




A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : Wei Lien Ling



APPETIZERS | 開胃菜

 CRAB AND CAVIAR 10g / \$800
 cucumber · lemon verbena · herb mayo · marigold flower
黃瓜 · 檸檬馬鞭草 · 香料美乃滋 · 菊花
蟹肉與魚子醬 40g / \$3200

  HAND CUT JAPAN WAGYUBEEF TARTARE \$1100
 Kagoshima wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon
日本鹿兒島和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔
手切和牛肉韃靼 **牛肉產地：日本鹿兒島縣**

RAW TUNA \$500
wasabi · dashi shoyu · picked beetroot · daikon · kumquat
日式芥末 · 鰹魚醬油 · 醋漬甜菜 · 彩色大根 · 金柑
生鮪魚

 RED PRAWN TARTARE(LIMITED) \$450
 Shogoin daikon · shiso · semi dried tomato · tomato consommé · verbena oil
聖護院大根 · 紫蘇葉 · 風乾蕃茄 · 蕃茄清湯 · 馬鞭草油
胭脂蝦塔塔(限量供應) **聖護院大根產地：日本京都**

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)

 SMOKED SALMON \$600
crème fraiche · chive · shallot
法式酸奶 · 蝦夷蔥 · 紅蔥碎
煙燻鮭魚

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

APPETIZERS | 開胃菜

 ROASTED LOBSTER WITH TRADITIONAL SWEET AND SOUR CRISPY VERMICELLI \$1500
 Boston lobster · traditional sweet and sour · vermicelli · egg crisp
波士頓龍蝦 · 泰式酸甜醬 · 米線 · 蛋酥
爐烤龍蝦佐泰式酸甜鍋巴米線(一隻)



 HOKKAIDO SCALLOP \$800
 parsnip · hazelnut · kohlrabi · chorizo
防風根泥 · 榛果油 · 醋漬大頭菜 · 西班牙臘腸
北海道干貝 **產地：日本北海道** **豬肉產地：西班牙**


 TIGER PRAWN \$800
 green plum · poprice · shrimp oil
青梅 · 米香 · 蝦油
海虎蝦

 DIATOM SHRIMP COCKTAIL(LIMITED) \$500
cocktail sauce
雞尾酒醬
矽藻蝦雞尾酒盅(限量供應)

CINCO JOTAS SPANISH IBERIAN BELLOTA JAMON 10g \$500
西班牙5J伊比利豬火腿10g **豬肉產地：西班牙**

 SOUTH AFRICA ABALONE \$700
fermented black bean · nasturtium leaves · charcoal grilled fish soup · salmon roe
發酵黑豆 · 金蓮葉 · 香料魚湯 · 鮭魚卵
南非鮑魚


 THAI CRAB CAKE \$800
 fresh crab meat · red curry · Jalapeno · baby bell pepper
本地新鮮蟹肉 · 紅咖哩 · 墨西哥辣椒 · 甜椒
泰香蟹餅


 OX-TONGUES \$850
turnip · leek · makau · pine needles oil
燕菁 · 日本大蔥 · 馬告 · 松針油
炙烤牛舌 **牛肉產地：澳洲** **大蔥產地：比利時**

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類



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“CAPPUCCINO” \$450
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

 BEEF SOUP \$450
Kagoshima wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot
日本鹿兒島和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯 牛肉產地：日本鹿兒島縣 豬肉產地：台灣

 TOMATO SOUP \$450
fresh tomato · basil oil
新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油
蕃茄濃湯

 CRAB BISQUE \$550
 sour dough · cream cheese · cognac · crab
酸種麵包 · 奶油乳酪 · 干邑 · 蟹肉
法式蟹肉濃湯

 LOBSTER BISQUE \$600
 Boston lobster · brandy cream · chive
波士頓龍蝦 · 白蘭地鮮奶油 · 蝦夷蔥
龍蝦濃湯

 CAESAR SALAD \$450
 parmesan · chive · bacon
帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根
凱薩沙拉 豬肉產地：台灣

IBERICO HAM SALAD \$600
melon · yuzu · parmesan cheese · mixed green
哈密瓜 · 柚子 · 帕馬森起司 · 綜合生菜
伊比利火腿沙拉 豬肉產地：西班牙

 CHOPPED SALAD \$450
 lettuce · kalamata olive · mint · nuts · ranch dressing
萵苣 · 卡拉瑪塔黑橄欖 · 薄荷 · 堅果 · 鄉村醬
恰恰沙拉

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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 300g / \$5300
鹿兒島小田牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣

KAGOSHIMA ODAGYU 150g / \$2500
鹿兒島小田牛
STRIPLOIN STEAK
紐約克牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣

 JAPANGYU KAGOSHIMA FILET STEAK 120g / \$2800
日本鹿兒島和牛菲力牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

\$800 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波士頓整龍蝦僅需加價\$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

A CUT STEAKS | 牛排

U.S.A. BEEF |  美國

-  U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 460g / \$4300
美國頂級肋眼牛排
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$4860
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK 400g / \$3800
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排
-  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)
-  ISLAY WHISKY FLANNERY DRY-AGED 21DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$4300
艾雷島威士忌FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排
-  U.S.D.A. PRIME ACUT 150g / \$3000
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排 200g / \$4200




過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

\$800 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\$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

A CUT STEAKS | 牛排

AUSTRALIA BEEF |  澳洲

-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 400g / \$7680
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
-  AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF DRY-AGED 80 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 600g/ \$5200
澳洲塔斯馬尼亞紅寶石老牛
乾式熟成80天帶骨肋眼牛(限量供應)
-  AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 600g/ \$5600
澳洲A LEGACY純草飼老和牛
乾式熟成30天帶骨肋眼牛排(限量供應)

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

\$800 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\$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


MAINS | 主菜

 U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP \$2650
cauliflower · morels · herbs oil · nasturtium
煙燻白花菜泥 · 羊肚菌醬汁 · 香草油 · 金蓮葉
爐烤美國乾式熟成30天羊排

 HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1200
 Guanaja chocolate 70% · pumpkin · cointreau
瓜納拉70%巧克力 · 香橙南瓜泥 · 君度橙酒
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

 KAMALAN PORK CHOP \$1450
 dijon mustard · mushroom · apple jelly
迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼 豬肉產地：台灣

 HSINCHU CHICKEN \$1200
 carrot sauce · cumin · baby carrot · green apple
紅蘿蔔醬汁 · 孜然 · 迷你蘿蔔 · 青蘋果
竹地雞

 WAGYU BOLOGNESE \$700
 parmesan cheese · chive
帕馬森起司 · 蝦夷蔥
澳洲和牛肉醬義大利麵 牛肉產地：澳洲

 LIVE LOBSTER \$2600
 red bell pepper sauce · artichoke · fermentation chili · yuzu
紅甜椒奶油醬汁 · 朝鮮薊 · 發酵辣椒 · 柚子
波士頓活龍蝦

 ITOYORI DAI \$2050
bamboo shroot · white beans · lily
春筍 · 白豆 · 百合
金線魚

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

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 豬肉產地：台灣

 STEAMED BROCCOLI \$300
清蒸青花菜

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

 GARLIC BUTTER MUSHROOM \$300
爐烤蒜味奶油野菇

 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



過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

DESSERT | 甜點

 GRAND MARNIER SOUFFLE \$400
 grand marnier · citrus sorbet
干邑香橙酒 · 柑橘冰沙
干邑香橙酒舒芙蕾

 APPLE PIE \$400
 aloe · green apple · Fuji apple · caramel sauce · vanilla ice cream
蘆薈 · 青蘋果 · 富士蘋果 · 焦糖醬 · 香草冰淇淋
蘋果派

 AFFOGATO \$400
 grappa ice cream · coffee · 66%chocolate
葡萄酒渣白蘭地冰淇淋 · 咖啡 · 66%巧克力
阿芙佳朵

 CHEF'S CHOICE HOMEMADE ICE CREAM \$400
 主廚精選手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATE \$400
季節水果盤

 ASSORTED CHEESE PLATE \$600
綜合起司盤

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

