



A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : Wei Lien Ling







APPETIZERS | 開胃菜

 **KING FISH & KALUGA CAVIAR** \$10g /\$900
raw king fish · red onion · Kyoho grape · sour cream
鱈魚 · 紅洋蔥 · 巨峰葡萄 · 酸奶
KALUGA魚子醬


 **HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE** \$1100
Kyushu wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon
日本九州和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔
手切和牛肉韃韌
牛肉產地：日本九州


TUNA \$550
bergamot · shiso · baby onion · nori
佛手柑 · 紫蘇葉 · 小洋蔥 · 日式海苔
生鮪魚

 **RED PRAWN TARTARE(LIMITED)** \$450
 sakura · Japanese plum · white asparagus · pickled Japanese ginger
 Japanese plum wine
櫻花 · 南高梅 · 白蘆筍 · 日本細薑 · 紀州梅酒
胭脂蝦塔塔(限量供應)
細薑、梅酒產地：大阪

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

APPETIZERS | 開胃菜


 **GRILL BOSTON LOBSTER** \$1500
 garlic · Japanese leek · lime · shrimp past
大蒜 · 大蔥 · 檸檬 · 蝦膏
炭烤波士頓龍蝦(一隻)


 **SEARED SCALLOP** \$800
sea urchin sauce · cauliflower · puffed sorghum · sumac
海膽醬 · 白花椰菜 · 高粱米 · 鹽膚木
香煎干貝

 **TIGER PRAWN** \$800
 sakura shrimp · zaalouk · shrimp oil · cumin
櫻花蝦 · 摩洛哥燉菜 · 蝦油 · 孜然
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10 g 豬肉產地：西班牙

 **SOUTH AFRICA ABALONE** \$700
Oolong tea · brown shimeji mushroom · mizuna · abalone liver
鐵觀音茶 · 鴻喜菇 · 京都水菜 · 鮑魚肝
南非鮑魚

 **CRAB CAKE** \$800
 Chimichurri · avocado · coriander · tomato oil
阿根廷青醬 · 酪梨 · 香菜 · 蕃茄油
蟹餅

BEEF TONGUES \$850
red pepper · water bamboo · chive oil · shichimi
紅胡椒 · 筊白筍 · 蝦夷蔥 · 日式七味粉
炙烤牛舌 牛肉產地：澳洲

九州產和牛分別產地有：鹿兒島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣

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

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
Kyushu wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot
日本九州產和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯
豬肉產地：台灣 牛肉產地：日本九州

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

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

 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

 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

九州產和牛分別產地有：鹿兒島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣

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

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK 300g / \$5300
日本九州產和牛肋眼牛排 牛肉產地：日本九州

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK 150g / \$2500
日本九州產和牛紐約克牛排 牛肉產地：日本九州

 JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 150g / \$3000
日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地：日本九州

九州產和牛分別產地有：鹿兒島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣

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生凍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

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 / \$2000
original or black pepper crusted · 原味或現磨黑胡椒
美國頂級紐約克牛排
-  MACALLAN WHISKY GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 460g-560g / \$5000
(Including 2gls Macallan 18Y Sherry Oak Whisky)
麥卡倫炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排
(提供兩杯麥卡倫18年雪莉桶威士忌)
-  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生凍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天帶骨肋眼牛排 (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)
-  AUS. COPPERTREE FARMS OLD GRASSFED BEEF DRY-AGED 50DAYS BONE IN STRIPLOIN STEAK(LIMITED) 600g/ \$4900
澳洲銅樹農場純草飼老乳牛
乾式熟成50天帶骨紐約克牛排(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生凍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(LIMITED)** \$2600
 peanut butter · cilantro · balsamic · baby lettuce
 福源花生醬 · 香菜 · 巴沙米可醋 · 貝比蘿蔓生菜
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)


 **HUALIEN YULI DUCK BREAST** \$1200
 baby beetroot · almond puree · potato pavé · duck and cherry jus
 甜菜根 · 杏仁 · 馬鈴薯千層 · 鴨肉濃縮汁
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**

 **STUFF A CHICKEN THIGH (LIMITED)** \$1600
 Kumquat sauce · golden raisin · pistachio · mushroom
 客家桔醬 · 金黃葡萄乾 · 開心果 · 野菇
 雞腿肉派 (限量供應)

 **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(LIMITED)** \$2600
 garlic and chili sauce · tarragon · radish · carrot · clam
 蒜香辣味鮮蝦醬 · 茵陳蒿 · 蕪菁 · 蘿蔔 · 蛤蜊
波士頓活龍蝦(限量供應)

 **SEASONAL FISH(LIMITED)** \$1600
 milky fish soup · kohlrabi · squid · Shaoxing wine
 魚白湯 · 大頭菜 · 花枝 · 紹興酒
季節鮮魚(限量供應)

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(LIMITED)** \$300
 sour cream · bacon · chives
酸奶 · 培根 · 蝦夷蔥
烤馬鈴薯(限量供應) **豬肉產地：台灣**

 **STEAMED BROCCOLI** \$300
清蒸花椰菜

 **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

 **CHARCOAL GRILL BROCCOLINI AND CAMELISED MISO AIOLI** \$300
炭烤青花筍與焦化味噌泥

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

 **RED BEAN WHEEL PIE SOUFFLE** \$400
red bean soufflé · black sesame ice cream
 紅豆舒芙蕾 · 黑芝麻冰淇淋
 紅豆車輪餅舒芙蕾

 **TOAST WITH PAPAYA MILK** \$400
papaya sorbet · burnt toast · toast powder
 toasted bread parfait · papaya gel
sour cream chantilly
木瓜雪酪 · 烤土司 · 烤土司粉 · 烤麵包冰糕 · 木瓜凝露 · 酸奶香緹
烤土司與木瓜牛奶

 **GRILLED CORN** \$400
 BBQ tuile · corn ice cream · peanut butter crisp
soy sauce crèmeux · peanut dacquoise
 沙茶脆片 · 玉米冰淇淋 · 花生巧克力脆粒
醬油巧克力奶霜 · 花生達克瓦滋
燒番麥

 **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

CEYLON TEA(I/H) \$150
錫蘭紅茶

ROOIBOS TEA \$150
南非國寶茶

DONG DING OOLONG \$150
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA \$150
洋甘菊茶

FRESH LEMON JUICE \$150
新鮮檸檬汁

REGULAR COFFEE(I/H) \$150
美式咖啡

 **LATTE(I/H)** \$150
拿鐵咖啡

ESPRESSO(SINGLE . DOUBLE) \$150
濃縮咖啡 (單份·雙份)

凡點咖啡類飲品加價\$50升級咖啡豆
日安 'Good day'
焙度：淺焙

Roast level: Light roast

風味敘述：香草 · 甜橙 · 奶油 · 堅果

Notes: Vanilla . tangerine . butter . nuts

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

