



## A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : Wei Lien Ling



# APPETIZERS | 開胃菜

 **KING FISH & KALUGA CAVIAR** \$10g /\$900  
raw king fish · red onion · Kyoho grape · sour cream  
鱈魚 · 紅洋蔥 · 巨峰葡萄 · 酸奶  
KALUGA魚子醬

  **HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE** \$1100  
Kyushu wagyu beef · caviar · crème fraiche · daikon  
日本九州和牛 · 魚子醬 · 法式酸奶 · 醃漬蘿蔔  
手切和牛肉韃靼  
牛肉產地：日本九州

**TUNA** \$550  
mugi miso · red daikon · yam · Japanese sweet and sour sauce  
麥味噌 · 紅大根 · 山藥 · 日式三杯醋  
鮪魚

 **RED PRAWN TARTARE (LIMITED)** \$450  
white grape · cucumber · sour dough · lemon peel  
白葡萄凍 · 黃瓜 · 酸麵包 · 自漬甜檸檬  
胭脂蝦塔塔 (限量供應)





 **SMOKED SALMON** \$600  
crème fraiche · chive · shallot  
法式酸奶 · 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

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


 **THAI LOBSTER** \$1500  
 half Canada HPP Boston lobster · red curry · sago · cilantro · hazelnuts  
加拿大HPP生凍波士頓龍蝦 · 紅咖哩 · 西谷米 · 香菜 · 榛果  
 泰式爐烤龍蝦(一隻)  


 **SEARED SCALLOP** \$800  
sesame · french bean · sunchoke · peeled green pepper  
芝麻 · 四季豆 · 菊芋 · 剝皮辣椒  
香煎干貝  
干貝產地：日本岩手縣、北海道

 **TIGER PRAWN** \$800  
 wild angelica · leeks · calamata olive · Sichuan spice sauce  
山當歸 · 大蔥 · 卡拉瑪塔黑橄欖 · 香料川麻醬  
海虎蝦

 **DIATOM SHRIMP COCKTAIL(LIMITED)** \$500  
cocktail sauce  
雞尾酒醬  
矽藻蝦雞尾酒盅(限量供應)

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

 **SOUTH AFRICA ABALONE** \$700  
Oolong tea · brown shimeji mushroom · mizuna · abalone liver  
鐵觀音茶 · 鴻喜菇 · 京都水菜 · 鮑魚肝  
南非鮑魚

 **CRAB CAKE** \$800  
 tomatillo · daikon · lemon verbena · lime  
墨西哥酸漿果 · 漬蘿蔔 · 檸檬馬鞭草 · 萊姆  
蟹餅


**BEEF TONGUES** \$850  
baby carrot · Sichuan pepper · fig · garlic  
彩色蘿蔔 · 花椒 · 無花果 · 蒜酥  
牛舌 牛肉產地：澳洲

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類


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

 MUSHROOMS “CAPPUCCINO” \$450  
slow stir-fry chopped mushrooms  
慢炒蘑菇 · 濃煮而成  
蘑菇卡布奇諾湯

BEEF SOUP  \$450  
Kyushu wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot  
日本九州產和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔  
蔬菜和牛牛肉湯  
豬肉產地：台灣 牛肉產地：日本九州

 TOMATO SOUP \$450  
fresh tomato · basil oil  
新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油  
蕃茄濃湯

 CRAB BISQUE \$550  
 cream cheese · cognac · crab  
奶油乳酪 · 干邑 · 蟹肉  
法式蟹肉濃湯

 LOBSTER BISQUE \$600  
 Boston lobster · brandy cream · chive  
波士頓龍蝦 · 白蘭地鮮奶油 · 蝦夷蔥  
龍蝦濃湯

 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

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

KAGOSHIMA ODAGYU 300g / \$5300  
鹿兒島小田牛  
RIBEYE STEAK  
肋眼牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣

KAGOSHIMA ODAGYU 150g / \$2500  
鹿兒島小田牛  
STRIPLOIN STEAK  
紐約克牛排 牛肉產地：日本鹿兒島縣

 JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g / \$2800  
日本九州產和牛菲力牛排  
牛肉產地：日本九州

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

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster 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

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 STEAK 460g / \$4300  
美國頂級肋眼牛排
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 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 STEAK 400g / \$3800  
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排
-  U.S.D.A. PRIME STRIPLOIN STEAK 300g / \$2000  
原味或現磨黑胡椒  
美國頂級紐約克牛排
-  MACALLAN WHISKY GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 460g-560g / \$5000  
(Including 2gls Macallan 18Y Sherry Oak Whisky)  
麥卡倫炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排  
(提供兩杯麥卡倫18年雪莉桶威士忌)
-  U.S.D.A. PRIME ACUT 150g / \$3000  
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排  
200g / \$4200





過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster 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

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

AUSTRALIA BEEF |  澳洲

-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 400g / \$7680  
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
-  AUS. TASMANIA VINTAGE BEEF DRY-AGED 80 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 600g/ \$5200  
澳洲塔斯馬尼亞紅寶石老牛  
乾式熟成80天帶骨肋眼牛排(限量供應)
-  AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 600g/ \$5600  
澳洲A LEGACY純草飼老和牛  
乾式熟成30天帶骨肋眼牛排(限量供應)
-  AUS. COPPERTREE FARMS OLD GRASSFED BEEF DRY-AGED 50DAYS BONE IN STRIPLOIN STEAK(LIMITED) 600g/ \$4900  
澳洲銅樹農場純草飼老乳牛  
乾式熟成50天帶骨紐約克牛排(限量供應)



過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類



\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster 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

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  
peanut butter · cilantro · balsamic · baby lettuce  
 福源花生醬 · 香菜 · 巴沙米可醋 · 貝比蘿蔓生菜  
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

 **HUALIEN YULI DUCK BREAST** \$1200  
baby beetroot · almond puree · potato pavé · duck and cherry jus  
 甜菜根 · 杏仁 · 馬鈴薯千層 · 鴨肉濃縮汁  
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

 **KAMALAN PORK CHOP** \$1450  
 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**

 **HSINCHU CHICKEN (LIMITED)** \$1200  
 barley · fern · pistachio · porcini  
 洋蔥仁 · 過貓 · 開心果 · 牛肝菌  
 竹地雞 (限量供應)

 **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  
garlic and chili sauce · tarragon · radish · carrot · clam  
蒜香辣味鮮蝦醬 · 茵陳蒿 · 燕菁 · 蘿蔔 · 蛤蜊  
波士頓活龍蝦 (限量供應)

 **SEASONAL FISH (LIMITED)** \$1600  
 milky fish soup · kohlrabi · squid · Shaoxing wine  
 魚白湯 · 大頭菜 · 花枝 · 紹興酒  
季節鮮魚 (限量供應)

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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  
清蒸花椰菜

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

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

 **TRUFFLED MACARONI AND CHEESE** \$300  
起司焗烤松露通心麵

 **CREAM SPINACH** \$300  
奶油菠菜泥

 **SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT** \$300  
酸甜孢子甘藍



 **CHARCOAL GRILL BROCCOLINI AND CARMELISED MISO AIOLI** \$300  
炭烤青花筍與焦化味噌泥



過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

 CAMEL APPLE SOUFFLE \$400  
 apple soufflé · green apple cube · caramel ice cream  
青森蘋果舒芙蕾 · 青蘋果丁 · 焦糖冰淇淋  
焦糖蘋果舒芙蕾 蘋果產地：日本青森縣

 PANDAN CHEESE CAKE \$400  
 pandan chiffon · ricotta mousse · mung bean crumble  
pandan and coconut milk ice cream · coconut tuile  
斑蘭戚風 · 瑞可塔慕斯 · 綠豆酥粒 · 斑蘭椰奶冰淇淋  
椰子脆片  
斑蘭起司蛋糕

 KOPI MILO DINOSAUR \$400  
 Sacher torte · kopi chocolate chantilly · milo chocolate feuilletine  
milo ice cream · condensed milk foam  
薩赫蛋糕 · 咖啡巧克力香緹 · 美祿巴瑞脆片  
美祿巧克力冰淇淋 · 煉乳奶蓋  
咖啡美祿恐龍

 CHEF'S CHOICE HOMEMADE ICE CREAM \$400  
 主廚精選手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATE \$400  
季節水果盤

 ASSORTED CHEESE PLATE \$600  
綜合起司盤

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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) \$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)

凡點咖啡類飲品加價\$50升級咖啡豆  
日安 'Good day'  
焙度：淺焙

Roast level: Light roast

風味敘述：香草 · 甜橙 · 奶油 · 堅果

Notes: Vanilla . tangerine . butter . nuts

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

