



A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : William Ling



APPETIZERS | 開胃菜



CRAB & CAVIAR

caviar · snow crab · roselle · wax apple

魚子醬 · 松葉蟹 · 洛神花 · 蓮霧

松葉蟹與魚子醬

松葉蟹產地：日本青森

\$10g /\$900



HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE

Kyushu wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon · chive

日本九州和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔 · 蝦夷蔥

手切和牛肉韃靼

牛肉產地：日本九州

\$1100



BLUEFIN TUNA

bergamot · shiso · baby onion · nori

佛手柑 · 紫蘇葉 · 小洋蔥 · 日式海苔

日本黑鮪魚

日本黑鮪魚產地：日本長崎

\$860



RED PRAWN(LIMITED)

water melon · burrata cheese · lemon verbena

西瓜 · 布拉塔起司 · 檸檬馬鞭草

胭脂蝦(限量供應)

\$650



SMOKED SALMON

crème fraiche · chive · shallot

法式酸奶 · 蝦夷蔥 · 紅蔥碎

煙燻鮭魚

\$600

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

APPETIZERS | 開胃菜



GRILL BOSTON LOBSTER

garlic · Japanese leek · lime · shrimp past

大蒜 · 大蔥 · 檸檬 · 蝦膏

炭烤波士頓龍蝦(一隻)

\$1500



SEARED SCALLOP

eggplant · pesto · lemon

蛋茄 · 青醬 · 檸檬

香煎干貝

\$1000



KING PRAWN

sakura shrimp · zaalouk · shrimp oil · cumin

櫻花蝦 · 摩洛哥燉菜 · 蝦油 · 孜然

澎湖明蝦

\$860



CINCO JOTAS SPANISH IBERIAN BELLOTA JAMON 10g

西班牙5J伊比利豬火腿10 g

豬肉產地：西班牙

\$500



CRAB CAKE

Chimichurri · avocado · coriander · tomato oil

阿根廷青醬 · 酪梨 · 香菜 · 蕃茄油

蟹餅

\$800



AUS. WAGYU BEEF TONGUES(LIMITED)

red pepper · water bamboo · chive oil · shichimi

紅胡椒 · 筊白筍 · 蝦夷蔥 · 日式七味粉

炙烤澳洲和牛牛舌(限量供應)

牛肉產地：澳洲

\$900

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

 MUSHROOM SOUP

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇 · 濃煮而成

蘑菇濃湯

\$450

 BEEF SOUP

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

\$450

 TOMATO SOUP

fresh tomato · basil oil

新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油

蕃茄濃湯

\$450

 LOBSTER BISQUE(LIMITED)

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)

\$600

 CAESAR SALAD

parmesan · chive · bacon

帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根

凱薩沙拉 豬肉產地：台灣

\$450

 CHOPPED SALAD

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

\$450

A CUT STEAKS | 牛排

JAPAN BEEF |  日本

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK

日本九州產和牛肋眼牛排 牛肉產地：日本九州

300g / \$5300

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK

日本九州產和牛紐約克牛排 牛肉產地：日本九州

150g / \$2500

 JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK

日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地：日本九州

150g / \$3000

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、
\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras 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元、
加點一份加拿大鴨肝僅需加價\$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

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

U.S.A. BEEF | 美國

 U.S.D.A. PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排

460g / \$4300

 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS
PRIME BONE IN RIBEYE STEAK
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級
帶骨肋眼牛排

400g / \$4860

 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS
PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級
帶骨沙朗牛排

400g / \$3800

 MACALLAN WHISKY GRILLED
U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK
(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)

460g-560g / \$5000

 U.S.D.A. PRIME ACUT
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排

150g / \$3000
200g / \$4200

A CUT STEAKS | 牛排

AUSTRALIA BEEF | 澳洲

 AUS. MAYURA FULL BLOOD
WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

400g / \$7680

 AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF
DRY-AGED 80 DAYS BONE IN
RIBEYE STEAK(LIMITED)
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)

600g/ \$5200

 AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU
DRY-AGED 30DAYS BONE IN
RIBEYE STEAK(LIMITED)
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)

600g/ \$5600

 AUS. COPPERTREE FARMS OLD GRASSFED BEEF
DRY-AGED 50DAYS BONE IN
STRIPLOIN STEAK(LIMITED)
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)

600g/ \$4900

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、
\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras 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元、
加點一份加拿大鴨肝僅需加價\$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

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、
\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras 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元、
加點一份加拿大鴨肝僅需加價\$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



U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP(LIMITED)

pistachio · mint · apple · lamb gravy

開心果 · 薄荷 · 蘋果 · 羊肉肉汁

爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

\$2600



HUALIEN YULI DUCK BREAST

beetroot · plum · polenta · endive

紅甜菜根 · 李子 · 玉米糕 · 苦苣

花蓮玉里乾式熟成鴨胸

\$1200



KAMALAN PORK CHOP

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

\$1450



WAGYU BOLOGNESE

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

\$700



LIVE LOBSTER(LIMITED)

bell pepper · wolfberry · parmigiano

炙烤甜椒 · 枸杞 · 帕馬森起司

波士頓活龍蝦(限量供應)

\$2600



SEASONAL FISH(LIMITED)

sauerkraut · salted fish · baby cabbage · rattan pepper

酸菜 · 自製鹹魚 · 娃娃菜 · 藤椒

季節鮮魚(限量供應)

\$1600

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

香菜萊姆奶油甜玉米

\$300



BUTTER WHIPPED POTATO

馬鈴薯泥

\$300



FRENCH FRIES

原味薯條

\$300



BAKED POTATO(LIMITED)

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

\$300



STEAMED BROCCOLI

清蒸花椰菜

\$300



GRILLED GREEN ASPARAGUS

炙烤美國粗綠蘆筍

\$300



GARLIC BUTTER MUSHROOM

爐烤蒜味奶油野菇

\$300



TRUFFLED MACARONI AND CHEESE

起司焗烤松露通心麵

\$300



CREAM SPINACH

奶油菠菜泥

\$300



SAUTEED BRUSSELS SPROUT

清炒孢子甘藍

\$300

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



TRADITIONAL SALTY SPONGE CAKE SOUFFLÉ

\$400



sakura shrimp souffle · aonori ice cream

櫻花蝦舒芙蕾 · 海苔冰淇淋



傳統鹹蛋糕舒芙蕾



MUNG BEAN MILKSHAKE

\$400



mung bean crumble · candied lotus · green tea liang gao

綠豆酥粒 · 糖漬蓮子 · 煎茶涼糕

mung bean ice cream · milk foam · fried barley

綠豆冰淇淋 · 牛奶泡泡 · 炸薏仁

綠豆沙牛奶



PINA COLADA

\$400



rum baba · coconut crème diplomat · pineapple sorbet

蘭姆巴巴 · 椰子外交官奶餡 · 鳳梨雪酪

coconut caviar · compressed pineapple · basil oil

椰子晶球 · 新鮮金鑽鳳梨 · 羅勒油

鳳梨可樂達



CHEF’S CHOICE HOMEMADE ICE CREAM

\$400



主廚精選手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATTER

\$400

季節水果盤



ASSORTED CHEESE PLATTER

\$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

