DINNER SET

N°168 PRIME STEAKHOUSE

STARTER

HOKKAIDO SCALLOP
red cabbage, black truffle sauce, chickpea
北海道干貝
紫高麗菜、黑松露醬、鷹嘴豆

TARABA CRAB CAKE
maryland tartar dip
帝王蟹餅
馬里蘭塔塔沾醬

TUNA TARTARE (RAW)
wasabi, kumquat、avocado
紅鮪魚韃靼(生食)
芥末魚子球、金桔、酪梨

AUS. KING PRAWN
coriander, balsamico
澳洲野生紅刺蝦
香菜、義大利陳年酒醋膏

WHITE WINE POACHED OYSTER
chardonnay cream, angel hair, avruga caviar
白酒溫生蠔
夏朵內奶油汁、天使髮絲麵、鯡魚子

AFRICAN ABALONE
cauliflower, asparagus, pepper drops
慢燉南非鮑魚
花椰菜泥、綠蘆筍、紅黃辣椒
(需加價 extra charge $200)

PANFRIED DUCK LIVER
black garlic sauce, apple chutney
香煎鴨肝
黑蒜頭、青蘋果
(需加價 extra charge $300)

SOUP OR SALAD

CLASSIC ONION SOUP
gruyere, mozzarella, parmesan au gratin
傳統洋蔥湯
葛瑞起司、馬芝拉起司、帕瑪森起司焗烤

MUSHROOM CAPPUCCINO
slow-cooked mushroom flake, milk foam
蘑菇卡布奇諾湯
慢炒蘑菇、綿細奶泡

FISH CONSOMMÉ
fresh fish、porcini cheese ravioli
澄清鮮魚湯
旬魚、牛肝蕈起司餃

IBERICO HAM SALAD
arugula, strawberry, cashew nut, dried apricot, tomato
西班牙伊比利火腿沙拉
芝麻葉、草莓、腰果、杏桃乾、小黃番茄

CAPRESE SALAD
pesto, olive oil
番茄水牛起司沙拉
青醬、橄欖油

168 GARDEN SALAD
balsamico, Dijon mustard, extra Virgin Olive Oil, cheese cracker
168 田園沙拉
義大利陳年酒醋膏、黃芥末醬、初榨橄欖油、起司薄片

本餐廳皆使用熟成牛排　All steaks are aged

牛排皆使用"夢幻橡木烤箱"爐烤　All steaks finely oaked with beech oven

MAINS

STEAKS 牛排

USDA PRIME N.Y. STRIP
美國頂級紐約客
16oz **for two** $4,800 / 雙人

USDA PRIME FILET
美國頂級菲力
6oz $2,950
8oz $3,500

USDA RIB CAP
美國精選老饕
6oz $3,380
8oz $4,080

USDA PRIME DRY-AGED N.Y. STRIP(28 DAYS)
美國頂級乾式熟成紐約客（28天）
6oz $2,650
8oz $3,000

JAPANESE A5 WAGYU FILET
日本 A5 和牛菲力
4oz $3,700
6oz $5,100

AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP
澳洲 9+ 和牛紐約客
6oz $3,800
8oz $4,650

N°168 PRIME DUO
USDA rib cap & AUS. WAGYU 9+ N.Y.strip
牛排雙重奏
美國精選老饕 & 澳洲9+和牛紐約客
6oz $3,900
8oz $4,750

SURF & TURF
whole boston live lobster & USDA rib cap 8oz
頂級海陸雙重奏
整隻波士頓活龍蝦 & 美國精選老饕牛排 8oz **for two** $7,300 / 雙人

USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼
16oz **for two** $5,600 / 雙人

USDA PRIME DRY-AGED RIB EYE (28 DAYS)
美國頂級乾式熟成肋眼（28天）
12oz **for two** $5,700 / 雙人
16oz **for two** $6,500 / 雙人

USDA KOBE RIB EYE (GOLD LEVEL)
美國神戶肋眼（金牌）
12oz **for two** $7,000 / 雙人
16oz **for two** $8,000 / 雙人
米其林推薦

AUS. WAGYU 9+ RIB EYE
澳洲 9+ 和牛肋眼
12oz **for two** $7,200 / 雙人
16oz **for two** $8,500 / 雙人
米其林推薦

FROM THE LAND 精選菜色

AUS.RACK OF LAMB
grilled with oak wood
澳洲法式羊排 (180g)
橡木爐烤　$2,350

ROASTED IBERICO PORK PLUMA
apple, pineapple
西班牙伊比利豬老饕 (220g)
蘋果、鳳梨　$2,200

PANFRIED CHICKEN
paprika, herbs butter, grilled lemon
脆煎香草半雞
匈牙利紅椒粉、香料奶油、烤檸檬　$1,900

FROM THE SEA 海鮮

BOSTON LIVE LOBSTER
grilled lemon
波士頓活龍蝦 (750g)
烤檸檬　$3,400

GRILLED SEAFOOD COMBO
fresh fish, prawn, king crab leg, abalone, ratatouille
烤海鮮盤
旬魚、明蝦、帝王蟹腳、鮑魚、義式燉蔬菜　$2,980

單人海陸

- 澳洲9+和牛紐約克4oz 波士頓活龍蝦（半隻）　NT$4,120
- 澳洲法式羊排（2支）波士頓活龍蝦（半隻）　NT$2,990
- 西班牙伊比利豬老饕（140g）波士頓活龍蝦（半隻）　NT$2,820
- 加價升等 限時限量，不得與信用卡併用　NT$990
  波士頓活龍蝦（半隻）　**(一隻原價NT$2,800)**

本餐廳僅提供礦泉水服務並酌收水資每人 80 元。 (Free flow) Mineral or Sparkling water is provided at NT80 per person.
維多麗亞關心您：請依照個人健康狀況，點選生冷食物。 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of food borne illnesses, especially if you have certain medical conditions.
以上餐點價格需加收原價一成服務費。All prices are tax included and subject to a 10% service charge.

未成年請勿飲酒

202203

DINNER SET

N°168 PRIME STEAKHOUSE

SIDES

GARLIC BIRD-NEST FERN
香蒜山蘇

GRILLED GREEN ASPARAGUS
煎烤綠蘆筍

SAUTÉED ASSORTED MUSHROOM
白酒香炒野菇

SAUTÉED ZUCCHINI WITH BALSAMICO
義大利陳年酒醋炒櫛瓜

CREAMED CORN
奶油玉米

CREAMED SPINACH
奶油菠菜泥

BAKED WATER BAMBOO WITH COD ROE
爐烤明太子筊白筍

MASHED POTATO
奶油洋芋泥

GRATIN DAUPHINOISE POTATO
焗烤千層洋芋

FRENCH FRIES
炸薯條

DESSERT

GUAVA & POMELO MOUSSE
lemon almond cake, strawberry ice cream
紅心芭樂香柚慕斯
檸檬杏仁蛋糕、草莓冰淇淋

BLUEBERRY BASQUE CHEESECAKE
blueberry, yotsuba cream cheese, mascarpone
藍莓巴斯克起司
藍莓、北海道四葉起司、馬斯卡邦起司

CARAMEL CHOCOLATE MOUSSE
70%valrhona chocolate , hazelnut
焦糖巧克力慕斯
70%法芙娜巧克力、榛果脆片

HOMEMADE ICE CREAM (CHOOSE TWO)
vanilla, strawberry, chocolate, earl grey
精選冰淇淋(任選二種)
香草、草莓、巧克力、伯爵茶

BERRY MOUSSE
meringue
覆盆子草莓慕斯
馬林糖

SEASONAL FRESH FRUIT
時令水果

COFFEE SERIES

LAVAZZA

REGULAR COFFEE
精選咖啡

CAPPUCCINO
卡布奇諾咖啡

CAFÉ LATTE
拿鐵咖啡

ESPRESSO
義式濃縮咖啡

MOCHA CAPPUCCINO
摩卡卡布奇諾

TWININGS

TWININGS

薄荷圓舞曲茶 MEDLEY OF MINT
薄荷多層次的清新舒壓，給人無限的芳馨撫慰 (無咖啡因)

胭脂莓果茶 BERRY BLUSH INFUSION
玫瑰果、非洲芙蓉、藍莓、樹莓和黑加侖拼配成酸甜交疊、
深沉與明亮交互變化 (無咖啡因)

琥珀焦糖博士茶 GOLDEN CARAMEL ROOIBOS
天然的日曬方式提升茶葉風味的深度，
再佐以火炙過的焦糖美味與層次同步加分 (無咖啡因)

晨光草原甘菊花茶 BUDDING MEADOW CAMOMILE
甘菊自然甜蜜的香氣，創造出驚艷的美妙滋味 (無咖啡因)

皇家伯爵茶 EARL GREY
清新的口感，融入淡淡的佛手柑芬芳，
最適合在午后時光用一顆閒適的心情細細品嚐

歐式大吉嶺茶 PURE DARJEELING
金黃色的茶色蘊含回味無限的清淡果香，
揉合著特殊的麝香葡萄果香

香甜蜜桃茶 PEACH
茶葉間傳遞著愉悅甜蜜的氣息，讓您隨時擁抱好浪漫心情

茉香綠茶 JASMINE GREEN
馥郁潔淨的茉莉花瓣，展現自然清雅的芬芳，令身心為之怡然舒暢

本餐廳僅提供礦泉水服務並酌收水資每人 80 元。 (Free flow) Mineral or Sparkling water is provided at NT80 per person.
維多麗亞關心您：請依照個人健康狀況，點選生冷食物。 Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of food borne illnesses, especially if you have certain medical conditions.
以上餐點價格需加收原價一成服務費。All prices are tax included and subject to a 10% service charge.

未成年請勿飲酒

202203