



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)
miso · yuzu · ginger · daikon
京都味噌 · 柚子 · 薑 · 大根
蟹肉與魚子醬(限量供應)

\$800

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE
caviar · crème fraîche · dijon mustard
魚子醬 · 法式酸奶 · 迪戎芥末
手切日本和牛肉韃靼

\$900

TUNA TARTARE
yuzu · avocado · coriander
柚子醋 · 酪梨 · 香菜
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 CRUDO
orange · ginger · chili · sherry vinegar
柳橙 · 薑 · 辣椒 · 雪莉醋
生青魷魚薄片

\$500

APPETIZERS | 開胃菜

SEARED FOIE GRAS
orange · apple · cinnamon · pistachios
柳橙 · 蘋果 · 肉桂 · 開心果
香煎鴨肝

\$800

SEARED SCALLOP
red pepper · gochujang · cauliflower · parsley
烤紅甜椒 · 韓式辣醬 · 白花椰菜 · 巴西里
香煎干貝

\$800

GRILLED OCTOPUS
tom yum · lime · tomato · garlic
泰式冬蔭醬 · 萊姆 · 蕃茄 · 蒜
炙烤章魚

\$700

SEARED TIGER PRAWN
chermoula sauce · quinoa · chick pea
摩洛哥香草醬 · 藜麥 · 鷹嘴豆
香煎虎蝦

\$800

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 PHO \$450
vietnamese beef soup · fennel · star anise
越式牛肉清湯 · 茴香 · 八角
澳洲和牛湯餃

LEEK SOUP \$450
Japaness leek · bacon · crème fraîche · chive
日本甜蒜 · 培根 · 法式酸奶 · 蝦夷蔥
甜蒜濃湯

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

BEET SALAD \$450
feta cheese · homemade ricotta ·
pickled red onion · balsamic vinaigrette
費達羊乳酪 · 自製芮可塔乳酪 · 醃漬洋蔥 · 巴沙米可油醋
甜菜沙拉

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 / \$5250
鹿兒島小田牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排

KAGOSHIMA ODAGYU 150g / \$2650
鹿兒島小田牛
STRIPLOIN
紐約克牛排

\$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 400g / \$4000
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(LIMITED) 400g / \$2650
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨沙朗牛排(限量供應)

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 / \$3300
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排 200g / \$4300

U.S. FLANNERY PRIME RIBEYE STEAK 340g / \$3000
美國FLANNERY頂級肋眼牛排 460g / \$3600

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) 400g-480g / \$2700
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應) 480g-560g / \$3100

\$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. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 340g / \$5700
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 / \$5700
澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排 (限量供應)

AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$3400
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排 460g / \$4600

\$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

SEASONAL FISH \$1500
tomato and fish sauce · horseradish crème ·
asparagus · light pickled
泰式蕃茄魚醬汁 · 辣酸酸奶 · 蘆筍 · 醃漬蕃茄
時令鮮魚

NEW ZEALAND TEMANA LAMB \$2300
herbs relish · shallot marmalade · rosemary · mint
香草醬 · 酸甜干蔥 · 迷迭香 · 薄荷
紐西蘭和羊

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

BOSTON LOBSTER \$2800
lobster bisque sauce · crème fraîche · arugula · pickled radish
龍蝦醬汁 · 法式酸奶 · 芝麻葉 · 醃漬蕪菁
波士頓龍蝦佐龍蝦醬汁

SIDE DISH | 配菜

FRENCH FRIES \$300
原味薯條

STEAMED BROCCOLI \$300
清蒸花椰菜

BUTTER WHIPPED POTATO \$300
馬鈴薯泥

BAKED POTATO \$300
sour cream · bacon · chives
酸奶 · 培根 · 蝦夷蔥
烤馬鈴薯

GARLIC BUTTER MUSHROOM \$300
爐烤蒜味奶油野菇

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN \$300
香菜萊姆奶油甜玉米

GRILLED GREEN ASPARAGUS \$300
炙烤綠蘆筍

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE \$300
起司焗烤松露通心麵

CREAM SPINACH \$300
奶油菠菜泥

SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT \$300
酸甜孢子甘藍

GRILLED EGGPLANT \$300
炙烤日本茄

DESSERT | 甜點

TRADITIONAL HAKKA LEI-CHA SOUFFLÉ
sesame ice cream · brown rice flour
芝麻冰淇淋 · 玄米粉
客家擂茶舒芙蕾

\$400

GUAVA MOUSSE WITH GREEN TEA
FOAM AND PLUM
guava mousse · green tea foam ·
guava and plum liqueur sorbet · plum crumbles
芭樂慕斯 · 綠茶泡泡 · 芭樂梅酒冰 · 梅子酥菠蘿
梅香芭樂慕斯與綠茶泡泡

\$400

BROWN SUGAR ALMOND TOFU
brown sugar almond cake · almond jelly · chantilly ginger ·
brown sugar crumble · brown sugar ice cream
黑糖杏仁蛋糕 · 杏仁豆腐 · 薑汁香堤 · 黑糖酥菠蘿 · 黑糖冰淇淋
黑糖杏仁豆腐

\$400

CRÈME BRÛLÉE
vanilla ice cream
香草冰淇淋
法式焦糖烤布蕾

\$300

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

