



# DINNER

## 沙拉 SALAD

冰旋翡翠沙拉 The Famous Original Spinning Bowl Salad

### 前菜 STARTER

(六選一 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 \$250  
Blue Crab Cake  
奢華魚子拼盤 \$1,200  
Supreme Roe Trio  
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

蘭陽櫻桃鴨胸  
Formosa Cherry Duck Breast  
勃根地奶油蒜香田螺 \$100  
Baked Escargot with Garlic Butter

### 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 \$1,150  
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 \$1,150 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！

\* 美國頂級牛肋排均附有鮮調馬鈴薯泥 (換購價NT\$790 龍蝦或黑松露 起司通心粉)

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	\$3,800	美國SRF極黑和牛紐約客牛排12oz USDA Snake River Farms New York Strip	\$3,600
蟹肉奧斯卡美國冷藏菲力牛排6oz Crab Oscar Fillet Mignon	\$4,300	美國冷藏肋眼牛排16oz USDA Prime Rib Eye Steak	\$3,950
美國冷藏菲力牛排6oz & 半尾波士頓龍蝦 US Fillet Mignon, Half Boston Lobster	\$4,500		
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	
奢華魚子拼盤 Supreme Roe Trio 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	\$1,600
鮮蝦雞尾酒 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
<b>湯品 SOUP</b>	
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.