



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

(八選一 Choose One)

牛肝菌蕈菇濃湯
Porcini Mushroom Cream Soup

香煎北海道干貝 \$300
Seared Hokkaido Scallop

深海藍鑽蟹肉餅 \$500
Blue Crab Cake

精燉牛骨起司洋蔥湯 \$100
French Onion Soup

鮮蝦雞尾酒盅 \$200
Shrimp Cocktail

奢華魚子拼盤 \$1,500
Supreme Roe Trio

半尾波士頓龍蝦濃湯 \$1,150
Half Boston Lobster Bisque

勃根地奶油蒜香田螺 \$350
Baked Escargot with Garlic

奧賽嘉鱈魚子醬、北海道鮭魚卵、省產烏魚子
Osietra Caviar/Hokkaido Salmon Roe/Formosa Mullet Roe

加購經典熱盤 ADDITIONAL CLASSIC PLATTER

蒸烤半尾波士頓龍蝦 \$1,150 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)

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

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！

* 美國頂級牛肋排均附有英式約克夏布丁餅及鮮調馬鈴薯泥 (套餐換購價NT\$790 龍蝦或黑松露 起司通心粉)

* 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

美國冷藏菲力牛排6oz US Fillet Mignon	\$2,750	美國SRF極黑和牛紐約客牛排12oz USDA Snake River Farms New York Strip	\$3,250
經典美國威靈頓牛排6oz US Beef Wellington	\$3,450	美國冷藏肋眼牛排16oz USDA Prime Rib Eye Steak	\$3,600
蟹肉奧斯卡美國冷藏菲力牛排6oz Crab Oscar Fillet Mignon	\$3,950		
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	\$2,400	波士頓活龍蝦1.5lb 佐松露馬鈴薯	\$3,450
時令海鮮拼盤 Seasonal Seafood Platter	\$3,150	Boston Lobster, Truffle Mashed Potato	

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	
奢華魚子拼盤 Supreme Roe Trio	\$1,600
奧賽嘉鱈魚子醬、北海道鮭魚卵、省產烏魚子 Oscietra Caviar/Hokkaido Salmon Roe/Formosa Mullet Roe	
鮮蝦雞尾酒盅 Shrimp Cocktail	\$ 570
勃根地奶油蒜香田螺 Baked Escargot with Garlic Butter	\$ 400
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	\$1,250

配菜 SIDES

半尾波士頓龍蝦 Half Boston Lobster	\$ 1,250
勞瑞斯烤馬鈴薯 Lawry's Baked Potato	\$ 350
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
季節烤時蔬 Grilled Vegetables	\$ 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.

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.