



# 火烤美味牛排

選用特選安格斯等級牛肉



**BEST OF  
TAIPEI  
2008**

特選“安格斯”牛肉認證(CAB)是由美國2萬5千頭牛隻的專業繁殖農家組成的團體，設定比美國農務省(USDA)更嚴格的牛肉品質標準分級，特別選用9~30個月之年輕牛種，脂肪分佈均勻，肉質柔嫩多汁。依部位的不同，而有不同的口感，您可挑選喜愛的生熟度為您烹調，並附上現磨天然海鹽搭配!

## 肋眼牛排

油花分部均勻的肋眼牛排，口感香滑，有10oz及16oz的選擇，搭配辣根醬。

10 oz \$790 16 oz \$990

## 紐約牛排

紐約牛排的特色就是那充滿嚼勁的口感，肉側的筋絡特別碳烤透香，有12oz及16oz的大份量選擇，搭配辣根醬。

12 oz \$820 16 oz \$980

## 菲力牛排

柔嫩的菲力是牛排中脂肪及筋絡最少的健康選擇，有6oz及8oz不同的份量，搭配辣根醬。

6 oz \$690 8 oz \$740

## 紐西蘭紅枋牛排

紐西蘭紅枋牛排是由紐約及菲力牛排兩種不同肉質的牛排所組合而成，經過碳烤後，中央部位的丁骨會更添風味，且全是由紐西蘭進口。

22 oz \$1190

## 菲力明蝦華爾茲

柔嫩的6oz 菲力牛排與大蒜檸檬明蝦，搭配辣根醬。

\$1100

## 綠胡椒香烤紐約客

將綠胡椒及多種香料包裹12oz紐約牛排後碳烤，特殊香氣最適合與鮮嫩多汁的牛排搭配。

\$870

## 嫩烤蟹肉菲力

碳烤柔嫩菲力搭配鮮味十足的香煎蟹肉餅，完美的海陸組合!

\$900

## 香烤菲力佐卡本內羊肚菇醬

濃郁的卡本涅紅酒搭配香甜的羊肚菇所調製的醬汁，與柔嫩菲力肯定是絕佳鮮美搭配!

\$890

以上所有餐點皆附整顆烤馬鈴薯  
配上酸奶油、培根和蔥花，及新鮮季節蔬菜