



LUNCH MENU

(平日一 - 五中午提供)

A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : William Ling

1ST COURSE

 CRAB & CAVIAR

 fresh wasabi · lemon verbenas · green apple · pomegranate

 山葵 · 檸檬馬鞭草 · 青蘋果 · 紅石榴

蟹肉與魚子醬

 CRAB CAKE

 Oscietra caviar · cioppino sauce · chive

 俄羅斯鱈魚子醬 · 鮮茄海鮮醬 · 蝦夷蔥

 蟹餅

 

 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

手切和牛肉韃靼

 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

 SEARED SCALLOP

 cauliflower · quinoa · X.O sauce · herb oil

 白花菜 · 藜麥 · X.O醬 · 香草油

香煎干貝

· 開胃菜加點魚子醬5g僅需加價400元 | \$400 in addition for adding 5g of caviar to each appetizer.

2ND COURSE

 TOMATO SOUP

fresh tomato · basil oil

新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油

蕃茄濃湯

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

 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

 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

MAIN COURSE

 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 / \$6160(For 1)

400g / \$7460(For 2)



 U.S.D.A PRIME RIBEYE

美國頂級肋眼牛排

230g / \$3450(For 1)

 U.S.D.A. PRIME RIBEYE CAP

美國頂級肋眼蓋牛排

150g / \$4600(For 1)

200g / \$5920(For 1)



 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 / \$6200(For 1)

600g / \$7500(For 2)

 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 / \$6900(For 1)

600g / \$8200(For 2)

 AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE

澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

200g / \$5140(For 1)



 KYUSHU WAGYU FILET

日本九州產和牛菲力牛排

150g / \$4300(For1)

 KYUSHU MATURE WAGYU RIBEYE(LIMITED)

日本九州經產和牛肋眼(限量供應)

200g / \$3550(For 1)

KYUSHU WAGYU RUMP

日本九州產黑毛和牛臀肉

150g / \$2600(For 1)

 SEASONAL FISH(LIMITED)

\$2900

 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)

 KAMALAN PORK CHOP

\$3000

 Dijon mustard · mushroom · apple jelly

迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬

噶瑪蘭豬帶骨肋眼

· 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

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak、\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras with steak

SIDE DISHES

 BUTTER WHIPPED POTATO

馬鈴薯泥

 CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN

香菜萊姆奶油甜玉米

 GARLIC BUTTER MUSHROOM

爐烤蒜味奶油野菇

DESSERT

 VANILLA SOUFFLÉ

vanilla ice cream

 香草冰淇淋

 香草舒芙蕾

 ISPAHAN

lychee · rose · raspberry

 荔枝 · 玫瑰 · 覆盆子

荔枝玫瑰馬卡龍

過敏原名稱：   甲殼類、  牛奶、  蛋、  堅果類、  麩質

九州和牛分別產地有：鹿兒島縣·宮崎縣·大分縣·熊本縣·福岡縣

· 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