

# Laura's Steak House

## 牛排館

### 餐點價格需另收一成服務費

All Prices are Subjected to 10% Service Charge  
お料理料金には10%のサービス料が加算されます。

### 本餐廳提供義大利進口 S.Pellegrino 聖沛黎洛天然氣泡礦泉水及 Acqua Panna 普娜天然礦泉水，每位水資NT\$ 60

NT\$ 60 will be charged to each guest for your mineral water  
当レストランではイタリアから輸入したサンペレグリーノとアクアパナナのミネラルウォーターをご提供しております。ミネラルウォーターの料金はお一人様 NT\$ 60 です。

### 顧客自行攜帶酒水收取服務費標準如下：

**酒精濃度在20%以下，每瓶酌收新台幣伍佰元整；酒精濃度在20%(含)至39%，每瓶酌收新台幣捌佰元整；酒精濃度在40%(含)以上，每瓶酌收新台幣壹仟元整**

Corkage fees are as follows:

Below 20% alcohol content – NT\$500/bottle , between 20% and 39% alcohol content – NT\$800/bottle , bottles with an alcohol content of 40% or higher will be charged at NT\$1,000/bottle

アルコール類持ち込み料金：

アルコール度数20%未満 1本につきNT\$500、アルコール度数20%以上40%未満 1本につきNT\$800、アルコール度数40%以上 1本につきNT\$1,000

# 套餐主菜

Set Main Course

コースメニューのメインディッシュ

## 每日精選鮮魚

NT\$ 1,680

Daily Fish

日替わりの魚

## 碳烤丹麥自然豬

NT\$ 1,680

Grilled Denmark Pork Loin

デンマーク産ポークのグリル

## 特製功夫鴨腿搭櫻桃谷鴨胸

NT\$ 1,680

Confit Duck Leg and Duck Breast

アヒルのもも肉と胸肉のコンフィ

## 6盎司美國安格斯特級牛小排

NT\$ 1,680

Fried 6oz U.S Angus Prime Short Rib

USプライムビーフのショートリブステーキ (6盎司)

## 12盎司

NT\$ 2,180

12oz

12盎司

## 24盎司

NT\$ 3,980

24oz

24盎司

## 6盎司美國特級牛菲力

NT\$ 1,880

Fried 6oz U.S Prime Tenderloin

USプライムビーフのテンダーロインステーキ (6盎司)

## 板煎21天乾式熟成高地羔羊排

NT\$ 1,880

Fried N.Z 21 Day Aging Rack of Lamb

ラック・オブ・ラム (21日熟成)

## 8盎司美國極黑牛肋眼心

NT\$ 2,080

Oven Baked 8oz U.S Snake River Farm Rib Eye Roll

USスネークリバー農場産ビーフのリブアイステーキ (8盎司)

## 16盎司

NT\$ 3,880

16oz

16盎司

## 香烤西班牙頂級伊比利帶骨豬里肌

NT\$ 2,080

Grilled Iberico Pork Bone-in Rib

イベリコポークのグリル

## 香煎緬因活龍蝦

NT\$ 3,080

Fried Main Lobster

メインロブスター

**6盎司特級澳洲9級和牛肋眼** NT\$ 3,380

Fried 6oz Australia Wagyu 9+ Rib Eye  
オーストラリア産和牛9+のリーブアイステーキ (6オンス)

**20盎司31天乾式熟成美國特級肋眼牛排** NT\$ 4,580

Oven Baked 20oz U.S 31 Day Aging Prime Bone-in Rib Eye Steak  
USプライムビーフのリーブアイステーキ (20オンス、31日熟成)

**16盎司21天乾式熟成美國特級肋眼牛排** NT\$ 4,080

Oven Baked 16oz 21 Day Aging U.S Prime Rib Eye Steak  
USプライムビーフのリーブアイステーキ (16オンス、21日熟成)

**32盎司** NT\$ 7,380

32oz  
32オンス

**24盎司21天乾式熟成美國穀飼丁骨牛排** NT\$ 5,480

Oven Baked 24oz 21 Day Aging U.S T-Bone  
USプライムビーフのTボーンステーキ (24オンス、21日熟成)

**澳洲精選7級和牛戰斧牛排 (1公斤)** NT\$ 6,680

Oven Baked A.U Wagyu 7+ Tomahawk Steak (1KG)  
オーストラリア産和牛7+のトマホークステーキ (1KG)



僅供二人共享，附餐如需加人，優惠每人加價 NT\$780 +10%  
(可享麵包、開胃菜、湯品、沙拉、熱前菜、雪酪、甜點、咖啡或茶)

The couple set for two person, if third person to share main course for additional \$780+10% / set price .  
(Include bread, appetizer, soup, salad, hot starter, sorbet, dessert, drink)

付け合わせのセット (パン、オードブル、スープ、サラダ、温かい前菜、シャーベット、デザート、コーヒーまたは紅茶) は2名様用です。  
追加をご要望の場合はお1人様につきNT\$780+10%となります。

” **法國圓麵包搭奶油、主廚特製風味醬汁**

Bread with Butter and Daily Sauce

パン / バター & シェフ特製日替わりソース

...

” **開胃菜** Appetizer  
オードブル

**4 選 1** 4 Choose 1 お好みの一品をお選びください

**傳統手工輕漬鮭魚佐鮮貝塔塔鱸魚子醬**

Salmon and Scallop Tartar server with Caviar

サーモンの塩漬け / ホタテ、キャビア添え

**阿拉斯加蟹肉襯青花椰奶凍**

Crabmeat with Broccoli Panna Cotta

アラスカ産カニ / ブロッコリーのパンナコッタ付き

**義式生牛肉起司脆餅**

Beef Carpaccio and Parmigiano Cheese Chips

ビーフカルパッチョとパルミジャーノチーズチップ

**有機蕃茄搭水牛乳酪佐義式老醋**

Tomato with Buffalo Cheese with Balsamic

有機トマトと水牛のチーズ / バルサミコ風味

...

” **湯類** Soup  
スープ

**3 選 1** 3 Choose 1 お好みの一品をお選びください

**經典松露蘑菇奶油湯**

Mushroom Soup with Truffle and Parsley

マッシュルームスープ

**傳統焗烤乳酪洋葱湯**

Gratin Onion Soup with Cheese Crouton

チーズクルトンの中から好みのスープ

**米蘭牛肉蔬菜湯**

Minestrone with Beef

トリュフ & パセリミネストローネオニオンスープ

” **沙拉** Salad  
サラダ

3 選 1 3 Choose 1 お好みの一品をお選びください

**碳烤雞胸凱撒沙拉**

Grilled Chicken Breast Caesar Salad  
鶏胸肉のグリル入りシーザーサラダ

**檸檬香中卷襯花椰菜沙拉**

Lemon Flavor Squid with Cauliflower Salad  
レモン風味のイカ/カリフラワーサラダ付き

...

**63度C水晶蛋襯碳烤蘆筍沙拉**

Sous Vide 63°C Egg with Grilled Asparagus Salad  
63°Cたまごとグリルアスパラのサラダ

” **熱前菜** Hot Starter  
温かい前菜

3 選 1 3 Choose 1 お好みの一品をお選びください

**炙燒港口鮮蝦搭春蔬佐西班牙風味奶油**

Seared Shrimp and Vegetable with Spain Herb Butter  
エビの炙り / 野菜付き、スペインハーブバター風味

**招牌香草蒜味烘烤焗田螺**

Baked Escargot with Garlic Butter  
エスカルゴ / ガーリックバター風味

...

**香草本島珍珠鮑佐青蔥紫米燉飯**

Herb Pearl Abalone with Green Onion and Black Rice  
ハーブ風味のアワビ / グリーンオニオン、黒米のリゾット付き

” **季節水果雪酪**

Sorbet  
シャーベット

# 單 點

A La Cart  
アラカルトメニュー

## 開胃菜 Appetizer オードブル

### 有機蕃茄搭水牛乳酪佐義式老醋 NT\$ 380

Tomato with Buffalo Cheese with Balsamic  
有機トマトと水牛のチーズ / バルサミコ風味

### 阿拉斯加蟹肉襯青花椰奶凍 NT\$ 380

Crabmeat with Broccoli Panna Cotta  
アラスカ産カニ / ブロッコリーのパンナコッタ付き

### 義式生牛肉起司脆餅 NT\$ 400

Beef Carpaccio and Parmigiano Cheese Chips  
ビーフカルパッチョとパルミジャーノチーズチップ

### 傳統手工輕漬鮭魚佐鮮貝塔塔襯魚子醬 NT\$ 420

Salmon and Scallop Tartar server with Caviar  
サーモンの塩漬け / ホタテ、キャビア添え

## 湯類 Soup スープ

### 米蘭牛肉蔬菜湯 NT\$ 280

Minestrone with Beef  
トリュフ&パセリミネストローネオニオンスープ

### 經典松露蘑菇奶油湯 NT\$ 300

Mushroom Soup with Truffle and Parsley  
マッシュルームスープ

### 傳統焗烤乳酪洋葱湯 NT\$ 320

Gratin Onion Soup with Cheese Crouton  
チーズクルトンの中から好みのスープ

沙拉 Salad  
サラダ

63度C水晶蛋襯碳烤蘆筍沙拉 NT\$ 300

Sous Vide 63°C Egg with Grilled Asparagus Salad  
63°Cたまごとグリルアスパラのサラダ

碳烤雞胸凱撒沙拉 NT\$ 300

Grilled Chicken Breast Caesar Salad  
鶏胸肉のグリル入りシーザーサラダ

檸檬香中卷襯花椰菜沙拉 NT\$ 320

Lemon Flavor Squid with Cauliflower Salad  
レモン風味のイカ / カリフラワーサラダ付き

熱前菜 Hot Starter  
温かい前菜

招牌香草蒜味烘烤焗田螺 NT\$ 380

Baked Escargot with Garlic Butter  
エスカルゴ / ガーリックバター風味

炙燒港口鮮蝦搭春蔬佐西班牙風味奶油 NT\$ 400

Seared Shrimp and Vegetable with Spain Herb Butter  
エビの炙り / 野菜付き、スペインハーブバター風味

香草本島珍珠鮑佐青蔥紫米燉飯 NT\$ 400

Herb Pearl Abalone with Green Onion and Black Rice  
ハーブ風味のアワビ / グリーンオニオン、黒米のリゾット付き

**主 菜**Main Course  
メインディッシュ**每日精選鮮魚**

NT\$ 780

Daily Fish  
日替わりの魚**碳烤丹麥自然豬**

NT\$ 780

Grilled Denmark Pork Loin  
デンマーク産ポークのグリル**特製功夫鴨腿搭櫻桃谷鴨胸**

NT\$ 780

Confit Duck Leg and Duck Breast  
アヒルのもも肉と胸肉のコンフィ**6盎司美國安格斯特級牛小排**

NT\$ 780

Fried 6oz U.S Angus Prime Short Rib  
USプライムビーフのショートリブステーキ (6オンス)**12盎司**

NT\$ 1,480

12oz  
12オンス**24盎司**

NT\$ 2,080

24oz  
24オンス**板煎21天乾式熟成高地羔羊排**

NT\$ 980

Fried N.Z 21 Day Aging Rack of Lamb  
ラック・オブ・ラム (21日熟成)**6盎司美國特級牛菲力**

NT\$ 980

Fried 6oz U.S Prime Tenderloin  
USプライムビーフのテンドーロインステーキ (6オンス)**8盎司美國極黑牛肋眼心**

NT\$ 1,280

Oven Baked 8oz U.S Snake River Farm Rib Eye Roll  
USスネークリバー農場産ビーフのリブアイステーキ (8オンス)**16盎司**

NT\$ 2,380

16oz  
16オンス**香烤西班牙頂級伊比利帶骨豬里肌**

NT\$ 1,580

Grilled Iberico Pork Bone-in Rib  
イベリコポークのグリル**香煎緬因活龍蝦**

NT\$ 2,180

Fried Main Lobster  
メインロブスター



---

**6盎司特級澳洲9級和牛肋眼** NT\$ 2,780

Fried 6oz Australia Wagyu 9+ Rib Eye  
オーストラリア産和牛9+のリブアイステーキ (6オンス)

**16盎司21天乾式熟成美國特級肋眼牛排** NT\$ 3,480

Fried 16oz 21 Day Aging U.S Prime Rib Eye Steak  
U.Sプライムビーフのリブアイステーキ (16オンス、21日熟成)

**32盎司** NT\$ 5,980

32oz  
32オンス

**20盎司31天乾式熟成美國特級帶骨肋眼牛排** NT\$ 3,680

Oven Baked 20oz U.S 31 Day Aging Prime Bone-in Rib Eye Steak  
USプライムビーフのリブアイステーキ (20オンス、31日熟成)

**24盎司21天乾式熟成美國穀飼丁骨牛排** NT\$ 4,380

Oven Baked 24oz 21 Day Aging U.S T-Bone  
USプライムビーフのTボーンステーキ (24オンス、21日熟成)

**澳洲精選7級和牛戰斧牛排 (1公斤)** NT\$ 5,280

Oven Baked A.U Wagyu 7+ Tomahawk Steak (1KG)  
オーストラリア産和牛7+のトマホークステーキ (1KG)



單 點

A La Cart  
アラカルトメニュー



Laura's Steak House **精選套餐**

Laura's Steak House Set Menu  
Laura'sステーキハウスの特選コース

---

”

**主菜任選一**

Main Course

お好みのメインディッシュ1品

**請翻閱至下一頁選擇 [ 套餐主菜 ]**

Set meal entrees are on the following pages

セットメニューのメインディッシュは次のページにございます

...

”

**精選甜點**

Dessert

デザート

...

”

**飲料**

Drinks

飲み物



# 澳洲精選7級和牛戰斧牛排

Oven Baked A.U Wagyu 7+ Tomahawk Steak (1KG)

オーストラリア産和牛7+のトマホークステーキ (1KG)

**單 點** NT\$ 5,280    **精選套餐** NT\$ 6,680

A La Cart

Set

アラカルトメニュー

特選コース

