

CHEF RECOMMENDATION | 主廚推薦

CHARCOAL GRILLED HISTRIO DOSINIA CLAM \$320
炭烤牛奶貝

SAUTÉE CHINESE VENUS \$320
香料白酒赤嘴蛤

RED SHRIMP SASHIMI \$320
yuzu vinaigrette · green apple
柚子油醋 · 青蘋果
天使紅蝦

CHARCOAL GRILLED SQUID \$320
scallions · lime
青蔥 · 萊姆
炭烤香料透抽

A CUT STEAKHOUSE

行政總主廚：凌維廉
Executive Chef：Wei Lien Ling

APPETIZERS | 開胃菜

ITALY GIAVERI SPECIAL SELECTION CAVIAR15g \$1700
(LIMITED)
creme fraiche · cracker · egg yolk · egg white · chive
法式酸奶 · 脆餅 · 蛋黃 · 蛋白 · 蝦夷蔥
義大利精選鱈魚子醬 (限量供應)

CRAB AND CAVIAR(LIMITED) \$800
crab meat · caviar · asparagus · chive
蟹肉 · 魚子醬 · 蘆筍 · 蝦夷蔥
蟹肉與魚子醬 (限量供應)

RAW BEEF TARTARE \$500
quailyolk · spicy hot sauce · honey rye bread
鵝鶉蛋黃 · 香料辣醬 · 蜂蜜裸麥
澳洲生牛肉韃靼

RAW TUNA \$500
citrus foam · soy jelly · wasabi · Sichuan chili oil · herbs
柑橘泡沫 · 醬油凍 · 山葵 · 四川紅油 · 香草
生鮪魚塔

FRESH OYSTER \$300/pc
from France delivery twice a week
自法國新鮮空運來台
新鮮生蠔

APPETIZERS | 開胃菜

FOIE GRAS D’OIE \$800
tree tomato jam · passion fruit granola · kaffir lime · plum
樹番茄果醬 · 百香果堅果脆片 · 卡菲爾萊姆 · 李子
香煎鵝肝

SEARED HOKKAIDO SCALLOP \$800
daikon · herb and pea puree · chorizo
大根 · 香料青豆泥 · 西班牙臘腸
香煎干貝

GRILLED OCTOPUS \$600
romesco · red onion · sweet chili · lemon
甜椒榛果醬 · 紅洋蔥 · 糯米椒 · 檸檬
炙烤章魚

TIGER PRAWN \$800
Italian tomato puree · sago · sunchoke
義大利番茄泥 · 西谷米 · 菊芋
香煎虎蝦

❀❀ EGG RAVIOLI(LIMITED) \$500
porcini · wild mushroom · iberico ham
牛肝菌 · 野菇 · 伊比利火腿
野菇蛋黃餃 (限量供應)
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

❀❀ COQUILLAGES ET RÉMOULADE DE CHOU-FLEUR \$500
AU CURRY VERT · GELÉE DE POMMES
GRANNY-SMITH ET PAMPLEMOUSSE THAI
海蚌與咖哩花椰菜佐綠蘋果凍與柚子
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

SOUP · SALAD | 湯 · 沙拉

MUSHROOMS“CAPPUCCINO” \$400
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

BEEF SOUP \$450
beef concentrate · fennel · carrot
牛肉精華 · 茴香 · 蘿蔔
澳洲WESTHOLME和牛湯餃

LEEK AND POTATO SOUP \$400
Japanese leek · fried oysters · baby watercress
日本大蔥 · 酥炸廣島牡蠣 · 水田芥苗
蒜苗馬鈴薯濃湯

❀❀ CRAB BISQUE \$500
crab meat · scallion · cream
蟹肉 · 青蔥 · 鮮奶油
黃道蟹濃湯
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

CHOPPED SALAD \$400
lettuce · calamata · 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 \$400
parmesan · chive · bacon
帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根
凱薩沙拉

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 WAGYU BEEF |  日本

KOBE 300g / \$8000
神戸和牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排

KOBE 150g / \$4000
神戸和牛
STRIPLOIN
紐約克牛排

SENDAI 300g / \$5300
仙台和牛
RIBEYE STEAK
肋眼牛排

SENDAI 150g / \$2800
仙台和牛
STRIPLOIN
紐約客牛排

\$760 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波士頓蟹龍蝦僅需加價\$760

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. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS BONE IN RIBEYE STEAK 美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排	400g / \$3200
U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU TENDERLOIN 美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排	150g / \$2400 200g / \$2800
U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排	150g / \$2700 200g / \$3600
U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK (A CUT SELECTION) 美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)	460g / \$2800 680g / \$4200
U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK original or black pepper crusted · 原味或現磨黑胡椒 美國頂級紐約克牛排	300g / \$1300
U.S. CALIFORNIA BRANDT DRY-AGED T BONE STEAK corn-fed · 40 days dry-aged 美國加州BRANDT乾式熟成40日丁骨牛排	700g / \$6000
GRILLED U.S.D.A PRIME BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應)	500g-570g / \$2400 580g-650g / \$2800
GRILLED U.S.D.A PRIME BONE IN NEW YORK STEAK(LIMITED) 炙烤美國頂級帶骨紐約客牛排 (限量供應)	500g-600g / \$2000

\$760 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波士頓螯龍蝦僅需加價\$760

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. TASMANIA GRASS-FED 60MONTH DRY-AGED 60DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 澳洲塔斯馬尼亞草飼熟齡牛乾式熟成60天帶骨肋眼牛排 (限量供應)	600g / \$4000
AUS. QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU RIBEYE STEAK 澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛肋眼牛排	340g / \$3000 460g / \$4050
AUS.QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU OYSTER BLADE TIP STEAK (LIMITED) 澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛嫩肩里肌牛排 (限量供應)	150g / \$1000

\$760 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波士頓螯龍蝦僅需加價\$760

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

BLUE LOBSTER(LIMITED) \$2700
sage oil · season vegetable · yuzu beurre blanc
鼠尾草油 · 季節蔬菜 · 柚子奶油
藍龍蝦 (限量供應)

SEA BASS \$1000
butter khumbu · miso · roasted vegetables
奶油鹽昆布 · 赤味噌 · 炙烤蔬菜
寶石鱸魚

❀❀ JAPANESE HALIBUT \$1500
chapelure d’oignons rouges · endives · jus de betteraves rouges acidulé
紅蔥麵包粉 · 苦菊苣 · 酸紅甜菜汁
日本比目魚
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

❀❀ AUSTRALIAN RACK OF LAMB \$2000
dry aged 18 days · champignons sautés · gnocchis de pommes de terre ·
chutney d’ échalotes
乾式熟成18日 · 炒菌菇 · 馬鈴薯麵餃 · 紅蔥頭醬
爐烤澳洲乾式羊肋排
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henriroux

HUALIEN YULI DUCK BREAST \$800
berries gastrique · kampo pepper · sweet potato puree
藍莓酸甜醬 · 柬埔寨胡椒 · 地瓜泥
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

SPRING CHICKEN \$800
broccolini · barley · chicken jus
青花筍 · 薏仁 · 雞肉濃縮汁
美國自然春雞

KAMALAN PORK CHOP \$800
mustard · mushroom · apple jelly
芥末籽 · 鴻喜菇 · 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼

RED CORAL TROUT \$1000
vanilla foam. wild rice. pumpkin. leek crisp
香草泡泡 · 野米 · 南瓜 · 大蔥酥
馬列紅條

SIDE DISH | 配菜

FRENCH FRIES \$220
原味薯條

STEAMED BROCCOLI \$220
清蒸花椰菜

BUTTER WHIPPED POTATO \$220
馬鈴薯泥

BAKED POTATO \$220
sour cream · bacon · chives
酸奶 · 培根 · 蝦夷蔥
烤馬鈴薯

GARLIC BUTTER MUSHROOM \$220
爐烤蒜味奶油野菇

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN \$220
香菜萊姆奶油甜玉米

GRILLED GREEN ASPARAGUS \$220
炙烤美國粗綠蘆筍

TRUFFLED MACARONI AND CHEESE \$220
起司焗烤松露通心麵

CREAMED SPINACH \$280
奶油菠菜

DESSERT | 甜點

CHOCOLATE BANANA SOUFFLE

\$400

caramelized banana · bitter sweet dark chocolate souffle · yogurt sorbet
焦糖香蕉 · 苦甜黑巧克力舒芙蕾 · 優格雪酪
巧克力香蕉舒芙蕾

✿✿ Bonbonnière “Pommes-chartreuse”

\$400

green apple sorbet · vanilla-chartreuse cream · green apple gel · sancho
青蘋果雪酪 · 香草夏翠絲奶油 · 青蘋果凍 · 山椒
蕁麻酒糖罐子
法國米其林二星餐廳 La Pyramid Patrick Henrroux

KAFFIR CRISP

\$400

vanilla crunch crisp · kaffir lime · honey pineapple
soft pineapple foam mousse · honey pineapple sorbet ·
香草原味脆片 · 卡菲爾檸檬 · 輕盈鳳梨慕斯 · 紅柴蜜鳳梨雪酪 · 紅柴蜜醃漬鳳梨
卡菲爾千層

ISPAHAN

\$400

sable · yogurt sponge · rose namelaka · raspberry gel ·
lychee snow · fresh raspberry
沙布列脆餅 · 優格蛋糕 · 玫瑰奶醬 · 覆盆子醬 · 荔枝冰沙 · 新鮮覆盆子
玫瑰荔枝覆盆子塔

MANGO PASSION

\$400

tofu chocolate mousse · fresh mango with mango chutney · mango glass
mango passion gel · mango passion sorbet ·
豆腐巧克力慕斯 · 新鮮芒果與芒果沾醬 · 芒果百香醬 · 芒果百香雪酪 · 芒果脆片
芒果百香巧克力慕斯

SEASONAL FRUIT PLATTER

\$320

季節水果盤

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

JASMINE GREEN TEA

\$150

茉莉綠茶

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

