

1ST COURSE

 **CRAB AND CAVIAR**
 (supplement_\$400)
 cucumber · lemon verbena · herb mayo · marigold flower
黃瓜 · 檸檬馬鞭草 · 香料美乃滋 · 菊花
蟹肉與魚子醬 (套餐僅需加價\$400)

FRESH OYSTER (LIMITED)
(supplement_\$250)
fresh delivery twice a week
新鮮空運來台
新鮮生蠔 (限量供應) (套餐僅需加價\$250)

 **THAI CRAB CAKE**
 (supplement_\$400)
fresh crab meat · red curry · Jalapeno · baby bell pepper
本地新鮮蟹肉 · 紅咖哩 · 墨西哥辣椒 · 甜椒
泰香蟹餅 (套餐僅需加價\$400)

 **OX-TONGUES**
(supplement_\$200)
turnip · leek · makau · pine needles oil
蕪菁 · 日本大蔥 · 馬告 · 松針油
炙烤牛舌 (套餐僅需加價\$200)

 **SEARED SCALLOP**
 corn · coriander · yuzu · choriz
玉米 · 香菜 · 柚子 · 西班牙臘腸
香煎干貝
豬肉產地:西班牙 干貝產地:日本岩手縣、北海道

RAW TUNA
wasabi · dashi shoyu · pickled beetroot · daikon · kumquat
日式芥末 · 鰹魚醬油 · 醋漬甜菜 · 彩色大根 · 金柑
生鮪魚

 **SEARED TIGER PRAWN**
 tom yum sauce · pear · coconut meat · prawn oil
泰式冬蔭醬汁 · 水梨 · 椰肉 · 蝦油
香煎海虎蝦

2ND COURSE

 **MUSHROOMS "CAPPUCCINO"**
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布其諾湯

BEEF SOUP
kagoshima wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot
日本鹿兒島和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯
牛肉產地:日本鹿兒島縣 豬肉產地:台灣

 **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、丹麥

 **TOMATO SOUP**
fresh tomato · basil oil
新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油
蕃茄濃湯

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐)

未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster.
凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_\$800

MAIN COURSE

-  U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g_ \$1500
美國頂級紐約客牛排
-  U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK 140g_ \$2580
美國特級菲力牛排
-  U.S.D.A. PRIME ACUT 150g_ \$3900
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排
-  U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK (for 1) 230g_ \$2800
美國頂級肋眼牛排 (for 2) 460g_ \$5600
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) (for 1) 400g_ \$5200
美國FLANNERY乾式熟成30日帶骨肋眼牛排 (限量供應) (for 2) 400g_ \$6100
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK (for 1) 150g_ \$3550
日本鹿兒島小田和牛肋眼牛排 (for 2) 300g_ \$7100
牛肉產地:日本鹿兒島縣
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g_ \$3400
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排
牛肉產地:日本鹿兒島縣
-  JAPANGUY FILET STEAK 120g_ \$3700
日本和牛菲力牛排
牛肉產地:日本鹿兒島縣
-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 200g_ \$4300
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐)

未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

MAIN COURSE

-  LIVE LOBSTER_\$3500 (LIMITED)
 BLUE LOBSTER_\$3900 (LIMITED)
red bell pepper sauce · artichoke · fermentation chili · yuzu
紅甜椒奶油醬汁 · 朝鮮薊 · 發酵辣椒 · 柚子
波士頓活龍蝦 (限量供應)
布列塔尼藍龍蝦 (限量供應)

-  HUALIEN YULI DUCK BREAST_\$1900
fermented pineapple · fig · vin jaune · mulberry
發酵鳳梨 · 無花果 · 葡萄黃酒 · 桑葚
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

-  SEASONAL FISH_\$2600
bouillabaisse · tana · fennel · saffron
馬賽魚湯 · 刺蔥 · 茴香 · 番紅花
季節鮮魚

-  KAMALAN PORK CHOP_\$2100
 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

SIDE DISHES

-  BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

-  STEAMED BROCCOLI
清蒸青花菜

A CUT STEAKHOUSE

-  CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN
香菜萊姆奶油甜玉米

-  SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT
酸甜孢子甘藍

-  FRENCH FRIES
原味薯條

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐)

未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

DESSERT

CORN COFFEE SOUFFLÉ

 corn souffle · coffee ice cream
玉米舒芙蕾 · 咖啡冰淇淋

咖啡玉米舒芙蕾

MANGO RICE PUDDING

Irwin mango sorbet · coconut rice pudding ·
ginger gel · tarragon oil · sago tuile
愛文芒果雪酪 · 椰奶米布丁 ·
薑汁凝露 · 茵陳蒿油 · 西谷米脆片

芒果糯米飯

CHEF'S CHOICE HOMEMADE ICE CREAM

主廚精選手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATE

季節水果盤

DRINK

REGULAR COFFEE (I/H)

美式咖啡

LATTE (I/H)

拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H)

卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE · DOUBLE)

濃縮咖啡 (單份 · 雙份)

DARJEELING TEA (I/H)

大吉嶺紅茶

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

A CUT STEAKHOUSE

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

PEPPERMINT TEA

薄荷茶

ROSE LEMONADE TEA

玫瑰檸檬茶

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐)

未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類