



WEEKEND LUNCH

每項主餐均附上汽泡酒一杯或續杯柳橙汁或金桔蘋果醋
One Glass of Sparkling Wine or Refillable Apple Cider Vinegar or Orange Juice

沙拉 SALAD

冰旋翡翠沙拉 The Famous Original Spinning Bowl Salad

湯品 / 前菜 SOUP/STARTER

(七選一 Choose One)

法式南瓜濃湯
French Pumpkin Cream Soup

精燉牛骨起司洋蔥湯 \$100
French Onion Soup

半尾波士頓龍蝦濃湯 \$990
Half Boston Lobster Bisque

香煎北海道干貝 \$300
Seared Hokkaido Scallop

鮮蝦雞尾酒盅 \$200
Shrimp Cocktail

深海藍鑽蟹肉餅 \$500
Blue Crab Cake

深海藍鑽蟹肉雞尾酒盅 \$500
Blue Crab Cocktail

加購經典熱盤 ADDITIONAL CLASSIC PLATTER

蒸烤半尾波士頓龍蝦 \$990 Half Boston Lobster

每日創意甜點 DESSERT OF THE DAY

咖啡 或 茶 COFFEE or TEA

(選一 Choose One)

美式咖啡 (冰/熱)
Americano (Iced/Hot)

義式濃縮咖啡
Espresso

拿鐵咖啡 (冰/熱)
Caffè Latte (Iced/Hot)

卡布奇諾咖啡 (冰/熱)
Cappuccino (Iced/Hot)

杏仁甜酒咖啡 \$150
Amaretto Coffee

貝禮詩奶酒咖啡 \$150
Bailey's Coffee

TWG 伯爵早餐茶
Breakfast Earl Grey

TWG 洋甘菊(無咖啡因)
Chamomile(Decaf)

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

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

冰紅茶
Iced Black Tea

冰鮮奶茶
Iced Milk Tea

好菌好俊 - 經典口味康普茶
Kombucha - Original

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.

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

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



假日午餐

主餐 MAINS

台北薄切牛肋排5oz The Taipei Cut	\$2,450	加州薄切牛肋排6oz The California Cut	\$2,550
英式三片薄切牛肋排7.5oz The English Cut	\$2,800	勞瑞斯經典暢銷牛肋排10oz The Lawry Cut	\$3,200

* 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英式約克夏布丁餅及鮮調馬鈴薯泥(龍蝦或黑松露 起司通心粉 套餐換購價NT\$790)

* 精選配菜: 奶香青豆 NT\$250、奶油香甜玉米粒 NT\$300、香濃菠菜泥 NT\$300、任選組合 NT\$300

All Prime Rib will be Served with Yorkshire Pudding, USA Mashed Potatoes (Lobster or Truffle Macaroni and Cheese NT\$790)
Signature Vegetables: Buttered Peas NT\$250, Creamed Corn NT\$300, Creamed Spinach NT\$300, Any combination NT\$300

美國菲力牛排6oz US Fillet Mignon	\$2,750	美國紐約客牛排12oz USDA Prime New York Strip	\$2,850
經典美國威靈頓牛排6oz US Beef Wellington	\$3,450	美國肋眼牛排16oz USDA Prime Rib Eye Steak	\$3,600

噶瑪蘭黑豚里肌(帶骨16oz) Taiwan Kavalan Pork Loin	\$1,950	紐西蘭嚴選小羔羊排(帶骨10oz) New Zealand Lamb Rack	\$2,550
煙花女細扁麵佐半尾波士頓龍蝦 Linguine Puttanesca with Half Boston Lobster	\$2,250	波士頓活龍蝦1.5lb 佐松露馬鈴薯 Boston Lobster, Truffle Mashed Potato	\$3,450
時令海鮮拼盤 Seasonal Seafood Platter	\$3,150		

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
法式南瓜濃湯 French Pumpkin Cream Soup	\$ 250
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.