

# LUNCH SET

# N°168 PRIME STEAKHOUSE

## STARTER

### 前菜

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

HOKKAIDO SCALLOP  
anchovies, turmeric powder,  
red cabbage

### 北海道干貝

鯷魚、鬱金香粉、紫高麗菜

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

IBÉRICO HAM SALAD  
strawberry, arugula, champagne vinegar

### 伊比利火腿沙拉

草莓、芝麻葉、香檳醋

FLAMED BLUE DIAMOND SHRIMP  
OREGON STYLE

mashed potato, butter, paprika

### 奧勒岡火焰藍蝦

洋芋、奶油、匈牙利紅椒粉

PAN-FRIED ABALONE  
seaweed, kombu

### 香煎鮑魚

海藻、昆布

(需加價 extra charge \$100)

## SOUP

### OR

## SALAD

### 湯或沙拉

RUSSIAN SOUP  
onion, carrot, tomato, celery

### 羅宋湯

洋蔥、紅蘿蔔、番茄、西芹

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

CAESAR SALAD  
romaine lettuce, anchovies, smoked salmon

### 凱薩沙拉

蘿蔓生菜、鯷魚、煙燻鮭魚

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 \$1,750

8oz \$2,250

USDA PRIME FILET

### 美國頂級菲力

6oz \$2,950

8oz \$3,450

USDA RIB CAP

### 美國精選老饕

4oz \$2,850

6oz \$3,450

8oz \$4,050

USDA PRIME RIB EYE

### 美國頂級肋眼

16oz **for one** \$4,450 / 單人

16oz **for two** \$5,350 / 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** \$4,350 / 單人

12oz **for two** \$5,250 / 雙人

16oz **for two** \$6,250 / 雙人

JAPANESE F1 RIB EYE

### 日本F1肋眼牛排

12oz **for one** \$5,700 / 單人

12oz **for two** \$6,600 / 雙人

16oz **for two** \$7,800 / 雙人



新品推薦

JAPANESE A5 WAGYU FILET

### 日本 A5 和牛菲力

4oz \$3,400

6oz \$4,500



米其林推薦

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



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

\$2,200

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

\$3,900

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

\$2,700

## MAINS UPGRADE 套餐升級加價

- USDA RIB CAP 美國精選老饕 4oz \$1,750
- 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 \$3,600
- AUS. RACK OF LAMB (2 RACK) 澳洲法式羊排 (2支) \$3,100
- BOSTON LIVE LOBSTER (HALF) 波士頓活龍蝦 (半隻)
- ROASTED IBÉRICO PORK PLUMA 西班牙伊比利豬老饕 (140g) \$2,800
- BOSTON LIVE LOBSTER (HALF) 波士頓活龍蝦 (半隻)

## SIDES

### 副餐

CREAMED CORN 奶油玉米

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

SAUTÉED ZUCCHINI WITH BALSAMICO 義大利陳年酒醋炒蘆瓜

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

CARROT CAKE 紅蘿蔔蛋糕

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

MATCHA MOUSSE 抹茶慕絲

(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