



M-CHEF STEAK & TEPPANYAKI

皇饗牛排館鐵板燒

M-CHEF MENU

SALAD 沙拉

NT\$

M-CHEF CAESAR SALAD 280

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 350

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

LEMON SHRIMP CRISPY SALAD 380

鮮蝦檸香鮮脆沙拉

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

SEASONAL OYSTERS (two oysters) 680

當季時令生蠔兩顆

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

APPETIZER 開胃菜

CRISPY FRIED FISH WITH 480

SOUTHEAST ASIAN FLAVORS

南洋酥炸脆皮鮮魚

cucumber salad/sesame/coconut milk/
peanut sauce/satay sauce
黃瓜沙拉 / 芝麻 / 椰奶 / 花生醬 / 沙嗲醬

CHAR-GRILLED MEXICAN-STYLE CHICKEN THIGH 480

炭烤墨西哥風味雞腿肉

boneless free range chicken thigh/
turmeric herb rice/lemon
桂丁雞腿肉 / 薑黃香草米 / 檸檬

SEARED HOKKAIDO SCALLOP 520

香煎北海道干貝

rice crisps/curried parsnip purée/
pomegranate red wine sauce
米脆片 / 咖哩防風根泥 / 石榴紅酒醬

SEARED ABALONE 560

嫩煎南非活鮑魚

seasonal mushrooms/salmon roe/
porcini foam/french absinthe
當季菌菇 / 鮭魚卵 / 牛肝菌泡泡 / 法式香艾酒

本餐廳使用之牛肉均為熟成牛肉。

主菜加點一隻鮮活龍蝦僅需加價NT\$2,180。

M-CHEF serve only aged beef. NT\$2,180 in addition for each live lobster.

SOUP 湯品

NT\$

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	280
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	280
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	280

SIDE DISH 配菜

MASHED POTATO 洋芋泥	200
FRENCH FRIES (with truffle NT\$20) 酥炸薯條 (升級松露薯條加NT\$20)	200
GRILLED ASPARAGUS 炭烤蘆筍	220
SEASONAL VEGETABLE 季節時蔬	220

DESSERTS 甜點

MASCARPONE LIME SABLÉS 瑪斯卡邦萊姆沙布列	280
EARL GREY CRÈME BRÛLÉE 炙燒伯爵紅茶布蕾	280
HAZELNUT CHOCOLATE MOUSSE 榛果巧克力慕斯	280
SEASONAL FRUIT 季節水果	280

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。

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.

SPECIAL SELECTION 精選主餐

NT\$

SEARED ORGANIC SPRING CHICKEN 香煎自然春雞	(10oz/280g) 880
USDA TOMAHAWK PORK CHOP 美國頂級戰斧豬排	(10oz/280g) 880
FISH IN SEASON 季節鮮魚	(5oz/140g) 1,280
21-DAY DRY-AGED DUCK BREAST 21天乾式熟成台灣櫻桃鴨胸	(8oz/230g) 1,280
SPANISH IBERIAN PORK 西班牙伊比利豬肋眼上蓋肉	(6oz/170g) 1,680
NEW ZEALAND LUMINA LAMB RACK 紐西蘭高地和羊小羔羊排	(6oz/170g) 1,880
GRILLED LIVE LOBSTER (LIMITED) 爐烤鮮活龍蝦 (限量供應)	2,380

BEEF 牛肉

U.S. BEEF

USDA PRIME RIB FILET 美國頂級肋眼心	(7oz/200g) 1,080
USDA PRIME BEEF SHORT RIB 美國頂級牛小排	(6oz/170g) 1,480
USDA PRIME NEW YORK STRIP 美國頂級紐約	(10oz/280g) 1,780
USDA PRIME RIBEYE 美國頂級肋眼	(10oz/280g) 1,880

本餐廳使用之牛肉均為熟成牛肉。

主菜加點一隻鮮活龍蝦僅需加價NT\$2,180。

M-CHEF serve only aged beef. NT\$2,180 in addition for each live lobster.

BEEF 牛肉

NT\$

U.S. BEEF

USDA PRIME FILET (7oz/200g) 1,980
美國頂級菲力

USDA PRIME RIBEYE CAP (LIMITED) (6oz/170g) 2,680
美國頂級肋眼老饕 (限量供應)

USDA PRIME PORTERHOUSE (For 2) (35oz/1000g) 3,980
美國頂級紅屋 (雙人)

USDA PRIME BONE-IN RIBEYE (For 2) (30oz/840g) 4,580
美國頂級帶骨肋眼 (雙人)

WAGYU

STEWED AUS WAGYU BEEF CHEEKS (6oz/170g) 1,380
慢燉澳洲和牛牛頰肉

JAPAN A5 WAGYU FILET (5oz/140g) 2,980
日本A5和牛菲力

SAUCES 醬汁

Choice of steak sauce 單點牛排主餐可選擇一款醬汁

RED WINE JUS
紅酒醬汁

MOREL MUSHROOM CREAM
羊肚菇奶油醬汁

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。

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.

