



## 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

quail egg yolk · pickles · whiskey

鵪鶉蛋黃 · 酸黃瓜 · 威士忌

澳洲和牛肉韃靼

\$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 · kombu · grape

青辣椒 · 鹽昆布 · 葡萄

生青魷魚薄片

\$500

## APPETIZERS | 開胃菜

### FOIE GRAS

raspberry meringue · pineapple jam · coconut toast

覆盆莓蛋白餅 · 鳳梨果醬 · 椰香土司

香煎鴨肝

\$800

### SEARED HOKKAIDO SCALLOP

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

\$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

pork ear · pork jus · lentil · anchovy

豬耳朵 · 豬耳濃縮汁 · 扁豆 · 鰵魚

香煎虎蝦

\$800

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

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

## SOUP · SALAD | 湯 · 沙拉

### MUSHROOMS“CAPPUCINO” \$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

### 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 AND TOMATO \$500

tomatoes · basil · pistachio · arugula

蕃茄 · 羅勒 · 開心果 · 芝麻葉

蕃茄與布拉塔起司

## 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

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

美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排

400g / \$3700

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21 DAYS  
BONE IN SIRLOIN STEAK

美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨沙朗牛排

400g / \$2500

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS  
WAGYU TENDERLOIN

美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

150g / \$2400

200g / \$2800

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS  
WAGYU A CUT STEAK

美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

150g / \$3000

200g / \$3900

U.S.D.A. PRIME RIBEYE STEAK  
(A CUT SELECTION)

美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

460g / \$3000

690g / \$4500

U.S. FLANNERY PRIME  
RIBEYE STEAK

美國FLANNERY頂級肋眼牛排

340g / \$2800

U.S.D.A. PRIME STRIPLOIN STEAK  
original or black pepper crusted · 原味或現磨黑胡椒

美國頂級紐約克牛排

300g / \$1300

GRILLED U.S.D.A. PRIME  
BONE IN RIBEYE STEAK  
(LIMITED)

炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應)

400g-480g / \$2400

480g-560g / \$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)

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)

600g / \$4000

AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF DRY-AGED  
60DAYS BONE IN RIB EYE STEAK

澳洲塔斯馬尼亞紅寶石老牛乾式60天帶骨肋眼牛排

600g / \$5000

AUS. TAJIMA WAGYU RIBEYE STEAK

澳洲但馬和牛肋眼牛排

340g / \$3400

460g / \$4600

AUS. MAYURA FULL BLOOD  
WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED)

澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 (限量供應)

340g / \$5500

AUS. DAVID BLACKMORE  
FULLBLOOD WAGYU RIBEYE STEAK  
(LIMITED)

澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排 (限量供應)

340g / \$5500

\$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 SEASONAL FISH \$1400

shellfish · parsnips · saffron · edible rape  
貝類 · 防風草根 · 番紅花 · 油菜  
時令鮮魚

### U.S. RACK OF LAMB \$2200

broccoli · mint · turnip · coriander  
青花菜 · 薄荷 · 蕪菁 · 香菜  
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

### 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

SOYA MILK SOUFFLÉ \$400  
Taiwan Sun Moon Lake black tea gelato  
台灣日月潭紅茶冰淇淋  
豆漿舒芙蕾

✿✿ 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 Henriroux

CARAMEL ORANGE BROWNIE \$400  
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

MANGO, GRAPEFRUIT AND SAGO \$400  
ice cream of mango, pineapple and litchi · sago and coconut milk  
芒果、鳳梨與荔枝冰淇淋 · 西米露  
楊枝甘露

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

