

# 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