

A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef：Wei Lien Ling

APPETIZERS | 開胃菜

CRAB AND CAVIAR \$800
miso · yuzu · ginger · daikon
京都味噌 · 柚子 · 薑 · 大根
蟹肉與魚子醬

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE \$900
caviar · crème fraiche · daikon
魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔
手切日本和牛肉韃靼

TUNA TATAKI \$500
anchovy · cucumber · sesame · shiso
鰹魚 · 小黃瓜 · 芝麻 · 紫蘇
炙燒鮪魚

RED PRAWN TARTARE(LIMITED) \$450
mayo · hummus · brioche
鮮蝦美乃滋 · 鷹嘴豆泥 · 布里歐
胭脂蝦塔塔(限量供應)

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)

SEA FOOD PLATTER \$1800
shrimp · oyster · crab
蝦 · 法國生蠔 · 蟹腳
海鮮拼盤

APPETIZERS | 開胃菜

SHRIMP COCKTAIL \$400
cocktail sauce
雞尾酒醬
鮮蝦雞尾酒盅

SEARED SCALLOP \$800
shellfish veloute · sweet potato · dill · pico de gallo
茴香蛤蜊奶醬 · 台農66號地瓜 · 時蘿 · 鮮茄紅椒莎莎
香煎干貝

GRILLED OCTOPUS \$700
gooseberry · garlic · coriander · jalapeno
酸漿果醬 · 蒜頭 · 香菜 · 墨西哥辣椒
炙烤章魚

SEARED TIGER PRAWN \$800
prosciutto · tarragon · dried scallop · chestnut
火腿 · 茵陳蒿 · 瑤柱 · 栗子
香煎虎蝦

CINCO JOTAS SPANISH \$500
IBERIAN BELLOTA JAMON 10g
西班牙5J伊比利豬生火腿10 g

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

\$450

BEEF SOUP PHO
vietnamese beef soup · fennel · star anise
越式牛肉清湯 · 茴香 · 八角
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

\$450

CRAB BISQUE
sour dough · cream cheese · cognac · crab
酸種麵包 · 奶油乳酪 · 干邑 · 蟹肉
法式蟹肉濃湯

\$550

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

\$450

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

\$450

SMOKED MACKEREL SALAD
sesame · melon · baby green · chive
芝麻 · 哈密瓜 · 貝比生菜 · 蝦夷蔥
煙燻鯖魚沙拉

\$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 BEEF | 日本

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

300g / \$5300

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

150g / \$2700

JAPANGUY FILET STEAK
日本和牛菲力牛排

150g / \$3100

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak
\$500 in addition for Seared Foie Gras 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\$800
加點一份香煎鴨肝僅需加價500元

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.D.A PRIME RIBEYE STEAK 460g / \$3800
美國頂級肋眼牛排

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$4300
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 / \$2800
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨沙朗牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g / \$3500
200g / \$4500
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S. WBI SUPER PRIME FILET STEAK 150g / \$1700
美國WBI超級PRIME菲力牛排 200g / \$2200

U.S.D.A. PRIME STRIPLOIN STEAK 300g / \$1500
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 / \$2900
(LIMITED) 480g-560g / \$3300
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應)

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak
\$500 in addition for Seared Foie Gras 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\$800
加點一份香煎鴨肝僅需加價500元
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 340g / \$5800
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

AUS. DAVID BLACKMORE FULLBLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$5800
澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排

AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK 340g / \$3600
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排 460g / \$4800

AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF DRY-AGED 60 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 600g/ \$5200
澳洲塔斯馬尼亞紅寶石老牛
乾式熟成60天帶骨肋眼牛(限量供應)

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak
\$500 in addition for Seared Foie Gras 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\$800
加點一份香煎鴨肝僅需加價500元
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

ROASTED LAMB CHOP \$1500
lamb jus · pea · mint · garam masala.
香料羊肉濃縮醬 · 青豆 · 薄荷 · 印度馬薩拉香料
爐烤法式羊排

HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1000
vegetable · pistachio · beetroot · duck demi
綜合蔬菜 · 開心果 · 甜菜根 · 鴨肉濃縮醬
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

KAMALAN PORK CHOP \$1200
dijon mustard · mushroom · apple jelly
迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼

SPRING CHICKEN \$1200
parsnip · plum · port · charcoal grill vegetable
防風草根 · 李子 · 波特酒 · 炭烤蔬菜
爐烤春雞

BLUE LOBSTER \$3000
yuzu · clam · pomelo
柚子荷蘭醬 · 蛤蜊泡泡 · 柚子
布列塔尼藍龍蝦

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

SEARED FISH \$1500
edamame · clam · saffron · spinach
毛豆 · 蛤蜊 · 番紅花 · 菠菜
時令鮮魚

SIDE DISH | 配菜

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

BUTTER WHIPPED POTATO \$300
馬鈴薯泥

FRENCH FRIES \$300
原味薯條

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

STEAMED BROCCOLI \$300
清蒸青花菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS \$300
炙烤美國粗綠蘆筍

SAUTEE MUSHROOM \$300
清炒野菇

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

SAUTEE RED ONION \$300
清炒紅洋蔥

CHEESE BACON POTATO \$300
起司培根小洋芋

DESSERT | 甜點

RUBY BLACK TEA SOUFFLÉ

\$400

milk ice cream
牛奶冰淇淋
紅玉舒芙蕾

TOMATO TRIO

\$400

tomato · galangal · soy sauce ice cream
蕃茄 · 南薑 · 醬油冰淇淋
蕃茄三重奏

CARAMEL CHEESE CAKE

\$400

fig · yogurt bubble · yuzu sorbet
無花果 · 優格泡泡 · 柚子雪酪
焦糖燒乳酪

GOMA TOFU

\$400

sesame shortbread · soymilk panna cotta ·
burnt soy sauce puff rice · white sesame ice cream.
芝麻脆餅 · 豆漿奶凍 · 醬燒米香 · 白芝麻冰淇淋
胡麻豆腐

SEASONAL FRUIT PLATE

\$400

季節水果盤

ASSORTED CHEESE PLATE

\$600

綜合起司盤

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

