

LUNCH SET

N°168 PRIME STEAKHOUSE

STARTER

前菜

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

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、鮮魚子

SALMON TARTARE (RAW)
wasabi, chives

鮭魚韃靼 (生食)

芥末晶球、蝦夷蔥

AUSTRALIAN PRAWN
carrot, tomato foam

澳洲花蝦

紅蘿蔔、番茄泡泡

PAN SEARED 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

SEAFOOD SOUP

海鮮湯

MUSHROOM CAPPUCINO

slow cooked mushroom flake, milk foam

蘑菇卡布奇諾湯

慢炒蘑菇、牛奶奶泡

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

168 GARDEN GREEN

plum vinegar dressing

168田園沙拉

梅醋醬

CAPRESE

pesto, truffle cream cheese

番茄水牛起司

青醬、松露奶油起司

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 N.Y. STRIP

美國紐約客

6oz \$1,600

8oz \$2,100

USDA PRIME FILET

美國頂級菲力

6oz \$2,800

8oz \$3,300

USDA RIB CAP

美國精選老饕

4oz \$2,700

6oz \$3,300

8oz \$3,900

USDA PRIME RIB EYE

美國頂級肋眼

16oz **for one** \$4,300 / 單人

16oz **for two** \$5,200 / 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** \$4,200 / 單人

12oz **for two** \$5,100 / 雙人

16oz **for two** \$6,100 / 雙人

USDA KOBE RIB EYE (GOLD LEVEL)

美國神戶肋眼(金牌)

12oz **for one** \$5,700 / 單人

12oz **for two** \$6,600 / 雙人

16oz **for two** \$7,800 / 雙人

JAPANESE A5 WAGYU FILET

日本 A5 和牛菲力

4oz \$3,400

6oz \$4,500

AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP

澳洲9+和牛紐約客

6oz \$3,500

8oz \$4,300

AUS. WAGYU 9+ RIB EYE

澳洲9+和牛肋眼

12oz **for one** \$5,900 / 單人

12oz **for two** \$6,800 / 雙人

16oz **for two** \$8,000 / 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

\$2,200

ROASTED IBÉRICO PORK PLUMA

apple, pineapple

西班牙伊比利豬老饕 (220g)

蘋果、鳳梨

\$2,100

FROM THE SEA
海鮮

BOSTON LIVE LOBSTER

grilled lemon

波士頓活龍蝦 (750g)

烤檸檬

\$3,600

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

\$2,700

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
BOSTON LIVE LOBSTER (HALF)
波士頓活龍蝦 (半隻)
\$3,600

■ 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)
\$3,100

■ ROASTED IBERIC PORK PLUMA
西班牙伊比利豬老饕 (140g)
BOSTON LIVE LOBSTER (HALF)
波士頓活龍蝦 (半隻)
\$2,800

SIDES

副餐

CREAMED CORN 奶油玉米

BAKED WATER BAMBOO WITH COD ROE 爐烤明太子筍白筍

BAKED ZUCCHINI WITH BALSAMICO 爐烤櫛瓜佐義大利陳年酒醋

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE SAUCE 炸薯條佐松露美乃滋

SEASONAL VEGETABLE 爐烤季節時蔬

DESSERT

甜點

BERRIES CAKE 莓果蛋糕

TIRAMISU & MASCARPONE ICE CREAM 提拉米蘇佐馬斯卡邦冰淇淋

APPLE PIE & VANILLA ICE CREAM 蘋果派佐香草冰淇淋

(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