

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

MUSHROOM 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

 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

CLASSIC BROWNIE / coffee · walnut · chocolate

    咖啡巧克力布朗尼 / 咖啡・核桃・巧克力

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 / green curry · cucumber · chorizo · cilantro

 香煎干貝 / 綠咖哩 · 黃瓜 · 煙燻紅椒臘腸 · 香菜

Soup

MUSHROOM 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

 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

CLASSIC BROWNIE / coffee · walnut · chocolate

    咖啡巧克力布朗尼 / 咖啡 · 核桃 · 巧克力

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