

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、鮭魚子

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

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

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

SOUP OR SALAD 湯或沙拉

SEAFOOD TOMATO SOUP
fresh fish, clam, shrimp, squid
番茄海鮮清湯
時令鮮魚、蛤蠣、白蝦、透抽

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

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

168 GARDEN GREEN
plum vinegar dressing
168田園沙拉
梅醋醬

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 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

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

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

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

(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。

SIDES
副餐SAUTÉED ZUCCHINI WITH BALSAMICO
義大利陳年酒醋炒蘆瓜CREAMED CORN
奶油玉米FRENCH FRIES WITH TRUFFLE SAUCE
炸薯條佐松露美乃滋BAKED WATER BAMBOO WITH COD ROE
爐烤明太子筴白筍BAKED MISO BABY CORN
爐烤味噌玉米筍SAUTÉED ASSORTED MUSHROOM
白酒香炒野菇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COFFEE
SERIES
咖啡

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TWININGS
唐寧茶

TWININGS

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)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)

(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