



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
cauliflower · green apple · kombu · pomelo juice · celery
白花椰菜 · 青蘋果 · 昆布 · 柚子汁 · 西芹
蟹肉與魚子醬

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

\$1100



SEARED TUNA
kumquat · nori puffed rice · shiso · avocado
金棗 · 海苔 · 紫蘇 · 酪梨
炙燒鮪魚

\$500



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、 麩質

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
mushroom · Emmental cheese · parmesan cheese · garlic · chili
蘑菇 · 艾曼達起司 · 帕馬森起司 · 大蒜 · 辣椒
炭烤波士頓龍蝦(一隻)

\$1500



SEARED SCALLOP
leek · ham · anchovy · onion
大蔥 · 火腿 · 鰵魚 · 洋蔥
香煎干貝

\$1000



KING PRAWN
white bean · couscous · preserved lemon · prawn and pepper sauce
白豆 · 小米 · 漬檸檬 · 鮮蝦甜椒醬
澎湖明蝦

\$900

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、 麩質

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

300g / \$5300

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK

日本九州產和牛紐約克牛排

150g / \$2500

 JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK

日本九州產和牛菲力牛排

150g / \$3000

 JAPAN KYUSHU EX - BREEDING WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED)

日本九州經產和牛肋眼(限量供應)

400g / \$4500

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、 麩質

\$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、 麩質

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
 CONNEMARA WHISKY GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 康納萊威士忌炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排	600g / \$4000

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. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 澳洲A LEGACY純草飼老和牛乾式熟成30天帶骨肋眼牛排	600g / \$5600
 AUS. COPPERTREE FARMS OLD GRASSFED BEEF DRY-AGED 50DAYS BONE IN STRIPLOIN STEAK 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	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、 麩質

\$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、 麩質

\$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)

chickpeas · maitakes · lamb jus

鷹嘴豆 · 舞菇 · 羊肉汁

爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

\$2600



HUALIEN YULI DUCK BREAST

beetroot · parsnip · five spiced · grand marnier

甜菜 · 防風草根 · 五香 · 柑曼怡香甜酒

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



AUS. 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)

kombu · black garlic · lemongrass · kaffir lime leave · prawn stock

昆布 · 黑蒜 · 香茅 · 檸檬葉 · 蝦高湯

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質

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、 麩質

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



HAZELNUT CHOCOLATE SOUFFLE

valrhona hazelnut · 70% chocolate

榛果 · 巧克力

榛果巧克力舒芙蕾



\$400



STRAWBERRY HONEY TOAST

strawberry · magao · Japanese green tea

草莓 · 馬告 · 煎茶

草莓蜜糖吐司



\$400



JIU NIANG CHOCOLATE RICE PUDDING

jiu niang · longan · dates tea

酒釀 · 桂圓 · 紅棗

酒釀巧克力米布丁



\$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



SEASONAL FRUITS MOUSSE CAKE

季節水果慕斯蛋糕



\$280

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質

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、 麩質

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

