

STEAKHOUSE

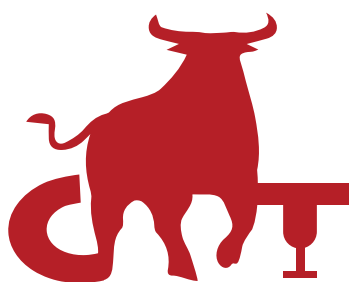


M-CHEF STEAK & TEPPANYAKI  
皇饕牛排館鐵板燒

# M-CHEF

皇饕牛排館午間套餐

Lunch Set Menu



M-CHEF STEAK & TEPPANYAKI

皇饗牛排館鐵板燒

如果您有特殊的飲食需求、食物過敏或食物不耐症，請通知我們的服務人員。

以上所有價格為新台幣，需另加10%服務費。

本餐廳使用之牛肉均為熟成牛肉。

Please let our server know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

All prices are in Taiwan dollars and subject to 10% service charge.

M-CHEF serve only aged beef.

# M-CHEF Lunch Set

## 皇饗午間套餐

### Starter

Choice of one 四選一

#### M-CHEF CAESAR SALAD

##### 皇饗凱薩沙拉

romaine lettuce/prosciutto di parma/  
parmesan cheese/nuts/caesar dressing  
蘿蔓生菜/帕瑪火腿/帕瑪森起司/堅果/凱薩醬

#### LEMON SHRIMP CRISPY SALAD

##### 鮮蝦檸檬香鮮脆沙拉

yuzu flesh/tomato aspic/  
lemon vinaigrette  
金柚果肉/蕃茄高湯凍/檸檬油醋汁

#### AUTUMN SEASONAL SALAD

##### 秋季田園沙拉

orange/lettuce/sun-dried  
tomatoes/balsamic vinaigrette  
香吉士/小農生菜/風乾蕃茄/  
巴沙米可油醋汁

#### SEASONAL OYSTERS

##### 當季時令生蠔

caviar/salmon roe/cocktail sauce  
魚子醬/鮭魚卵/雞尾酒海鮮醬

Additional for one NT\$180,  
for two NT\$300

一顆加價 NT\$180；兩顆加價 NT\$300

### Soup

Choice of one 三選一

#### FRENCH ONION SOUP

##### 法式洋蔥湯

mozzarella cheese/parmesan  
cheese/emmental cheese  
馬芝瑞拉起司/帕瑪森起司/艾曼達起司

#### CREAMY LEEK SOUP

##### 甜蒜濃湯

chicken stock/cream/  
crispy potatoes/herb oil  
雞高湯/鮮奶油/酥脆馬鈴薯/香料油

#### TOM YUM SOUP

##### 泰式酸辣海鮮湯

shrimp meatballs/tomato/mushroom/  
cilantro/thai chutney sauce  
鮮蝦丸/蕃茄/蘑菇/香菜/泰式酸辣醬

### Dessert

Choice of one 四選一

#### MASCARPONE LIME SABLÉS

##### 瑪斯卡邦萊姆沙布列

#### EARL GREY CRÈME BRÛLÉE

##### 炙燒伯爵紅茶布蕾

#### HAZELNUT CHOCOLATE MOUSSE

##### 榛果巧克力慕斯

#### SEASONAL FRUIT

##### 季節水果

#### COFFEE / TEA

##### 咖啡 / 茶

## Mains

Choice of one 十七選一

主菜加點一隻鮮活龍蝦僅需加價NT\$2,180  
NT\$2,180 in addition for each live lobster.

### U.S. BEEF

USDA PRIME RIB FILET  
美國頂級肋眼心  
NT\$1,880 (7oz/200g)

USDA PRIME BEEF  
SHORT RIB  
美國頂級牛小排  
NT\$2,080 (6oz/170g)

USDA PRIME  
NEW YORK STRIP  
美國頂級紐約客  
NT\$2,480 (10oz/280g)

USDA PRIME RIBEYE  
美國頂級肋眼  
NT\$2,680 (10oz/280g)

USDA PRIME FILET  
美國頂級菲力  
NT\$2,880 (7oz/200g)

USDA PRIME RIBEYE  
CAP (LIMITED)  
美國頂級肋眼老饕 (限量供應)  
NT\$3,480 (6oz/170g)

USDA PRIME  
PORTERHOUSE (For 2)  
美國頂級紅屋 (雙人)  
NT\$4,980 (35oz/1000g)

USDA PRIME BONE-IN  
RIBEYE (For 2)  
美國頂級帶骨肋眼 (雙人)  
NT\$5,280 (30oz/840g)

### WAGYU

STEWED AUS WAGYU BEEF CHEEKS  
慢燉澳洲和牛牛頰肉  
NT\$2,080 (6oz/170g)

JAPAN A5 WAGYU FILET  
日本A5和牛菲力  
NT\$3,680 (5oz/140g)

### SPECIAL SELECTION

SEARED ORGANIC SPRING CHICKEN  
香煎有機春雞  
NT\$1,780 (10oz/280g)

USDA TOMAHAWK PORK CHOP  
美國頂級戰斧豬排  
NT\$1,780 (10oz/280g)

21-DAY DRY-AGED DUCK BREAST  
21天乾式熟成台灣櫻桃鴨胸  
NT\$1,880 (8oz/230g)

SPANISH IBERIAN PORK  
西班牙伊比利豬肋眼上蓋肉  
NT\$2,380 (6oz/170g)

NEW ZEALAND LUMINA LAMB RACK  
紐西蘭高地和羊小羔羊排  
NT\$2,680 (6oz/170g)

FISH IN SEASON  
季節鮮魚  
NT\$1,780 (5oz/140g)

GRILLED LIVE LOBSTER (LIMITED)  
爐烤鮮活龍蝦 (限量供應)  
NT\$3,180

## Side Dish

ROASTED GARLIC  
烤蒜球

MASHED POTATO  
洋芋泥

SEASONAL VEGETABLE  
季節時蔬

# M-CHEF Set Menu For Four

## 皇饗四人同行享樂套餐

周一至周四午/晚餐供應

### Starter 每位二選一

#### M-CHEF CAESAR SALAD

##### 皇饗凱薩沙拉

romaine lettuce/prosciutto di parma/  
parmesan cheese/nuts/caesar dressing  
蘿蔓生菜 / 帕瑪火腿 / 帕瑪森起司 /  
堅果 / 凱薩醬

#### AUTUMN SEASONAL SALAD

##### 秋季田園沙拉

orange/lettuce/sun-dried  
tomatoes/balsamic vinaigrette  
香吉士 / 小農生菜 / 風乾蕃茄 /  
巴沙米可油醋汁

### Appetizer 每位

#### CHEF'S RECOMMENDED APPETIZER

##### 主廚推薦熱前菜

### Soup 每位二選一

#### FRENCH ONION SOUP

##### 法式洋蔥湯

mozzarella cheese/parmesan  
cheese/emmental cheese  
馬芝瑞拉起司 / 帕瑪森起司 / 艾曼達起司

#### CREAMY LEEK SOUP

##### 甜蒜濃湯

chicken stock/cream/  
crispy potatoes/herb oil  
雞高湯 / 鮮奶油 / 酥脆馬鈴薯 / 香料油

### Mains 四人共享

嗜牛

#### USDA PRIME NEW YORK STRIP

##### 美國頂級紐約客 (8oz/230g)

NT\$  
6,880

#### USDA PRIME BEEF SHORT RIB

##### 美國頂級牛小排 (6oz/170g)

#### USDA PRIMERIBEYE

##### 美國頂級肋眼 (10oz/280g)

不嗜牛

#### NEW ZEALAND LUMINA LAMB RACK

##### 紐西蘭高地和羊小羔羊 (6oz/170g)

6,280

#### SPANISH IBERIAN PORK

##### 西班牙伊比利豬肋眼上蓋肉 (6oz/170g)

#### 21-DAY DRY-AGED DUCK BREAST

##### 21天乾式熟成台灣櫻桃鴨胸 (8oz/230g)

### Side Dish 每位

#### ROASTED GARLIC

##### 烤蒜球

#### MASHED POTATO

##### 洋芋泥

#### SEASONAL VEGETABLE

##### 季節時蔬

### Dessert 每位

#### CHEF'S DESSERT

##### 主廚精選甜點

### COFFEE / TEA 每位

##### 咖啡 / 茶

