



A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉

Head Executive Chef : Wei Lien Ling



APPETIZERS | 開胃菜

 **KALUGA QUEEN IMPERIAL CAVIAR AND SEA URCHIN TART** 10g /\$1200
champagne · lemon · chive · crème fraiche
香檳醬汁 · 漬檸檬 · 蝦夷蔥 · 法式酸奶
IMPERIAL帝皇魚子醬海膽塔

  **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
手切和牛肉韃韌
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 · 紅咖喱 · 西谷米 · 香菜 · 榛果
 泰式爐烤龍蝦(一隻)


 **SEARED SCALLOP** \$800
corn · coriander · yuzu · chorizo
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

 **TIGER PRAWN** \$800
 onion · anchovy · romesco · seaweed
洋蔥泥 · 鯷魚 · 西班牙甜椒醬 · 海藻
 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10g 豬肉產地：西班牙

SOUTH AFRICA ABALONE \$700
misansho · bamboo shoot · dashi · seaweed
日本實山椒 · 竹筍 · 昆布高湯 · 海藻
南非鮑魚 實山椒產地：日本埼玉縣

 **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生凍波士頓整龍蝦僅需加價\$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
-  GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 400g-480g / \$2900
480g-560g / \$3300
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排(限量供應)
-  ISLAY WHISKY FLANNERY DRY-AGED 21DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 400g / \$4300
艾雷島威士忌FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排
-  U.S.D.A. PRIME ACUT(LIMITED) 150g / \$3000
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排(限量供應)
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(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)

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)** \$2650
coffee sauce · sweet potato · brussels · plum · mint
咖啡醬汁 · 地瓜 · 孢子甘藍 · 青梅 · 薄荷
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)** \$2000
 mullet roe · swordfish roe · bell pepper · white wine sauce · dill oil
 烏魚子 · 旗魚卵 · 甜椒醬 · 白酒醬 · 時蘿油
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



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

 **PINEAPPLE AND EGG YOLK PASTRY SOUFFLE** \$400
 pineapple souffle · salted egg yolk ice cream
鳳梨舒芙蕾 · 鹹蛋黃冰淇淋
鳳凰酥舒芙蕾

 **OSMANTHUS WHITE FUNGUS WITH PEAR** \$400
 compressed pear · osmanthus pear brandy sauce · honey parfait
white fungus and chip · pear sorbet · granola
新鮮高接梨 · 桂花梨子白蘭地凝露 · 蜂蜜冰糕
白木耳露和脆片 · 威廉梨雪酪 · 燕麥脆粒
桂花銀耳漬梨

 **YUBA SALTY SOY MILK** \$400
 yuba filo pastry · soymilk mousseline · black tea chocolate crèmeux
almond praliné chantilly · salty soymilk ice cream · dark brown sugar gel
豆皮薄脆酥皮 · 豆漿穆斯林 · 錫蘭紅茶巧克力奶餡
杏仁糖香緹 · 醬油冰淇淋 · 黑糖露
豆皮鹹豆漿

 **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

REGULAR COFFEE(I/H) \$150
美式咖啡

LATTE(I/H) \$150
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO(I/H) \$150
卡布奇諾

ESPRESSO(SINGLE . DOUBLE) \$150
濃縮咖啡 (單份·雙份)

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

BERRY BLUSH TEA \$150
胭脂莓果茶

FRESH LEMON JUICE \$150
新鮮檸檬汁

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

