



# 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 Oscietra 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 Combucha 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 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	
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.