






A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉



Head Executive Chef : William Ling



APPETIZERS | 開胃菜

 CRAB & CAVIAR 10g /\$900
 fresh wasabi · lemon verbena · green apple · pomegranate
 山葵 · 檸檬馬鞭草 · 青蘋果 · 紅石榴
蟹肉與魚子醬

  HAND CUT JAPAN WAGYUBEEF TARTARE \$1100
Kyushu wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon · chive
日本九州和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶奶 · 醃漬蘿蔔 · 蝦夷蔥
手切和牛肉韃靼

 SEARED TUNA \$900
 yuzu kosho · kafir lime · radish · tomato
柚子胡椒 · 卡菲爾萊姆 · 櫻桃蘿蔔 · 蕃茄
日本黑鮪魚

 SMOKED SALMON \$600
crème fraiche · chive · shallot
法式酸奶奶 · 蝦夷蔥 · 紅蔥碎
煙燻鮭魚

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 \$1500
 cherry tomatoes · sumac · sage
櫻桃蕃茄 · 摩洛哥香料 · 鼠尾草
炭烤波士頓龍蝦(一隻)


 SEARED SCALLOP \$1000
green curry · cucumber · chorizo · cilantro
綠咖哩 · 黃瓜 · 煙燻紅椒臘腸 · 香菜
香煎干貝

 KING PRAWN \$900
 peas · carrot · quinoa · prawn sauce
青豆 · 蘿蔔 · 藜麥 · 鮮蝦醬汁
澎湖明蝦

CINCO JOTAS SPANISH IBERIAN BELLOTA JAMON 10G \$500
西班牙5J伊比利豬火腿10g  豬肉產地：西班牙

 CRAB CAKE \$800
 Oscietra caviar · cioppino sauce · chive
 俄羅斯鱈魚子醬 · 鮮茄海鮮醬 · 蝦夷蔥
 蟹餅

 AUS. WAGYU BEEF TONGUES \$900
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

 SEARED FOIE GRAS \$900
pistachio · port wine sauce · wild berry · aged daikon
開心果 · 波特酒醬 · 野莓 · 老菜脯
香煎鴨肝

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

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

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

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

 KYUSHU MATURE WAGYU RIBEYE(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

U.S.A. BEEF |  美國

-  U.S.D.A PRIME RIBEYE 460g / \$4300
美國頂級肋眼牛排
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE 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 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 600g / \$4000
康納萊威士忌炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排

A CUT STEAKS | 牛排

AUSTRALIA BEEF |  澳洲

-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE 400g / \$7680
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
-  AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU BONE-IN RIBEYE 30-DAY DRY-AGED 600g / \$5600
澳洲A LEGACY純種和牛30日乾式熟成帶骨肋眼
-  AUS.COPPERTREE FARMS GRASS-FED DAIRY COW BONE-IN STRIPLOIN 50-DAY DRY-AGED 600g / \$4900
澳洲COPPERTREE FARMS草飼老乳牛50日乾式熟成帶骨紐約克
-  AUS.COPPERTREE FARMS DAIRY COW BONE-IN RIBEYE 600g / \$5880
澳洲COPPERTREE FARMS純草飼老乳牛帶骨肋眼

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) \$2600
pea · artichoke · herbs salsa
青豆 · 朝鮮薊 · 香草醬
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

 HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1800
 beetroots · cauliflower · blackberries · chocolate and herbs duck jus
甜菜 · 白花椰菜 · 黑莓 · 巧克力香料鴨肉汁
 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
清蒸青花菜

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

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

 MACARONI AND CHEESE \$300
起司焗烤通心麵

 CREAM SPINACH \$300
奶油菠菜泥

SAUTEED BRUSSELS SPROUT \$450
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

 MANGO AND COCONUT SOUFFLÉ \$400

 mango · coconut · smoked paprika


 芒果 · 椰子 · 煙燻紅椒

 芒果椰子舒芙蕾

 GREEN GRAPE SEMIFREDDO \$400

 green grape · white wine vinegar · amaretto


 綠葡萄 · 白酒醋 · 杏仁酒

 綠葡萄冰糕

 CLASSIC BROWNIE \$400

 coffee · walnut · chocolate

 咖啡 · 核桃 · 巧克力

 咖啡巧克力布朗尼

 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 PLATE \$600

 綜合起司盤

 SEASONAL FRUITS MOUSSE CAKE \$280

 季節水果慕斯蛋糕





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)

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

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

