

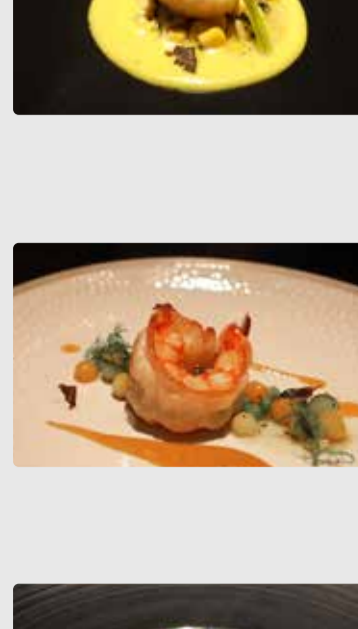
每人需另酌收水費 NT\$50 元。以上價格均需加收原價一成服務費。
若您對某些食物過敏，請務必告知服務人員。

We serve mineral water at NT\$50 per person.
Above prices are subject to a 10% service charge.
Please be sure to let our staff know of any food allergies.



MEATGQ
STEAK

Starters 前菜



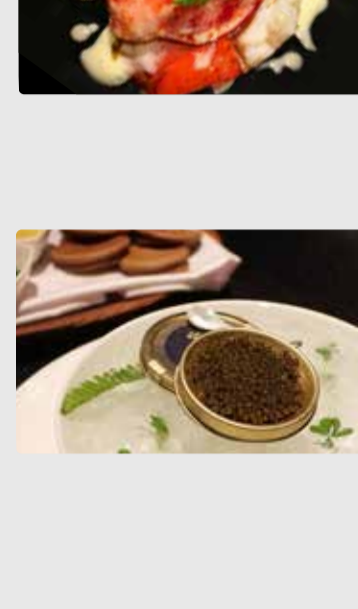
台灣本地紅魷

Kampachi mioga, vinaigrette, ponzu, scallion foam
紅魷魚生食切片，搭配日式橙醋汁
茗荷、青蔥泡泡、墨魚汁脆片



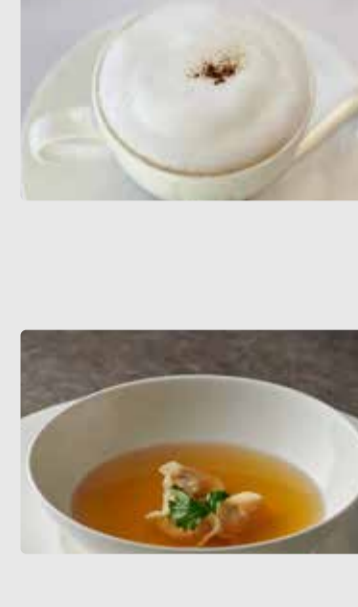
活力穀物沙拉

Whole Grain & Kale Salad beet confit, avocado, raspberry vinaigrette
綜合嫩葉沙拉、羽衣甘藍、綜合堅果酪梨
油封甜菜根、南瓜泥、覆盆莓油醋汁



生煎黑松露干貝

Seared Scallop, summer black truffle, corn puree, sweet corn
鐵板煎澎湖明蝦、蔬菜球、蝦味蔬菜泥
(含番紅花、孕婦忌食)



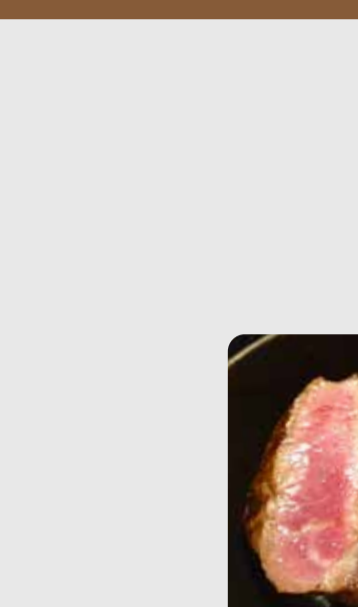
本港澎湖明蝦

Penghu Prawn, summer squash pearls, tomato saffron sauce
鐵板煎澎湖明蝦、蔬菜球、蝦味蔬菜泥
(含番紅花、孕婦忌食)



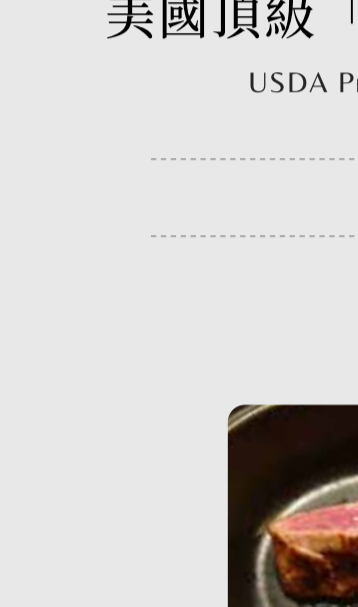
蟹肉白蘆筍

White Asparagus w/crab meat, Hollandaise, white wine
細緻清甜的白蘆筍，搭配經典荷蘭醬、
炒松葉蟹及蟹管肉



嫩煎鴨肝

Seared Foie Gras, grape, port wine sauce
肥鴨肝煎至焦香，噴烤薄焦糖。醃製巨峰葡萄、
新鮮白葡萄、波特酒鴨肉醬汁
(加價 \$400 Upcharge NT\$400)



美國緬因州溫煮龍蝦 (半隻)

US Maine Lobster half tarragon, beurre blanc.
緬因波士頓龍蝦半身含殼，去殼低溫烹調
再以奶油香煎。茵陳蒿奶油白酒醬
(加價 \$500 Upcharge NT\$500)



皇家魚子醬

Imperial Caviar, caviar, sour cream, chives
Oscietra#2 魚子醬、蕎麥薄餅、蛋黃碎
酸奶油、酸豆、細香蔥
(加價 \$980 Upcharge NT\$980)

Soups 湯品



牛肝菌卡布奇諾

Mushroom Cappuccino
綜合蘑菇、牛肝菌、鮮奶、香草、雞高湯。
濃郁醇厚的蘑菇香氣及口感



雞油菇餃清湯

Chanterelle Tortellini Consommé
以柔軟的鮑鮑皮包裹
雞油菇、雞肉與鮮蝦入餡的雞油菇餃
淋上經過繁複工序濾煮、
清澈見底的法式澄清雞湯 (Consommé)
澄清湯口感清爽，風味卻厚實細緻
是法國料理的究極美味，又稱黃金湯
綴上山芹菜，為鮮醇再添一抹清香風味



煙燻蕃茄湯

Smoked Tomato Soup
煙燻牛蕃茄、香草、雞高湯與蜂蜜。
蕃茄的酸甜及煙燻味交錯，厚實濃郁

STEAKS 牛排

濕式熟成



美國頂級「肋眼菲力」牛排8oz

USDA Prime "Ribeye Filet" Steak

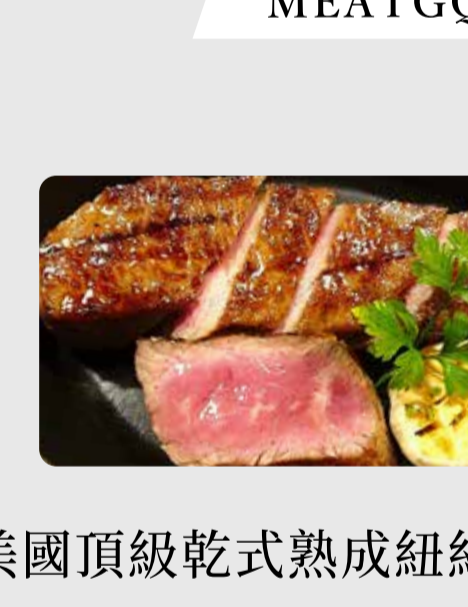
\$1,980



美國頂級老饕牛排6oz

USDA Prime Top Cap Steak

\$3,180



美國頂級肋眼牛排16oz

USDA Prime Ribeye Steak

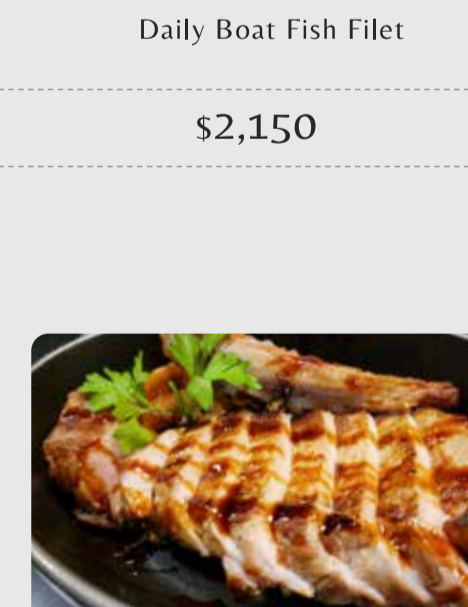
\$2,500/每位



美國頂級菲力牛排6oz

USDA Prime Filet Mignon Steak

\$2,550



菲力老饕牛排7oz

USDA Prime Chateaubriand Steak

\$3,080



澳洲7+和牛紐約客牛排8oz

AUS M7+ Wagyu New York Strip Steak

\$2,700



澳洲7+和牛肋眼牛排8oz

AUS M7+ Wagyu Ribeye Steak

\$2,900



日本A4和牛牛排6oz

Japan A4 Wagyu Steak

\$3,380



日本A5和牛菲力牛排5oz

Japan A5 Wagyu Filet Mignon Steak

\$3,500

MEATGQ 自製乾式熟成

美國頂級乾式熟成紐約8oz

USDA Prime "First" Dry-Aged NY Strip

\$2,650

美國頂級乾式熟成肋眼牛排16oz

USDA Prime "First" Dry-Aged Ribeye Steak

\$2,850/每位

晚間牛排類主菜，可另加鴨肝\$600元/份

Mains 其他主菜

每日鮮魚

Daily Boat Fish Filet

\$2,150

雲林究好豬

Taiwan Yunlin Choice Pork Chop

\$2,300

澳洲冷藏羊排

AUS Chilled Rack of Lamb

\$2,250

美國緬因州溫煮龍蝦

US Maine Lobster

\$2,850

套餐均含佐麵包 | 餐後甜點 | 咖啡或茶
Bread / Dessert / Coffee or Tea Included

Sides 配菜

烏魚子茭白筍

Water Bamboo Shoot
香煎台灣在地茭白筍，
鱈魚牛奶醬、烏魚子碎

奶油玉米

Butter Corn
經典美式配菜，甜玉米粒、
奶油、香草一同拌炒

烤馬鈴薯

Baked Potato
整顆馬鈴薯烤至鬆軟，
披薩起司、酸奶油、培根碎

炸薯條

French fries
外脆內鬆軟口感
搭配綜合香料及現磨黑胡椒

雞湯煨大蔥

Leek Stew
似日本甜蔥的非蔥以雞與奶油煨煮至香軟
表面炙燒增添韭蔥特有甜味

烤孢子甘藍

Roast Asparagus
帶有特殊苦甘風味的孢子甘藍
以鐵板奶油煎烤，具有特別口感及香氣

蘿勒炒蘑菇

Sautéed Mushroom
洋菇、香菇、杏鮑菇、秀珍菇...等
綜合蘑菇類與蘿勒青醬一同拌炒

煎烤大蘆筍

Grilled Asparagus
進口大蘆筍以鐵板煎烤
撒上帕達諾起司，多汁脆口