



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
澳洲和牛肉韃靼

TUNA TARTARE \$500
yuzu · avocado · coriander
柚子醋 · 酪梨 · 香菜
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
endive · green apple · apple cider vinaigrette · pomelo
比利時萵苣 · 青蘋果 · 蘋果油醋 · 柚子
生青魷魚薄片

APPETIZERS | 開胃菜

FOIE GRAS \$800
peanut · fig · black berry
花生 · 無花果 · 黑莓
香煎鴨肝

SEARED HOKKAIDO SCALLOP \$800
jalapeno · cucumber · doenjang gastrique
墨西哥辣椒 · 小黃瓜 · 大醬味噌
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
pork ear · pork jus · lentil · anchovy
豬耳朵 · 豬耳濃縮汁 · 扁豆 · 鰵魚
香煎虎蝦

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

CHOPPED SALAD
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

\$400

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

\$400

BURRATA AND TOMATO
tomatoes · basil · pistachio · arugula
蕃茄 · 羅勒 · 開心果 · 芝麻葉
蕃茄與布拉塔起司

\$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

KAGOSHIMA ODAGYU
鹿兒島小田牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排

300g / \$5000

KAGOSHIMA ODAGYU
鹿兒島小田牛
STRIPLOIN
紐約克牛排

150g / \$2500

SENDAI
仙台和牛
STRIPLOIN
紐約克牛排

150g / \$2800

\$780 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\$780

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(LIMITED) 美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨沙朗牛排(限量供應)	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

\$780 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\$780

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

\$780 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\$780

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
duck gravy · taro · cherry
鴨香肉汁 · 芋頭 · 櫻桃
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

BIUE LOBSTER \$2800
yuzu · spinach · carrot and ginger emulsion
柚子 · 菠菜 · 薑味紅蘿蔔濃縮醬
藍龍蝦

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

Taiwan Sun Moon Lake black tea gelato

台灣日月潭紅茶冰淇淋

豆漿舒芙蕾

\$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 Henriroux

\$400

FOAMY SWEET POTATO WITH CREAM GELATO

sweet potato · almond · ginger · cream gelato

台農57地瓜 · 杏仁 · 薑 · 鮮奶油冰淇淋

薑汁地瓜鮮奶油冰淇淋

\$400

FALL SEASON CHESTNUTS MOUSSE

chestnut · chestnut mousse · apple · milk gelato

栗子 · 栗子慕斯 · 蘋果 · 鮮奶冰淇淋

栗子蘋果牛奶

\$400

HAZELNUT AND RASPBERRY CHOCOLATE

Hazelnut chocolate · pailletè feuilletine · Raspberry meringue ·

citrus sorbet

榛果巧克力醬 · 巧克力巴芮脆片 · 覆盆子蛋白餅 · 柑橘雪酪

覆盆子榛果金沙

\$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

