

IMPERIAL STEAK HOUSE
— 華國牛排館 —

開胃前菜
Appetizer
アペタイザー

鴨肝小塔・米香粒・跳跳糖
Duck Liver, Rice Pops, Popping Candy
フォアグラのミニタルト・ライスパフ・ポッピングキャンディー
古早味翻玩法式分子料理，特別添加傳統米香粒及跳跳糖，
讓填滿法國鴨肝慕斯的香酥塔殼，滋滋彈跳喚醒舌尖味蕾

麵包・發酵奶油
Bread, Fermented Butter
パン・発酵バター
烘焙坊自製麵包以自培菌種生成、老麵揉和，搭配香濃發酵奶油，柔軟可口
* 麵包種類依季節變換 *

北海道干貝・紅藜麥・香茅乳沫
Hokkaido Scallop, Red Quinoa, Lemongrass Foam
北海道産ホタテ・レッドキノア・レモングラスフォーム
使用北海道生食干貝，裹上紅藜麥及魚子醬，佐上分子料理手法香茅泡泡，新鮮爽口

蟹肉・珠蔥・布蕾
Crab Meat, Scallion, Brulee
カニ肉・エシャロット・フラン
以有機蛋混合鮮奶油製成法式蒸蛋，混合宜蘭珠蔥及復興鄉馬告胡椒的特有台式香氣，
混合搭配鐵板慢炒的蟹肉鬆一起享用

舒康雞・雲林黑麻油・剝皮辣椒雞汁
HOLSEM Chicken, Yunlin Black Sesame Oil, Spicy Sauce
ブランド鶏・雲林産黒ごま油・皮むき唐辛子のチキンスープ
以南投舒康雞腿加入雲林黑麻油、當歸等食材入味低溫烹調，
淋上自製的風味剝皮辣椒雞汁，為一香嫩法式台菜

松露・野菇・濃湯
Truffle, Wild Mushroom, Cream Soup
トリュフ・キノコ・シチュー
使用雲林椴木香菇，混合莫瑞爾菇及牛肝菌熬煮，倒入放有炸金針菇絲與松露蘑菇醬的碗中，層次口感豐富

氮氣洋芋・雲林烏魚子・食用花
Nitrogenized Potato, Yunlin Mullet Roe, Edible Flowers
ポテトムース・雲林産カラスミ・食用花
以氮氣料理工法特製洋芋慕斯，撒上微烤後細磨的雲林烏魚子、可食用花，
並以紅甜菜根粉及鱒魚卵點綴

開瓶費 Corkage Fee Per Bottle NT\$500 アルコール類のお持ち込みは持ち込み料500円を申し受けます。
上述餐點需另加10%服務費 10% service charge will be charged to the bill 別途10%のサービス料を頂戴致します。

本餐廳牛肉使用美國肉品及日本肉品
The beef that we use in our restaurant is imported from the US and Japan.
私たちのレストランで使用している牛肉は、米国と日本から輸入されています。

IMPERIAL STEAK HOUSE
 華國牛排館

主餐
Main Set

メインディッシュ

美國特級肋眼心牛排6oz
 USDA Prime Ribeye Roll Steak
 USDAプライムリブアイロールステーキ
 ★ 濕式熟成45天 Wet-aged for 45 days 45日ウェットエイジング★
 NT\$1,880

美國特級肋眼牛排8oz
 USDA Prime Ribeye Steak
 USDAプライムリブアイステーキ
 ★ 濕式熟成45天 Wet-aged for 45 days 45日ウェットエイジング★
 NT\$2,480

美國極黑豬帶骨里肌
 USDA Kurobuta Pork Boned Tenderloin
 米国产極黒豚骨付きロース
 NT\$1,680

日本A5和牛肋眼老饕牛排5oz
 Japanese Wagyu Ribeye Cap Steak
 日本産A5和牛リブアイキャップステーキ
 NT\$3,980

日本A5和牛紐約客牛排6oz
 Japanese Wagyu N.Y. Strip Steak
 日本産A5和牛ニューヨークストリップステーキ
 NT\$3,280

加拿大哈利法克斯活龍蝦
 Canadian Halifax Lobster
 カナダ・ハリファックス産活ロブスター
 NT\$2,380

美國特級肋眼老饕牛排5oz
 USDA Prime Ribeye Cap Steak
 USDAプライムリブアイキャップステーキ
 ★ 濕式熟成45天 Wet-aged for 45 days 45日ウェットエイジング★
 NT\$2,680

紐西蘭小羔羊排
 New Zealand Lamb Chop
 ニューージーランド産ラムステーキ
 NT\$1,880

松露香草春雞
 Spring Chicken with Truffle and Thyme
 若鶏のトリュフ&ハーブロースト
 ★ 風乾熟成12天 Dry-aged for 12 days 12日ドライエイジング★
 NT\$1,680

美國特級肋眼心牛排6oz (限量)
 USDA Prime Ribeye Roll Steak (limited quantity)
 USDAプライムリブアイロールステーキ(数量限定)
 ★ 油封熟成28天 Wagyu Beef Oil Seal Matures for 28 days ★
 28日日本産和牛牛脂コンフィエイジング
 NT\$2,580

美國優等肋眼心牛排6oz (限量)
 USDA Choice Ribeye Roll Steak (limited quantity)
 USDAチョイスリブアイステーキ(数量限定)
 ★ 威士忌乾式熟成35天 Whiskey Dry-aged for 35 days ★
 35日ウイスキードライエイジング
 NT\$2,580

雙人主餐 Set for two メインディッシュ2名様分

華國火焰帶骨肋眼牛排18oz
 Imperial Grilled USDA Bone-in Ribeye
 インペリアル骨付きリブアイステーキのフランベ
 NT\$3,980

美國特級肋眼心牛排10oz及加拿大哈利法克斯活龍蝦
 USDA Prime Ribeye Roll Steak with
 Canadian Halifax Lobster
 USDAプライムリブアイロールステーキ & カナダ・ハリファックス産活ロブスター
 ★ 濕式熟成45天 Wet-aged for 45 days 45日ウェットエイジング★
 NT\$4,680

甜點 Dessert デザート

< 甜點三選一 Three choices of dessert デザート 三つから一つ >

叭嘆・極餅・焦糖蘋果
 Dairy-Free Ice Cream,
 Brown Sugar Bun Cake,
 Caramelized Apple
 台湾風シャーベット・極餅
 ・りんごのキャラメリゼ

< 或 >
OR

舒芙蕾・
 香草卡士達醬
 Soufflé,
 Vanilla Custard
 フォンダンショコラ・バニラアイスクリーム

< 或 >
OR

熔岩巧克力蛋糕・
 香草冰淇淋
 Chocolate Fondant,
 Vanilla Ice Cream
 スフレ・
 バニラカスタードソース

< 加價+NT\$100 >

飲品 Beverage ドリンク

美式咖啡/ 卡布奇諾/ 拿鐵咖啡/ 濃縮咖啡
 Regular Coffee/ Cappuccino/ Cafè Latte/ Espresso
 レギュラー・コーヒー/ カプチーノ/ ラテ/ エスプレッソコーヒー
 紅茶/ 洋甘菊茶/ 伯爵茶/ 茉莉花茶/ 大吉嶺
 Black Tea/ Chamomile Tea/ Earl Grey Tea/ Jasmine Tea/ Darjeeling Tea
 こうちゃ/ カモミールティー/ アールグレイティー/ ジャスミンティー/ ダージリン

開瓶費 Corkage Fee Per Bottle NT\$500 アルコール類のお持ち込みは持ち込み料500円を申し受けます。
 上述餐點需另加10%服務費 10% service charge will be charged to the bill 別途10%のサービス料を頂戴致します。

本餐廳牛肉使用美國肉品及日本肉品
 The beef that we use in our restaurant is imported from the US and Japan.
 私たちのレストランで使用している牛肉は、米国と日本から輸入されています。

IMPERIAL STEAK HOUSE
— 華國牛排館 —

精選單點
A la carte
アラカルト

沙拉 Salad サラダ

蘿蔓・凱薩醬
Romaine Lettuce, Caesar Dressing
ロメインレタス・シーザーソース
NT\$260

每日生菜沙拉
Daily Salad
日替わり生野菜サラダ
NT\$210

開胃前菜 Appetizer アペタイザー

北海道干貝・紅藜麥・香茅乳沫
Hokkaido Scallop, Red Quinoa, Lemongrass Foam
北海道産ホタテ・レッドキノア・レモングラスフォーム
NT\$220

舒康雞・雲林黑麻油・剝皮辣椒雞汁
HOLSEM Chicken, Yunlin Black Sesame Oil, Spicy Sauce
ブランド鶏・雲林産黒ごま油・皮むき唐辛子のチキンスープ
NT\$280

湯品 Soup スープ

松露・野菇・濃湯
Truffles, Wild Mushrooms, Cream Soup
トリュフ・キノコ・シチュー
NT\$220

洋蔥・乳酪・牛骨湯
Onion, Cheese, Beef Bone Broth
オニオン・チーズ・牛骨スープ
NT\$220

主菜 Main course メインディッシュ

美國特級肋眼心牛排8oz
USDA Prime Ribeye Roll Steak
USDAプライムリブアイロールステーキ
★濕式熟成45天 Wet-aged for 45 days 45日ウェットエイジング★
NT\$1,280

日本A5和牛紐約客牛排8oz
Japanese Wagyu N.Y. Strip Steak
日本産A5和牛ニューヨークストリップステーキ
NT\$2,780

美國特級肋眼牛排8oz
USDA Prime Ribeye Steak
USDAプライムリブアイステーキ
★濕式熟成45天 Wet-aged for 45 days 45日ウェットエイジング★
NT\$1,780

紐西蘭小羔羊排
New Zealand Lamb Chop
ニュージーランド産ラムステーキ
NT\$1,380

美國極黑豬帶骨里肌
USDA Kurobuta Pork Boned Tenderloin
米国産極黒豚骨付きロース
NT\$880

松露香草春雞
Spring Chicken with Truffle and Thyme
若鶏のトリュフ&ハーブロースト
★風乾熟成12天 Dry-aged for 12 days 12日ドライエイジング★
NT\$880

加拿大哈利法克斯活龍蝦
Canadian Halifax Lobster
カナダ・ハリファックス産活ロブスター
NT\$1,680

甜點 Dessert デザート

叭嘜・槓餅・焦糖蘋果
Dairy-Free Ice Cream, Brown Sugar Bun Cake, Caramelized Apple
台湾風シャーベット・槓餅・りんごのキャラメリゼ
NT\$180

舒芙蕾・香草卡士達醬
Soufflé, Vanilla Custard
フォンダンショコラ・バニラアイスクリーム
NT\$280

熔岩巧克力蛋糕・香草冰淇淋
Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream
スフレ・バニラカスタードソース
NT\$180

開瓶費 Corkage Fee Per Bottle NT\$500 アルコール類のお持ち込みは持ち込み料500円を申し受けます。
上述餐點需另加10%服務費 10% service charge will be charged to the bill 別途10%のサービス料を頂戴致します。

本餐廳牛肉使用美國肉品及日本肉品
The beef that we use in our restaurant is imported from the US and Japan.
私たちのレストランで使用している牛肉は、米国と日本から輸入されています。

IMPERIAL STEAK HOUSE
— 華國牛排館 —

紅酒 RED WINE

2016 侯丹伯酒莊紅酒
Red wine - Chateau Haut Dambert Bordeaux 2016
赤ワイン2016 シャトー・オー・ダンベール・ボルドー

(2017巴黎農業大賽金牌 Golden Award in Concours General Agricole Paris 2017パリ農産物コンクール金賞)

侯丹伯酒莊位於擁有絕佳日照，溫度生長的法國葡萄產區，致力釀造出結構複雜，酒體卻平衡的葡萄酒。此酒色澤濃黑，帶有成熟黑加侖及黑莓的果香單寧口感。酒體圓潤均衡滑順，適合與燉肉、牛排、野味等佳餚一起享用，交織出完美搭配。

Chateau Haut Dambert is located in a region with the best temperature and sunlight exposure. We strive to create the most complicated and well-balanced wine with a rich flavor of dark, ripened blackcurrant and blackberries. The flavor of tannin carries a smooth body that is well balanced to pair perfectly when enjoyed with stew, steak or game.

シャトー・オー・ダンベールは絶好の日照・気温条件を持つフランスのぶどう産地に位置し、構成が複雑ながらも、ボディのバランスがとれたワインの醸造に取り組んでいます。この赤ワインは黒に近い濃い色が特徴で、熟したクロスグリとブラックベリーの実香とタンニンが感じられます。肉類の煮込み、ビーフステーキ、ジビエ料理などに最適で、一緒に味わうことで絶妙な相性を醸し出します。

バランスの良いまろやかでなめらかなボディは、肉類の煮込み、ビーフステーキ、ジビエ料理などに最適で、一緒に味わうことで絶妙な相性を醸し出します。

NT\$1,500 /瓶 bottle ボトル NT\$300 /杯 glass グラス

白酒 WHITE WINE

2018聖海倫納 夏多娜白葡萄酒
White wine - Santa Helena-Varietal Chardonnay 2018
白ワイン2018 サンタ・ヘレナ・シャルドネ
智利 Chile チリ産

此酒為熱帶水果香氣與花香四溢，果味清新、濃度適中，後韻怡人，適合搭配魚及貝類，當作開胃酒亦相當合適。適飲溫度12-14度。

This wine carries a rich flavor of tropical fruits and bursting floral notes. The freshness of fruits in this medium-bodied wine comes with an enjoyable finish. Perfect to pair with fish and shellfish, and is also nice to serve cool as an Aperitif at 12-14°C.

豊かなトロピカルフルーツの香りと花の香りが広がる白ワイン。すがすがしい果実味、適度な濃度、心地よい後味が特徴で、魚介料理との相性が良く、食前酒としても最適。12～14度が飲み頃です

NT\$1,200 /瓶 bottle ボトル NT\$300 /杯 glass グラス

酒後不開車，未成年請勿飲酒

Do NOT drink and drive. Underage drinking is prohibited by law.
飲酒後に運転しないでください。未成年者の飲酒は法律で禁じられています

開瓶費 Corkage Fee Per Bottle NT\$500 アルコール類のお持ち込みは持ち込み料500円を申し受けます。
上述餐點需另加10%服務費 10% service charge will be charged to the bill 別途10%のサービス料を頂戴致します。

本餐廳牛肉使用美國肉品及日本肉品
The beef that we use in our restaurant is imported from the US and Japan.
私たちのレストランで使用している牛肉は、米国と日本から輸入されています。