



SET MENU

A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : William Ling

1ST COURSE

CRAB & CAVIAR

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 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 TUNA

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

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

· 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

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

CRAB CAKE

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

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 SCALLOP

cauliflower · quinoa · X.O sauce · herb oil

白花菜 · 藜麥 · X.O醬 · 香草油

香煎干貝

GRILL BOSTON LOBSTER

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

BEEF SOUP

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

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

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)

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 / \$6660(For 1)

400g / \$8460(For 2)

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 / \$5800(For 1)

600g / \$7600(For 2)

U.S.D.A PRIME RIBEYE

美國頂級肋眼牛排

460g / \$7900(For 2)

U.S.D.A. PRIME RIBEYE CAP

美國頂級肋眼蓋牛排

150g / \$5100(For 1)

200g / \$6420(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 / \$6700(For 1)

600g / \$8500(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 / \$7400(For 1)

600g / \$9200(For 2)

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE

澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

200g / \$5640(For 1)

400g / \$9480(For 1)

400g / \$11280(For 2)

KYUSHU WAGYU FILET

日本九州產和牛菲力牛排

150g / \$4800(For1)

KYUSHU MATURE WAGYU RIBEYE(LIMITED)

日本九州經產和牛肋眼(限量供應)

400g / \$6300(For 1)

400g / \$8100(For 2)

· 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

GRILLED GREEN ASPARAGUS

tahini and yoghurt sauce · walnut and caper

胡麻優格醬 · 核桃與酸豆

炙烤綠蘆筍

GARLIC BUTTER MUSHROOM

爐烤蒜味奶油野菇

BUTTER WHIPPED POTATO

馬鈴薯泥

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN

香菜萊姆奶油甜玉米

MACARONI AND CHEESE

起司焗烤通心麵

DESSERT

TARTE TATIN

apple · Tahitian vanilla · brandy

蘋果 · 大溪地香草莢 · 蘋果白蘭地

反轉蘋果塔

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