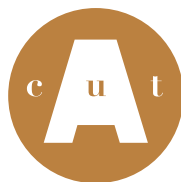


A CUT 商業午餐

Business lunch menu



A CUT STEAKHOUSE



A CUT STEAKHOUSE

A CUT 商業午餐

(一人份/For1)

每人價格/one person \$2200+10%

* 平日週一至週五午間適用



BREAD & BUTTER

ACUT精選麵包&奶油



RED PRAWN TARTARE /

sakura · Japanese plum · white asparagus · pickled Japanese ginger · Japanese plum wine

TUNA / bergamot · shiso · baby onion · nori

胭脂蝦塔塔 / 櫻花 · 南高梅 · 白蘆筍 · 日本細薑 · 紀州梅酒 細薑、梅酒產地：大阪

鮪魚 / 佛手柑 · 紫蘇葉 · 小洋蔥 · 日式海苔



MUSHROOM SOUP“CAPPUCCINO”

slow stir-fry chopped mushrooms

蘑菇卡布奇諾濃湯 / 慢炒蘑菇 · 濃煮而成



U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK

美國頂級紐約克牛排200g



BUTTER WHIPPED POTATO

馬鈴薯泥



RED BEAN WHEEL PIE SOUFFLE

red bean souffle · black sesame ice cream

紅豆車輪餅舒芙蕾 / 紅豆舒芙蕾 · 黑芝麻冰淇淋



PETIT FOUR

精選小點

COFFEE OR TEA

咖啡或茶

* 平日週一至週五午間適用

過敏原名稱：🐚 甲殼類、🥛 牛奶、🥚 蛋、🌰 堅果類

A CUT 日本九州產黑毛和牛臀肉套餐

JAPAN KYUSHU WAGYU RUMP STEAK set menu

下方襯以滑順的薯泥及牛肉醬汁及刺蔥油,香而不膩,
以煎烤方式呈現最能表現Q彈多汁的獨特風味



平日午間限量套餐\$2400+10%/位
附餐選項任選(部分餐點需加價)

九州和牛分別產地有：鹿兒島縣·宮崎縣·大分縣·熊本縣·福岡縣