



## 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  
手切和牛肉韃韌

\$1100



## SEARED TUNA

kumquat · nori puffed rice · shiso · avocado

金棗 · 海苔 · 紫蘇 · 酪梨  
日本黑鮪魚

\$900



## 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

green curry · cucumber · chorizo · cilantro

綠咖哩 · 黃瓜 · 煙燻紅椒臘腸 · 香菜  
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10g 豬肉產地：西班牙

\$500

## CRAB CAKE

cioppino sauce · aioli · crème fraiche · tomato salsa

鮮茄海鮮醬 · 蒜味蛋黃醬 · 法式酸奶 · 蕃茄莎莎  
蟹餅

\$800

## AUS. WAGYU BEEF TONGUES

kale · red wine sauce · piri piri · wasabi

羽葉甘藍 · 紅酒醬 · piri piri 辣油 · 山葵油  
炙烤澳洲和牛牛舌 牛肉產地：澳洲

\$900

## SEARED FOIE GRAS

pistachio · port wine sauce · wild berry · aged daikon

開心果 · 波特酒醬 · 野莓 · 老菜脯  
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 \$450

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇 · 濃煮而成

蘑菇濃湯

### BEEF SOUP \$450

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


### TOMATO SOUP \$450

fresh tomato · basil oil

新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油

蕃茄濃湯

### LOBSTER BISQUE(LIMITED) \$600

 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)

### CAESAR SALAD \$450

 parmesan · chive · bacon

帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根

凱薩沙拉 豬肉產地：台灣

### CHOPPED SALAD \$450

 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

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

### JAPAN BEEF | 日本

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK 300g / \$5300  
日本九州產和牛肋眼牛排

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK 150g / \$2500  
日本九州產和牛紐約克牛排

 JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 150g / \$3000  
日本九州產和牛菲力牛排

 JAPAN KYUSHU EX - BREEDING WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 400g / \$4500  
日本九州經產和牛肋眼(限量供應)

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生凍波士頓整龍蝦僅需加價\$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

# 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
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK 400g / \$3800  
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排
-  CONNEMARA WHISKY GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 600g / \$4000  
康納萊威士忌炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排

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、 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

# 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、 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) \$2600  
 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)

 HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1200  
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

 KAMALAN PORK CHOP \$1700  
 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**

 AUS. WAGYU BOLOGNESE \$700  
 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**

 LIVE LOBSTER(LIMITED) \$2600  
 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)

 SEASONAL FISH(LIMITED) \$1600  
 spinach soup · pearl barley · lemon · onion compote  
 菠菜海鮮醬 · 珍珠大麥 · 檸檬 · 甜洋蔥泥  
 季節鮮魚(限量供應)

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 \$300  
香菜萊姆奶油甜玉米

 BUTTER WHIPPED POTATO \$300  
馬鈴薯泥

FRENCH FRIES \$300  
原味薯條

 BAKED POTATO(LIMITED) \$300  
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**

 STEAMED BROCCOLI \$300  
清蒸花椰菜

 GRILLED GREEN ASPARAGUS \$300  
炙烤美國粗綠蘆筍

 GARLIC BUTTER MUSHROOM \$300  
爐烤蒜味奶油野菇

 TRUFFLED MACARONI AND CHEESE \$300  
起司焗烤松露通心麵

 CREAM SPINACH \$300  
奶油菠菜泥




SAUTEED BRUSSELS SPROUT \$300  
清炒孢子甘藍

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

 FIG AND BLACK TEA SOUFFLE \$400  
 fig · black tea  
無花果 · 紅茶  
 無花果紅茶舒芙蕾





 SCHEFFLERA HONEY \$400  
 schefflera honey · meyer lemon · chamomile  
鴨腳木冬蜜 · 梅爾檸檬 · 洋甘菊  
 鴨腳木冬蜜

 MIAN CHA ALMOND MILK OLAY \$400  
 dark brown sugar · almond milk · mian cha  
黑糖 · 杏仁茶 · 麵茶  
 杏仁麵茶歐蕾

 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

 SEASONAL FRUITS MOUSSE CAKE \$280  
 季節水果慕斯蛋糕  
 

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) \$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、 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

