

DINNER SET

N°168 PRIME STEAKHOUSE

STARTER
前菜

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

HOKKAIDO SCALLOP
mash, black truffle sauce, parsley sauce
北海道干貝
洋芋泥、黑松露醬、洋香菜醬

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

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

AUSTRALIAN PRAWN OREGON STYLE
onion, garlic, bell pepper, tomato, almond
澳洲花蝦
洋蔥、蒜頭、甜椒、番茄、杏仁

IBÉRICO SALAD
cantaloupe, strawberry, arugula
伊比利哈密瓜火腿
哈密瓜、草莓、芝麻葉

PAN-FRIED ABALONE
snap peas, shiro shimeji, wasabi crystal ball
香煎鮑魚
甜豆仁、美白菇、芥末魚子球
(需加價 extra charge \$100)

SOUP
OR
SALAD
湯或沙拉

OXTAIL SOUP
onion, carrot, tomato, celery
牛尾湯
洋蔥、紅蘿蔔、番茄、西芹

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

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

N°168 GARDEN SALAD
balsamico dressing
N° 168 田園沙拉
巴薩米可醋膏

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

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 \$3,250
8oz \$3,750

USDA RIB CAP
美國精選老饕
4oz \$3,150
6oz \$3,750
8oz \$4,350

USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼
16oz **for one** \$4,750 / 單人
16oz **for two** \$5,950 / 雙人

USDA PRIME DRY-AGED N.Y. STRIP(28 DAYS)
美國頂級乾式熟成紐約客 (28天)
6oz \$2,600
8oz \$3,100

USDA PRIME N.Y. STRIP
美國紐約客
12oz **for one** \$3,250 / 單人
12oz **for two** \$4,450 / 雙人
16oz **for two** \$5,450 / 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** \$4,650 / 單人
12oz **for two** \$5,850 / 雙人
16oz **for two** \$6,850 / 雙人

JAPANESE F1 RIB EYE
日本F1肋眼牛排
12oz **for one** \$6,000 / 單人
12oz **for two** \$7,200 / 雙人
16oz **for two** \$8,400 / 雙人



新品推薦

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



米其林推薦

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



米其林推薦

MAINS UPGRADE 套餐升級加價

- USDA RIB CAP
美國精選老饕
4oz \$1,750
- AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP
澳洲9+和牛紐約客
4oz \$1,700
- JAPANESE A5 WAGYU FILET
日本 A5 和牛菲力
4oz \$2,300
- 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)
\$4,120
- ROASTED IBÉRICO 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
- 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)
\$3,300

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 \$2,500

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

SURF & TURF
top cap 4oz, ibérico pork pluma 4oz,
lamb 2 rack, half boston live lobster
雙人海陸分享餐
美國老饕4盎司、伊比利豬老饕4盎司、
法式小羊排2隻、半隻波士頓活龍蝦
for two \$6,880 / 雙人

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

(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 202409



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	MASHED POTATO 馬鈴薯泥	BAKED WATER BAMBOO WITH COD ROE 爐烤明太子筴白筍	FRENCH FRIES WITH TRUFFLE SAUCE 炸薯條佐松露美乃滋

DESSERT
甜點

LEICHA MOUSSE peanut jelly, brown sugar jelly, peanut crouton 擂茶慕斯 花生凍、黑糖凍、花生酥	BROWNIE chocolate 58%, cointreau seasalt sauce, hokkaido milk ice cream 布朗尼 58%苦甜巧克力、橙酒海鹽醬 北海道牛奶冰淇淋	OREO BASQUE CHEESE CAKE lemon custard 奧利奧巴斯克起司蛋糕 檸檬卡士達
--	--	---

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。