

STARTER 前菜

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

\$680

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

\$560

SALMON TARTARE (RAW)
wasabi, chives
鮭魚韃靼 (生食)
芥末晶球、蝦夷蔥

\$560

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

\$560

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

\$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

CRAB BISQUE
snow crab, anchovies, carrot, celery
蟹肉濃湯
松葉蟹、鯷魚、紅蘿蔔、西芹

\$300

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

\$300

SALAD 沙拉

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

\$380

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

\$380

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

\$380

MAINS 主菜

JAPANESE A5 WAGYU FILET
日本A5 和牛菲力



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



8oz \$3,400

JAPANESE F1 RIB EYE
日本F1肋眼牛排



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 \$ 2,300

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

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

\$4,480

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

橡木爐烤

\$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”爐烤

(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	
SPAGHETTI BOSTON LOBSTER onion, garlic, tomato 龍蝦義大利麵	\$1,780
SPAGHETTI POMODORO 黃金番茄義大利麵	\$580
SPAGHETTI BOLOGNESE 波隆那肉醬義大利麵 牛肉 (澳洲)	\$580
SPAGHETTI CARBONARA 白醬奶油培根蘑菇義大利麵 培根 (台灣)	\$580
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	
porcini 牛肝蕈菇	\$720
margarita 瑪格麗特	\$720

DESSERT 甜點

LEICHA MOUSSE peanut jelly, brown sugar jelly, peanut crouton 播茶慕斯	\$360
BROWNIE chocolate 58%, cointreau seasalt sauce, hokkaido milk ice cream 布朗尼	\$360
OREO BASQUE CHEESE CAKE lemon custard 奧利奧巴斯克起司蛋糕	\$360

COFFEE SERIES 咖啡 LAVAZZA

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 TWININGS	
MEDLEY OF MINT 薄荷圓舞曲	\$250
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	\$250
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	\$250
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	\$250
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	\$250
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	\$250
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	\$250
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	\$250
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。

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