

A CUT 精選菜單 LUNCH

午餐限定 平日週一 ~ 週四適用 每位NT\$3,000+10%/6人

Soup

MUSHROOMS SOUP / slow stir-fry chopped mushrooms

 蘑菇濃湯 / 慢炒蘑菇・濃煮而成

Salad

CAESAR SALAD / parmesan · chive · bacon

  凱薩沙拉 / 帕馬森起司・蝦夷蔥・培根

豬肉產地：台灣

Entrée



U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK

 美國頂級肋眼牛排

+

GRILLED BOSTON LOBSTER

炙烤波士頓螯龍蝦

Side Dish

STEAMED BROCCOLI · BUTTER WHIPPED POTATO

 清蒸青花菜・ 馬鈴薯泥

Dessert

STRAWBERRY HONEY TOAST / strawberry · magao · Japanese green tea

    草莓蜜糖吐司 / 草莓・馬告・煎茶

COFFEE OR TEA

咖啡/茶

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 mineral water at NT\$90+10% per person

A CUT 精選菜單 DINNER

晚餐限定 平日週一 ~ 週四適用 每位NT\$3,500+10%/6人

Appetizer

SEARED SCALLOP / leek · ham · anchovy · onion

  香煎干貝 / 大蔥 · 火腿 · 鯷魚 · 洋蔥

Soup

MUSHROOMS SOUP / slow stir-fry chopped mushrooms

 蘑菇濃湯 / 慢炒蘑菇 · 濃煮而成

Salad

CAESAR SALAD / parmesan · chive · bacon

  凱薩沙拉 / 帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根

豬肉產地：台灣

Entrée



U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK

 美國頂級肋眼牛排


+

GRILLED BOSTON LOBSTER

炙烤波士頓螯龍蝦

Side Dish

STEAMED BROCCOLI · BUTTER WHIPPED POTATO

 清蒸青花菜 ·  馬鈴薯泥

Dessert

STRAWBERRY HONEY TOAST / strawberry · magao · Japanese green tea

    草莓蜜糖吐司 / 草莓 · 馬告 · 煎茶

COFFEE OR TEA

咖啡/茶

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 mineral water at NT\$90+10% per person