

## 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、薑黃鯷魚奶油醬

**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、鱒魚子

**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  
**羅勒烤花螺**  
澎湖鳳螺、青醬

**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

**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

**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**  
N.Y. STRIP (28 days)  
美國頂級乾式熟成紐約客(28天)  
6oz \$2,800  
8oz \$3,300


**USDA PRIME N.Y. STRIP**  
美國紐約客  
12oz for one \$3,700 / 單人  
12oz for two \$4,900 / 雙人  
16oz for two \$5,800 / 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

### 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. 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

**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

**BOSTON LIVE LOBSTER**  
grilled lemon  
波士頓活龍蝦(750g)  
烤檸檬 \$4,400

**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

**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

**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 \$7,900 / 雙人

## 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  
爐烤明太子筊白筍

CREAMED CORN  
奶油玉米

BABY CHINESE CABBAGE WITH TRUFFLE SAUCE  
松露娃娃菜

GRATIN DAUPHINOISE POTATO  
焗烤千層洋芋

MASHED POTATO  
馬鈴薯泥

COFFEE SERIES 咖啡 

ESPRESSO  
義式濃縮咖啡

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)

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  
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

## 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