pc
flown in from France
自法國新鮮空運來台
新鮮生蠔(限量供應)

RAW AMBERJACK \$500
green chili · kombu · grape
青辣椒 · 鹽昆布 · 葡萄
生青魷魚薄片

APPETIZERS | 開胃菜

FOIE GRAS \$800
raspberry meringue · pineapple jam · coconut toast
覆盆莓蛋白餅 · 鳳梨果醬 · 椰香土司
香煎鴨肝

SEARED HOKKAIDO SCALLOP \$800
green curry mashed potatoes · peas ·
curry oil · radish
綠咖哩薯泥 · 綠眼豆 · 咖哩油 · 櫻桃蘿蔔
香煎干貝

GRILLED OCTOPUS (MORTLACH LIMITED) \$600
Mortlach whisky romesco · red onion · sweet chili · lemon
慕赫威士忌甜椒榛果醬 · 紅洋蔥 · 糯米椒 · 檸檬
炙烤章魚(慕赫限定)

TIGER PRAWN \$800
kun pao foam · broccolini · cracker
宮保醬 · 青花筍 · 脆米
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 potato · caper&grape jam
炒西班牙臘腸洋芋 · 酸豆葡萄醬
碳烤透抽(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

BURRATA CHEESE GREEN SALAD \$500
burrata cheese · heirloom 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

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

KAGOSHIMA ODAGYU 300g / \$5000
鹿兒島小田牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排

KAGOSHIMA ODAGYU 150g / \$2500
鹿兒島小田牛
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
紐約克牛排

\$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 21 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$3700
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21 DAYS BONE IN SIRLOIN STEAK 400g / \$2500
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨沙朗牛排

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 / \$3000
200g / \$3900
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A. PRIME RIBEYE STEAK 460g / \$3000
(A CUT SELECTION) 690g / \$4500
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 400g-480g / \$2400
(MORTLACH LIMITED)(LIMITED) 480g-560g / \$2800
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (慕赫限定) (限量供應)

GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK 500g-600g / \$2000
(LIMITED)
炙烤美國頂級帶骨沙朗牛排 (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 / \$3400
460g / \$4600
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)

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 · cumin and kumquat puree · spinach gnocchi
seasonal vegetable
乾式熟成18日 · 孜然金棗醬 · 菠菜馬鈴薯餃 · 季節蔬菜
爐烤美國乾式羊肋排

HUALIEN YULI DUCK BREAST \$800
marinated tomato with lemongrass · stewed lemon
bitter melon · honey and starfruit puree
醃製香茅蕃茄 · 燉檸檬 / 苦瓜 · 楊桃蜂蜜
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

KAMALAN PORK CHOP \$1200
mustard · mushroom · apple jelly
芥末籽 · 鴻喜菇 · 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼

PAN FRIED CHICKEN GRUNT \$1000
pandan leaf soup · loofah /purple yam /
bamboo shoots · lemon leaf oil
斑蘭葉湯 · 絲瓜 / 紫山藥 / 春筍 · 檸檬葉油
香煎黃雞魚

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 \$280
原味薯條

STEAMED BROCCOLI \$280
清蒸花椰菜

BUTTER WHIPPED POTATO \$280
馬鈴薯泥

BAKED POTATO \$280
sour cream · bacon · chives
酸奶 · 培根 · 蝦夷蔥
烤馬鈴薯

GARLIC BUTTER MUSHROOM \$280
爐烤蒜味奶油野菇

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN \$280
香菜萊姆奶油甜玉米

GRILLED GREEN ASPARAGUS \$280
炙烤美國粗綠蘆筍

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE \$280
起司焗烤松露通心麵

CREAM SPINACH \$280
奶油菠菜泥

DESSERT | 甜點

TARO SOUFFLÉ \$400
milk gelato · caramel drizzle
牛奶冰淇淋 · 焦糖醬
芋頭舒芙蕾

✿✿ BONBONNIÈRE “POMMES-CHARTREUSE” \$400
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 Henrinox

ROOIBOS TEA · HONEY \$400
rooibos tea brûlée · honey gelato ·
puff crisp · mixed berry gel
南非花草茶烤布蕾 · 蜂蜜冰淇淋 · 酥皮脆片 · 莓果醬
南非花草茶 · 龍眼蜜

CHERRY BLOSSOM · HIBISCUS · \$400
PLUM SAKE
cherry blossom marmalade · cheese cake · hibiscus jelly ·
cherry blossom and hibiscus filling · plum sake sorbet
櫻花果醬 · 乳酪蛋糕 · 洛神凍 · 櫻花洛神果餡 · 梅酒雪酪
櫻花 · 洛神 · 梅酒

CARAMEL ORANGE · CHOCOLATE WALNUT \$400
BROWNIE (MORTLACH LIMITED)
chocolate brownie with walnut · hazelnut praline feuilletine ·
caramel orange mousse · cherry gel · caramel chantilly
巧克力核桃布朗尼 · 榛果巧克力脆片 · 焦糖橙香慕斯 · 櫻桃醬 · 焦糖香堤
焦糖橙香 · 布朗尼(慕赫限定)

SEASONAL FRUIT PLATTER \$320
季節水果盤

DRINKS | 飲料

REGULAR COFFEE (I/H) \$150
美式咖啡

LATTE (I/H) \$150
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H) \$150
卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE · DOUBLE) \$150
濃縮咖啡 (單份 · 雙份)

CEYLON TEA (I/H) \$150
錫蘭紅茶

JASMINE GREEN TEA \$150
茉莉綠茶

DONG DING OOLONG \$150
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA \$150
洋甘菊茶

BERRY BLUSH TEA \$150
胭脂莓果茶

FRESH LEMON JUICE \$150
新鮮檸檬汁

