

STARTER 前菜

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

HOKKAIDO SCALLOP
spinach purée,
turmeric anchovy butter
北海道干貝
菠菜泥、薑黃鰵魚奶油醬

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

IBÉRICO HAM SALAD
strawberry, pear,
green grape
伊比利火腿沙拉
草莓、水梨、綠葡萄

ESCARGOT
penghu conch,
pesto
蘿勒烤花螺
澎湖鳳螺、青醬

PAN-FRIED ABALONE
red cabbage, abalone liver mousse
香煎鮑魚
紫高麗菜、鮑魚肝慕斯
(需加價 extra charge \$100)

SOUP or SALAD 湯或沙拉

BEEF CONSOMMÉ
zucchini, carrot, sweet peas,
white shimeji mushroom
牛肉澄清湯
櫛瓜、紅蘿蔔、甜豆仁、美白菇

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

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

LOUIS SALAD
blue diamond shrimp,
free-range egg
路易士沙拉
藍鑽蝦、土雞蛋

MAINS 主菜 STEAK 牛排

USDA PRIME N.Y. STRIP
美國紐約客
6oz \$2,100
8oz \$2,600

USDA RIB CAP
美國精選老饕
4oz \$2,950
6oz \$3,550
8oz \$4,150

USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼
16oz for one \$5,000 / 單人
16oz for two \$5,900 / 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 \$5,400 / 雙人
16oz for two \$6,400 / 雙人

USDA PRIME T-BONE
丁骨牛排
32oz for two \$5,990 / 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

JAPANESE F1 FILET
日本F1菲力
4oz \$2,900
6oz \$3,700

JAPANESE A5
WAGYU FILET
日本A5 和牛菲力
4oz \$3,400
6oz \$4,500

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

Form the LAND and SEA 精選菜色與海鮮

AUS. RACK OF LAMB
grilled with oak wood
澳洲法式羊排(180g)
橡木爐烤 \$2,600

ROASTED IBÉRICO PORK PLUMA
apple, pineapple
西班牙伊比利豬老饕(140g)
蘋果、鳳梨 \$2,300

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 \$7,580 / 雙人

BOSTON LIVE LOBSTER
grilled lemon
波士頓活龍蝦(750g)
烤檸檬 \$4,100

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

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 UPGRADE

套餐升級加價

USDA RIB CAP
美國精選老饕
4oz \$1,850

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)
\$450

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
義大利陳年醋炒櫛瓜

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

WHITE WINE, CHERRY, ROSE, CHOCOLATE CUP
strawberry gelée, lychee gelée, raspberry purée rose,
white wine sabayon, sour cherry cream, rose apple jam
白酒櫻桃玫瑰巧克杯杯
草莓凍、荔枝凍、覆盆子果泥玫瑰花、
白酒沙巴雍、酸櫻桃奶餡、玫瑰蘋果醬

PLUM WINE, CHOCOLATE GANACHE TART/
PERILLA ICE CREAM
70% valrhona chocolate, chocolate almond, chargrilled plum wine
梅酒生巧克力塔 / 紫蘇冰淇淋
70%法芙娜巧克力、巧克力杏仁、炭燒梅酒

DARJEELING BASQUE CHEESECAKE
大吉嶺巴斯克乳酪蛋糕

(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。



Don't drink and drive. Please do not drink if you are a minor.

禁止酒駕 未滿18歲請勿飲酒