

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、薑黃鮫魚奶油醬

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、鮭魚子

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

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

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

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

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 RIB CAP
美國精選老饕
4oz \$3,250
6oz \$3,850
8oz \$4,450


USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼
16oz for one \$5,200 / 單人
16oz for two \$6,400 / 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 \$4,800 / 單人
12oz for two \$6,000 / 雙人
16oz for two \$7,000 / 雙人

USDA PRIME T-BONE
丁骨牛排
32oz for two \$6,590 / 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

JAPANESE F1 FILET 
日本F1菲力
4oz \$3,200
6oz \$4,000

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

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

SURF & TURF
top cap 4oz, ibérico pork pluma 4oz, lamb 2 rack, half boston live lobster
雙入海陸分享餐
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 \$7,900 / 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 \$2,700

ROASTED IBÉRICO PORK PLUMA
apple, pineapple
西班牙伊比利豬老饕(140g)
蘋果、鳳梨 \$2,600

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 \$3,300

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

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

SAUTÉED ZUCCHINI WITH BALSAMICO
義大利陳年醋炒櫛瓜

SAUTÉED ASSORTED MUSHROOM
白酒香炒野菇

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

BAKED WATER BAMBOO WITH COD ROE
爐烤明太子筍白筍

CREAMED CORN
奶油玉米

BABY CHINESE CABBAGE WITH TRUFFLE SAUCE
松露娃娃菜

COFFEE SERIES 咖啡 

REGULAR COFFEE
精選咖啡

CAPPUCCINO
卡布奇諾咖啡

CAFÉ LATTE
拿鐵咖啡

MOCCA CAPPUCCINO
摩卡卡布奇諾

TWININGS 唐寧茶 

MEDLEY OF MINT
薄荷圓舞曲
薄荷多層次的清新舒壓，
給人無限的芳馨撫慰 (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
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

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