



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 · 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



日本黑鮭魚



SMOKED SALMON

\$600



crème fraiche · chive · shallot



法式酸奶 · 蝦夷蔥 · 紅蔥碎



煙燻鮭魚

APPETIZERS | 開胃菜



GRILL BOSTON LOBSTER

\$1500



wild mushroom · pancetta · emmental cheese · lardo



野菇 · 義式煙燻培根 · 艾曼塔起司 · 義式香料豬背脂



炭烤波士頓龍蝦(一隻)



SEARED SCALLOP

\$1000



cauliflower · quinoa · X.O sauce · herb oil



白花菜 · 藜麥 · X.O醬 · 香草油



香煎干貝



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



caramelized miso · red curry · spring onion · mojo verde



焦化味噌 · 紅咖哩 · 青蔥 · 西班牙香料青醬



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

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

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

BEEF SOUP

Aus. A Legacy full blood wagyu · aged ham · dried scallop · carrot

澳洲A Legacy純種和牛 · 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

\$450

 TOMATO SOUP

fresh tomato · basil oil

新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油

蕃茄濃湯

\$450

 LOBSTER BISQUE(LIMITED)

 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)

\$600

 CAESAR SALAD

 parmesan · chive · bacon

帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根

凱薩沙拉

豬肉產地：台灣

\$450

 CHOPPED SALAD

 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

\$450

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 FILET

日本九州產和牛菲力牛排

150g / \$3000

 KYUSHU MATURE WAGYU RIBEYE(LIMITED)

日本九州經產和牛肋眼(限量供應)

400g / \$4500

 SAGA LMARI WAGYU RIBEYE STEAK

佐賀伊萬里牛肋眼牛排

300g / \$6000

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生凍波士頓鰲龍蝦僅需加價\$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 美國頂級肋眼牛排	460g / \$4300
 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE 美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排	400g / \$4860
 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN SIRLOIN 美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排	400g / \$3800
 CONNEMARA WHISKY-GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE 康納萊威士忌炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排	600g / \$4000
 U.S.D.A. PRIME RIBEYE CAP 美國頂級肋眼蓋牛排	150g / \$3300 200g / \$4620

A CUT STEAKS | 牛排

AUSTRALIA BEEF | 澳洲

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

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)

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)

\$2600



HUALIEN YULI DUCK BREAST

beetroots · cauliflower · blackberries · chocolate and herbs duckjus

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

\$1800



KAMALAN PORK CHOP

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

\$1700



AUS. WAGYU BOLOGNESE

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

\$700



SEASONAL FISH(LIMITED)

watercress · brussel sprout · black olive · burned onion

水田芥 · 孢子甘藍 · 黑橄欖 · 焦化洋蔥

季節鮮魚(限量供應)

\$1600

SIDE DISH | 配菜



CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN

香菜萊姆奶油甜玉米

\$300



BUTTER WHIPPED POTATO

馬鈴薯泥

\$300



FRENCH FRIES

原味薯條

\$300



BAKED POTATO(LIMITED)

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

\$300



GRILLED GREEN ASPARAGUS

tahini and yoghurt sauce · walnut and caper

胡麻優格醬 · 核桃與酸豆

炙烤美國粗綠蘆筍

\$300



GARLIC BUTTER MUSHROOM

爐烤蒜味奶油野菇

\$300



MACARONI AND CHEESE

起司焗烤通心麵

\$300



CREAM SPINACH

奶油菠菜泥

\$300



SAUTEED BRUSSELS SPROUT

清炒孢子甘藍

\$450

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

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



VANILLA SOUFFLÉ

vanilla ice cream

香草冰淇淋

香草舒芙蕾

\$400



TARTE TATIN

apple · Tahitian vanilla · brandy

蘋果 · 大溪地香草莢 · 蘋果白蘭地

反轉蘋果塔

\$450



ISPAHAN

lychee · rose · raspberry

荔枝 · 玫瑰 · 覆盆子

荔枝玫瑰馬卡龍

\$400



CHEF’S CHOICE HOMEMADE ICE CREAM

主廚精選手工冰淇淋

\$400

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

\$400



ASSORTED CHEESE PLATE

綜合起司盤

\$600



HAZELNUT CHOCOLATE MOUSSE CAKE

hazelnut · 70% chocolate

榛果 · 巧克力

榛果巧克力慕斯蛋糕

\$350

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)

錫蘭紅茶

\$150

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

\$150

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

\$150

FRESH LEMON JUICE

新鮮檸檬汁

\$150

REGULAR COFFEE(I/H)

美式咖啡

\$150



LATTE(I/H)

拿鐵咖啡

\$150

ESPRESSO(SINGLE . DOUBLE)

濃縮咖啡(單份·雙份)

\$150

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

