



STARTER 前菜

PAN-FRIED FOIE GRAS
green apple, port wine sauce
香煎鴨肝
青蘋果丁、波特酒醬 \$720

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

SEASONAL FRESH FISH
carrot purée, sea urchin sauce
季節鮮魚
紅蘿蔔泥、海膽醬 \$560

HOKKAIDO SCALLOP
polenta, tomato cream sauce
北海道干貝
玉米糕、番茄奶油醬 \$560

OREGON FLAME BLUE DIAMOND PRAWNS
mashed potatoes, herb butter
奧勒岡火焰藍鑽蝦
洋芋泥、香料奶油 \$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

SALAD 沙拉

WARM SALAD
bacon, mushroom powder, mustard seeds
溫沙拉
培根、洋菇粉、芥末籽 \$380

IBÉRICO HAM SALAD
strawberry, fig, arugula
伊比利火腿沙拉
草莓、無花果、芝麻葉 \$380

BURRATA CHEESE
tomato, pesto
布拉塔起司
番茄、青醬 \$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

BOUILLABAISSE
clams, squid, fresh fish
馬賽海鮮湯
蛤蜊、透抽、鮮魚 \$300

FRENCH CHICKEN CONSOMMÉ
truffle chicken dumpling
法式澄清雞湯
松露雞肉餃 \$300

MAINS 主菜

USDA RIB CAP
美國精選老饕
8oz \$3,450

USDA PRIME DRY-AGED
N.Y. STRIP (28 days)
美國頂級乾式熟成紐約客(28天)
8oz \$2,650

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



USDA PRIME T-BONE
丁骨牛排
32oz \$4,690

USDA PRIME N.Y. STRIP
美國紐約客
12oz \$2,900

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

USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼
16oz \$4,400

USDA PRIME DRY-AGED
RIB EYE (28 days)
美國頂級乾式熟成肋眼(28天)
12oz \$4,000
16oz \$5,000

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

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



From the LAND and SEA 精選菜色與海鮮

SURF & TURF
top cap 4oz, ibérico pork pluma 4oz, 2 rack of lamb, half boston live lobster
海陸盛宴
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 \$6,900

AUS.RACK OF LAMB
oak-wood grilled
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, 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

ROASTED POTATOES

烤馬鈴薯 \$280

GRATIN DAUPHINOISE POTATO

焗烤千層洋芋 \$280

MASHED POTATO

馬鈴薯泥 \$280

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE

炸薯條佐松露美乃滋 \$280

BAKED WATER BAMBOO WITH POLLOCK ROE

爐烤明太子筴白筍 \$280

SAUTÉED ZUCCHINI WITH BALSAMICO

義大利陳年醋炒櫛瓜 \$280

CREAMED CORN

奶油玉米 \$280

SAUTÉED ASSORTED MUSHROOM WITH WHITE WINE

白酒香炒野菇 \$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 margherita
牛肝蕈菇 \$720 瑪格麗特 \$720

DESSERT 甜點

RASPBERRY MOUSSE

70% chocolate ganache, strawberry jam, almond cake

覆盆子慕斯

70%巧克力甘納許、草莓果醬、杏仁蛋糕 \$360

SACHER CAKE

72% chocolate ganache, apricot jam, mascarpone cream

巧克力沙赫

72%巧克力甘納許、杏桃果醬、馬斯卡彭鮮奶油 \$360

CHEESE CAKE

hokkaido yotsuba cheese, lemon custard

起司蛋糕

北海道四葉乳酪、檸檬卡士達 \$360

SEASONAL FRESH FRUIT

時令水果

\$360

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

(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