



DINNER

沙拉 SALAD

冰旋翡翠沙拉 The Famous Original Spinning Bowl Salad

前菜 STARTER

(五選一 Choose One)

香煎北海道干貝
Seared Hokkaido Scallop
鮮蝦雞尾酒盅
Shrimp Cocktail

深海藍鑽蟹肉餅 \$200
Blue Crab Cake
深海藍鑽蟹肉雞尾酒盅 \$250
Blue Crab Cocktail

伊比利豬上蓋
Iberian Pork Loin Top Cap

湯品 SOUP

(三選一 Choose One)

精燉牛骨起司洋蔥湯
French Onion Soup

半尾波士頓龍蝦濃湯 \$890
Half Boston Lobster Bisque

松露牛肝菌濃湯
Truffle & Porcini Cream Soup

加購經典熱盤 ADDITIONAL CLASSIC PLATTER

蒸烤半尾波士頓龍蝦 \$990 Half Boston Lobster

甜點 DESSERT

(三選一 Choose One)

英式草莓蛋糕
English Trifle

巧克力布朗尼
Chocolate Brownie
(加莫凡彼香草冰淇淋 \$100)
(Extra MÖVENPICK Vanilla Ice Cream \$100)

每日創意甜點
Dessert Of The Day

葛拉漢 10年 陳年波特酒
Graham's 10 Years Tawny Port \$400 / glass

咖啡 & 茶 COFFEE & TEA

(選一 Choose One)

美式咖啡 (冰/熱)
Americano (Iced/Hot)

TWG 伯爵早餐茶
Breakfast Earl Grey

冰紅茶
Iced Black Tea

義式濃縮咖啡
Espresso

TWG 洋甘菊(無咖啡因)
Chamomile(Decaf)

冰鮮奶茶
Iced Milk Tea

拿鐵咖啡 (冰/熱)
Caffè Latte (Iced/Hot)

有記大稻埕百年茶行 - 文山包種茶
Wang Tea, Wen Shan Pouchong

好菌好俊 - 經典口味康普茶
Kombucha - Original

卡布奇諾咖啡 (冰/熱)
Cappuccino (Iced/Hot)

有記大稻埕百年茶行 - 鐵觀音
Wang Tea, Tieguanyin Tea

在天然發酵過程中，康普茶所產生微量的酒精基本上都低於0.5%，但若對於酒精敏感者仍須斟酌。Please be informed that less than 0.5% alcohol in Kombucha due to natural fermentation.

杏仁甜酒咖啡 \$150
Amaretto Coffee

貝禮詩奶酒咖啡 \$150
Bailey's Coffee

每人需另酌收水資 \$100。We Serve Refillable Mineral / Sparkling / Hot Water at \$100 Per Person.

以上價格均需加收原價一成服務費All Prices are Subject to a 10% Service Charge.

酒後不開車 安全有保障



晚間菜單

主餐 MAINS

加州薄切牛肋排6oz The California Cut	\$2,900	英式三片薄切牛肋排7.5oz The English Cut	\$3,150
勞瑞斯經典暢銷牛肋排10oz The Lawry Cut	\$3,550	金百帝厚牛肋排16oz Diamond Jim Brady Cut	\$4,750

* 限量供應End Cut全熟略焦，口感獨特值得一嚐！

* 以上為原產自美國之頂級牛肋排均附有鮮調馬鈴薯泥 (龍蝦或黑松露 起司通心粉 套餐換購價NT\$790)

英式約克夏布丁餅，香濃菠菜泥 或 奶油香甜玉米粒 或 奶香青豆

All Prime Rib will be Served with Yorkshire Pudding, USA Mashed Potatoes (Lobster or Truffle Macaroni and Cheese NT\$790), and Lawry's Signature Vegetables: Creamed Corn, Creamed Spinach or Buttered Peas.

經典美國威靈頓牛排6oz US Beef Wellington	\$3,700	美國紐約客牛排12oz USDA Prime New York Strip	\$3,200
美國菲力牛排6oz & 半尾波士頓龍蝦 US Filet Mignon, Half Boston Lobster	\$4,300	美國肋眼牛排16oz USDA Prime Rib Eye Steak	\$3,950

噶瑪蘭黑豚里肌(帶骨16oz) Taiwan Kavalan Pork Loin	\$2,300	紐西蘭嚴選小羔羊排(帶骨10oz) New Zealand Lamb Rack	\$2,900
時令海鮮拼盤 Seasonal Seafood Platter	\$3,500	波士頓活龍蝦1.5lb 佐松露馬鈴薯 Boston Lobster, Truffle Mashed Potato	\$3,800

單點 A LA CARTE

前菜 STARTER

愛爾蘭岩蠔(#M) Irish Premium Oyster	
一對Pair\$750 半打Half Dozen\$2,200	
吉拉多生蠔(#2) Gillardeau Oyster	
一對Pair\$980 半打Half Dozen\$2,900	
鮮蝦雞尾酒盅 Shrimp Cocktail	\$ 570
深海藍鑽蟹肉雞尾酒盅 Blue Crab Cocktail	\$ 890
香煎北海道干貝 Seared Hokkaido Scallop	\$ 570
深海藍鑽蟹肉餅 Homemade Blue Crab Cake	\$ 550

湯品 SOUP

精燉牛骨起司洋蔥湯 French Onion Soup	\$ 350
松露牛肝菌濃湯 Truffle & Porcini Cream Soup	\$ 350
半尾波士頓龍蝦濃湯 Half Boston Lobster Bisque	\$1,090

配菜 SIDES

半尾波士頓龍蝦 Half Boston Lobster	\$ 1,090
勞瑞斯烤馬鈴薯 Lawry's Baked Potato	\$ 320
酥炸薯條 French Fries	\$ 260
起司通心粉 (龍蝦 或 黑松露) Macaroni and Cheese (Lobster or Truffle)	\$ 850
香炒蘑菇 (巴薩米克醋或白酒蒜香) Sautéed Mushroom (Balsamic or Garlic)	\$ 370
時令蘆筍 Asparagus	\$ 350
香濃菠菜泥 Creamed Spinach	\$ 300
奶油香甜玉米粒 Creamed Corn	\$ 300
奶香青豆 Buttered Peas	\$ 250

甜點 DESSERT

英式草莓蛋糕 English Trifle	\$ 200
巧克力布朗尼 佐莫凡彼香草冰淇淋 Chocolate Brownie & MÖVENPiCK Vanilla Ice Cream	\$ 300
主廚每日甜點 Dessert Of The Day	\$ 200
莫凡彼冰淇淋 MÖVENPiCK Ice Cream (香草/巧克力/草莓) (Vanilla/Chocolate/Strawberry)	\$ 230

本菜單部分餐點為生食或未全熟，
或易致過敏餐點。若您有特殊飲
食習慣或對某些食物過敏之情形，
請事先主動告知服務人員。
Please let us know
if you have any food allergies.