

STARTER 前菜

PAN-FRIED ABALONE
seaweed, kombu香煎鮑魚
海藻、昆布

\$680

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

\$560

HOKKAIDO SCALLOP
anchovies, turmeric powder, red cabbage北海道干貝
鯷魚、鬱金香粉、紫高麗菜

\$560

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

\$560

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

\$360

LIVE OYSTER
新鮮進口生蠔

each / \$320

SOUP 湯品

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

\$300

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

\$300

SEAFOOD SOUP
fresh fish, shrimp, neritic squid海鮮湯
鮮魚、鮮蝦、透抽

\$300

SALAD 沙拉

IBÉRICO HAM SALAD
strawberry, arugula, champagne vinegar伊比利火腿沙拉
草莓、芝麻葉、香檳醋

\$380

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

\$380

CAESAR SALAD
romaine lettuce, anchovies, smoked salmon凱薩沙拉
蘿蔓生菜、鯷魚、煙燻鮭魚

\$380

168 GARDEN GREEN
plum vinegar dressing168田園沙拉
梅醋醬

\$380

MAINS 主菜

JAPANESE A5 WAGYU FILLET

日本A5 和牛菲力



米其林推薦

6oz \$3,600

AUS. WAGYU 9+ RIB EYE
澳洲9+和牛肋眼

12oz \$5,000

16oz \$6,200

AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP
澳洲9+和牛紐約客

米其林推薦

8oz \$3,400

JAPANESE F1 RIB EYE

日本F1 肋眼牛排



新品推薦

12oz \$ 4,800

16oz \$ 6,000

USDA PRIME DRY-AGED
RIB EYE (28 DAYS)

美國頂級乾式熟成肋眼 (28天)

12oz \$ 3,450

16oz \$ 4,450

USDA PRIME DRY-AGED
N.Y. STRIP (28 DAYS)

美國頂級乾式熟成紐約客 (28天)

8oz \$ 1,900

USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼

16oz \$3,550

USDA RIB CAP
美國精選老饕

8oz \$3,150

USDA PRIME FILET
美國菲力

8oz \$2,550

USDA PRIME N.Y. STRIP
美國紐約客

8oz \$2,150

16oz \$4,150

FROM THE LAND 精選菜色

AUS. RACK OF LAMB
grilled with oak wood澳洲法式羊排 (180g)
橡木燻烤

\$1,300

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

\$1,200

FROM THE SEA 海鮮

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

\$2,700

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

\$1,800

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”燻烤

(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

SIDES 副餐

GRATIN DAUPHINOISE POTATO 焗烤千層洋芋	\$280
FRENCH FRIES WITH TRUFFLE SAUCE 炸薯條佐松露美乃滋	\$280
CREAMED CORN 奶油玉米	\$280
MASHED POTATO 馬鈴薯泥	\$280
SAUTÉED ASSORTED MUSHROOM 白酒香炒野菇	\$280
BAKED WATER BAMBOO WITH COD ROE 爐烤明太子筍白筍	\$280
SAUTÉED ZUCCHINI WITH BALSAMICO 義大利陳年醋炒櫛瓜	\$280
BABY CHINESE CABBAGE WITH TRUFFLE SAUCE 松露娃娃菜	\$280

OTHERS 精選主菜

SPAGHETTI 義大利麵	\$580
SPAGHETTI POMODORO 黃金番茄義大利麵	
SPAGHETTI BOLOGNESE 波隆那肉醬義大利麵	牛肉 (澳洲)
SPAGHETTI CARBONARA 白醬奶油培根蘑菇義大利麵	培根 (台灣)
PORCINI RISOTTO WITH TRUFFLE INFUSED OIL cèpe, wild mushroom, porcini stock, parmigiano reggiano, white truffle oil, cèpe powder 牛肝蕈菇燉飯佐松露油	\$680
WOODSTONE BAKED PIZZA 爐烤披薩	\$720
porcini 牛肝蕈菇	
margherita 瑪格麗特	

DESSERT 甜點

CARROT CAKE vanilla, green apple, cinnamon, walnut, orange confite, chocolate 70%	\$360
紅蘿蔔蛋糕 香草、青蘋果、肉桂、核桃、糖漬橘子皮、70%巧克力	
TIRAMISU & MASCARPONE ICE CREAM white chocolate, popping candy, kahlua 提拉米蘇佐馬斯卡邦冰淇淋	\$360
牛奶巧克力、跳跳糖、咖啡香甜酒	
MATCHA MOUSSE Shizuoka matcha, raindrop cake, roasted wheat flour, pomelo chocolate, sesame, red bean 抹茶慕絲	\$360
靜岡抹茶、玄餅、麵茶、柚子巧克力、芝麻、紅豆	
HOMEMADE ICE CREAM (CHOOSE TWO) vanilla, strawberry, chocolate, mascarpone 精選冰淇淋(任選二種)	\$360
香草、草莓、巧克力、馬斯卡邦起司	

COFFEE SERIES 咖啡  HOT/ ICE

ESPRESSO 義式濃縮咖啡	\$200
REGULAR COFFEE 精選咖啡	\$200
CAPPUCCINO 卡布奇諾咖啡	\$220
CAFÉ LATTE 拿鐵咖啡	\$220
MOCCA CAPPUCCINO 摩卡卡布奇諾	\$220
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)	\$250
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)	\$250
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)	\$250
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)	\$250
EARL GREY 皇家伯爵 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	\$250
PURE DARJEELING 歐式大吉嶺茶 金黃色的茶色蘊含回味無限的清涼果香，揉合著特殊的麝香葡萄果香	\$250
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	\$250
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	\$250

(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