

DINNER SET

N°168 PRIME STEAKHOUSE

STARTER 前菜

HOKKAIDO SCALLOP
cauliflower, sea urchin sauce, pepper drops
北海道干貝
花椰菜、海膽醬、紅黃辣椒

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

SALMON TARTARE (RAW)
wasabi, chives
鮭魚韃靼 (生食)
芥末晶球、蝦夷蔥

Upgrade double
appetizer for \$350
升級雙前菜加價\$350

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

AUSTRALIAN PRAWN
carrot, tomato foam
澳洲花蝦
紅蘿蔔、番茄泡泡

PANFRIED DUCK LIVER
cured grape, port wine
香煎鴨肝
紅葡萄酒、波特酒 (需加價 extra charge \$100)

SOUP OR SALAD 湯或沙拉

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 CAPPUCINO
slow cooked mushroom flake, milk foam
蘑菇卡布奇諾湯
慢炒蘑菇、牛奶奶泡

DUCK CONSOMMÉ
cheese spinach ravioli, zucchini
鴨肉澄清湯
起司菠菜餃、綠櫛瓜

CAPRESE
pesto, truffle cream cheese
番茄水牛起司
青醬、松露奶油起司

IBERICO HAM SALAD
honey melon, arugula, balsamic vinaigrette
伊比利火腿沙拉
哈密瓜、芝麻葉、巴薩米克醋

ALL STEAKS ARE AGED 本餐廳皆使用熟成牛排

ALL STEAKS FINELY OAKED WITH BEECH OVEN 牛排皆使用“夢幻橡木烤箱”爐烤

MAINS 主菜 STEAKS 牛排

USDA PRIME FILET
美國頂級菲力
6oz \$3,100
8oz \$3,600

USDA RIB CAP
美國精選老饕
4oz \$3,000
6oz \$3,600
8oz \$4,200

USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼
16oz **for one** \$4,600 / 單人
16oz **for two** \$5,800 / 雙人

USDA PRIME N.Y. STRIP
美國紐約客
12oz **for one** \$3,100 / 單人
12oz **for two** \$4,300 / 雙人
16oz **for two** \$5,300 / 雙人

USDA PRIME DRY-AGED
RIB EYE (28 DAYS)
美國頂級乾式熟成肋眼 (28天)
12oz **for one** \$4,500 / 單人
12oz **for two** \$5,700 / 雙人
16oz **for two** \$6,700 / 雙人

USDA KOBE RIB EYE (GOLD LEVEL)
美國神戶肋眼 (金牌)
12oz **for one** \$6,000 / 單人
12oz **for two** \$7,200 / 雙人
16oz **for two** \$8,400 / 雙人

JAPANESE A5 WAGYU FILET
日本 A5 和牛菲力
4oz \$3,700
6oz \$4,800

AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP
澳洲9+和牛紐約客
6oz \$3,800
8oz \$4,600

AUS. WAGYU 9+ RIB EYE
澳洲9+和牛肋眼
12oz **for one** \$6,200 / 單人
12oz **for two** \$7,400 / 雙人
16oz **for two** \$8,600 / 雙人

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 \$2,500

ROASTED IBERICO PORK PLUMA
apple, pineapple
西班牙伊比利豬老饕 (220g)
蘋果、鳳梨 \$2,400

FROM THE SEA 海鮮

BOSTON LIVE LOBSTER
grilled lemon
波士頓活龍蝦 (750g)
烤檸檬 \$3,900

GRILLED SEAFOOD COMBO
fresh fish, prawn, neritic squid, abalone, ratatouille
烤海鮮盤
旬魚、明蝦、透抽、鮑魚、義式燉蔬菜 \$3,000

MAINS UPGRADE 套餐升級加價

- USDA RIB CAP
美國精選老饕
4oz \$1,600
- JAPANESE A5 WAGYU FILET
日本 A5 和牛菲力
4oz \$2,300
- AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP
澳洲9+和牛紐約客
4oz \$1,700
- AUS. RACK OF LAMB (1 RACK)
澳洲法式羊排 (1支)
\$400

SURF & TURF FOR 1 單人海陸

- AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP
澳洲9+和牛紐約客 4oz
- AUS. RACK OF LAMB (2 RACK)
澳洲法式羊排 (2支)
- BOSTON LIVE LOBSTER (HALF)
波士頓活龍蝦 (半隻)
\$4,120
- BOSTON LIVE LOBSTER (HALF)
波士頓活龍蝦 (半隻)
\$3,300
- ROASTED IBERICO PORK PLUMA
西班牙伊比利豬老饕 (140g)
- BOSTON LIVE LOBSTER (HALF)
波士頓活龍蝦 (半隻)
\$2,950

(Free flow) Mineral or Sparkling water is provided at NT\$90 per person. 本餐廳僅提供礦泉水服務並酌收水資每人90元。

Please let our server know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. 維多麗亞關心您：如果您有特殊的飲食需求、食物過敏或食物不耐症，請告知我們的服務人員。

All prices are in Taiwan dollars and subject to 10% service charge. 以上所有價格為新台幣，需另加10%服務費。

DO NOT drink and drive. DO NOT drink if you are below 18.



禁止酒駕 未滿18歲請勿飲酒 202307

SIDES
副餐BABY CHINESE CABBAGE WITH TRUFFLE SAUCE
松露娃娃菜SAUTÉED ASSORTED MUSHROOM
白酒香炒野菇SAUTÉED ZUCCHINI WITH BALSAMICO
義大利陳年酒醋炒櫛瓜GRATIN DAUPHINOISE POTATO
焗烤千層洋芋CREAMED CORN
奶油玉米BAKED MISO BABY CORN
爐烤味噌玉米筍BAKED WATER BAMBOO WITH COD ROE
爐烤明太子筍白筍FRENCH FRIES WITH TRUFFLE SAUCE
炸薯條佐松露美乃滋DESSERT
甜點BERRIES CAKE
earl grey tea, raspberry, blueberry, strawberry
莓果蛋糕
伯爵茶、覆盆子、藍莓、草莓TIRAMISU & MASCARPONE ICE CREAM
white chocolate, popping candy, kahlua
提拉米蘇佐馬斯卡邦冰淇淋
牛奶巧克力、跳跳糖、咖啡香甜酒APPLE PIE & VANILLA ICE CREAM
cinnamon, caramel
蘋果派佐香草冰淇淋
肉桂粉、焦糖HOMEMADE ICE CREAM (CHOOSE TWO)
vanilla, strawberry, chocolate, mascarpone
精選冰淇淋(任選二種)
香草、草莓、巧克力、馬斯卡邦起司COFFEE SERIES
咖啡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MOCCA CAPPUCCINO
摩卡卡布奇諾TWININGS
唐寧茶MEDLEY OF MINT 薄荷圓舞曲茶
薄荷多層次的清新舒壓，給人無限的芳馨撫慰 (無咖啡因)STRAWBERRY&MANGO 草莓芒果茶
熱帶陽光熟成的芒果混合甜美的草莓，每一口都酸酸甜甜，充滿甜蜜幸福的滋味 (無咖啡因)GOLDEN CARAMEL ROOIBOS 琥珀焦糖博士茶
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)BUDDING MEADOW CAMOMILE 晨光草原甘菊花茶
甘菊自然甜蜜的香氣，創造出驚艷的美妙滋味 (無咖啡因)EARL GREY 皇家伯爵茶
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PURE DARJEELING 歐式大吉嶺茶
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PEACH 香甜蜜桃茶
茶葉間傳遞著愉悅甜蜜的氣息，讓您隨時擁抱好浪漫心情JASMINE GREEN 茉香綠茶
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

(Free flow) Mineral or Sparkling water is provided at NT\$90 per person. 本餐廳僅提供礦泉水服務並酌收水資每人90元。

Please let our server know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. 維多麗亞關心您：如果您有特殊的飲食需求、食物過敏或食物不耐症，請告知我們的服務人員。
All prices are in Taiwan dollars and subject to 10% service charge. 以上所有價格為新台幣，需另加10%服務費。

DO NOT drink and drive. DO NOT drink if you are below 18.



禁止酒駕 未滿18歲請勿飲酒