



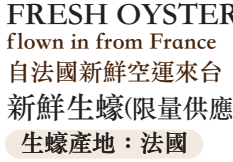
A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : William Ling



APPETIZERS | 開胃菜



FRESH OYSTER(LIMITED)
flown in from France
自法國新鮮空運來台
新鮮生蠔(限量供應)
生蠔產地：法國

1pc /\$350



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 fraîche · 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
chilled cucumbers soup · cracker · kombu · shiso
黃瓜冷湯 · 香料胡麻脆餅 · 昆布 · 紫蘇
日本黑鮪魚
日本黑鮪魚產地：日本長崎

\$900



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 fraîche · 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
 leek oil · pumpkin · sunflower seeds · chili
青蒜 · 南瓜 · 葵瓜子 · 辣椒
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
 pea puree · chili tartar sauce · cilantro · radish
 青豆泥 · 塔塔醬 · 香菜 · 大根
蟹餅

\$800



AUS. WAGYU BEEF TONGUES
 gremolata · bone marrow · piri piri · tarragon
香草檸檬醬 · 牛骨髓 · piri piri辣油 · 茵陳蒿
炙烤澳洲和牛牛舌 牛肉產地：澳洲

\$900



SEARED FOIE GRAS
pear marmalade · red wine gastrique · maple gelee · chive
水梨 · 紅酒濃縮醬 · 楓糖 · 蝦夷蔥
香煎鴨肝

\$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

Aus. A Legacy full blood wagyu · aged ham · dried scallop · carrot

澳洲A Legacy純草飼老和牛 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔

蔬菜和牛牛肉湯

牛肉產地：澳洲

豬肉產地：台灣

\$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 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

 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 / \$3300
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排 200g / \$4620

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. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 600g/ \$5600
澳洲A LEGACY純草飼老和牛乾式熟成30天帶骨肋眼牛排

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

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)

 green picada · fennel · fregula · cuttlefish

香草鮮魚湯 · 茴香頭 · 珍珠麵 · 中卷

季節鮮魚(限量供應)

\$1600

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

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 SOUFFLÉ**

grand marnier soufflé · passionfruit sorbet

干邑香橙舒芙蕾 · 百香果雪酪

干邑香橙舒芙蕾

\$400

**CITRUS PUER**

murcott chiffon · puer crémeux · citrus tuile · puer feuilletine · puer ice snow

茂谷柑戚風 · 普洱茶奶霜 · 柑橘薄片 · 普洱瓦片 · 普洱雪花冰

小青柑

\$400

**CRÈME BRÛLÉE**

coffee crème brûlée · parmesan sable · caramelized puff rice

miso ice cream · sesame tuile

咖啡布蕾 · 帕馬森莎布蕾 · 焦糖米香 · 味噌冰淇淋 · 芝麻瓦片

法式烤布蕾

\$400

**CHEF’S CHOICE HOMEMADE ICE CREAM**

主廚精選手工冰淇淋

\$400

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

\$400

**ASSORTED CHEESE PLATTER**

綜合起司盤

\$600

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)

錫蘭紅茶

\$150

ROOIBOS TEA

南非國寶茶

\$150

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

\$150

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

\$150

FRESH LEMON JUICE

新鮮檸檬汁

\$150

REGULAR COFFEE(I/H)

美式咖啡

\$150

**LATTE(I/H)**

拿鐵咖啡

\$150

ESPRESSO(SINGLE . DOUBLE)

濃縮咖啡（單份·雙份）

\$150

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

