

STARTER 前菜

PAN-FRIED ABALONE
red cabbage, abalone liver mousse
香煎鮑魚
紫高麗菜、鮑魚肝慕斯 \$680

TARABA CRAB CAKE
maryland tartar dip
帝王蟹餅
馬里蘭塔塔醬 \$560

HOKKAIDO SCALLOP
spinach purée, turmeric anchovy butter
北海道干貝
菠菜泥、薑黃鰵魚奶油醬 \$560

ESCARGOT
penghu conch, pesto
蘿勒烤花螺
澎湖鳳螺、青醬 \$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、鮮魚子 \$360

LIVE OYSTER
新鮮進口生蠔 each \$320

SALAD 沙拉

LOUIS SALAD
blue diamond shrimp, free-range egg
路易士沙拉
藍鑽蝦、土雞蛋 \$380

IBÉRICO SALAD
cantaloupe, strawberry, arugula
伊比利哈密瓜火腿
哈密瓜、草莓、芝麻葉 \$380

CAPRESE
pesto, truffle cream cheese
番茄水牛起司
青醬、松露奶油起司 \$380

SOUP 湯

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

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 \$300

CLAM CHOWDER
onion, apium, bacon
蛤蠣巧達湯
洋蔥、芹菜、培根碎 \$300

MAINS 主菜

USDA RIB CAP
美國精選老饕
8oz \$3,250

USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼
16oz \$4,000

USDA PRIME DRY-AGED
N.Y. STRIP (28 days)
美國頂級乾式熟成紐約客(28天)
8oz \$2,450

USDA PRIME N.Y. STRIP
美國紐約客
12oz \$2,500

USDA PRIME DRY-AGED
RIB EYE (28 days)
美國頂級乾式熟成肋眼(28天)
12oz \$3,600
16oz \$4,600

USDA PRIME T-BONE
丁骨牛排
32oz \$4,290

JAPANESE F1 RIB EYE
日本F1肋眼牛排
12oz \$4,800
16oz \$6,000

JAPANESE F1 FILET 
日本F1菲力
6oz \$2,800

JAPANESE A5 WAGYU FILET 
日本A5和牛菲力
6oz \$3,600

AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP
澳洲9+和牛紐約客
8oz \$3,400

AUS. WAGYU 9+ RIB EYE 
澳洲9+和牛肋眼
12oz \$5,000
16oz \$6,200

Form the LAND and SEA 精選菜色與海鮮

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 \$6,700

AUS. RACK OF LAMB
grilled with oak wood
澳洲法式羊排(180g)
橡木爐烤 \$1,500

ROASTED IBÉRICO PORK PLUMA
apple, pineapple
西班牙伊比利豬老饕(140g)
蘋果、鳳梨 \$1,400

BOSTON LIVE LOBSTER
grilled lemon
波士頓活龍蝦(750g)
烤檸檬 \$3,200

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 \$2,100

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

SIDES 副餐

GRATIN DAUPHINOISE POTATO
焗烤千層洋芋 \$280

SAUTÉED ASSORTED MUSHROOM
白酒香炒野菇 \$280

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE SAUCE
炸薯條佐松露美乃滋 \$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

CREAMED CORN
奶油玉米 \$280

MASHED POTATO
馬鈴薯泥 \$280

BABY CHINESE CABBAGE WITH TRUFFLE SAUCE
松露娃娃菜 \$280

OTHERS 精選主菜

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

SPAGHETTI BOSTON LOBSTER
龍蝦義大利麵 \$1,780

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
牛肝蕈、野菇、蕈菇高湯、帕米森起士、白松露油、牛肝蕈粉

WOODSTONE BAKED PIZZA
爐烤披薩
porcini margarita
牛肝蕈菇 \$720 瑪格麗特 \$720

COFFEE SERIES 咖啡 

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 \$250
薄荷多層次的清新舒壓，
給人無限的芳馨撫慰 (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

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 \$360

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 \$360

DARJEELING BASQUE CHEESECAKE
大吉嶺巴斯克乳酪蛋糕 \$360

(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