IMPERIAL STEAK HOUSE
華國牛排館

開胃前菜
Appetizer

鴨肝小塔 。鮭魚慕斯
Goose liver. Salmon mousse
將法國鴨肝、與挪威鮭魚打製成泥狀，混和乳酪起司填入酥脆塔皮中，滋味香濃可口

醬漬鮑魚。韭菜。脆片
Soy Sauce boiled abalone. Chinese chive. Rice chip
以老台菜作為發想，新鮮鮑魚以低溫烹調手法，佐以西式工法韭菜泥，
與分子泡沫五味蒜蓉醬，新奇爽口，脆彈開胃

麵包。橄欖油。葡萄陳醋
Bread. Olive oil. Balsamico
酸種麵包與雜糧麵包以自培菌種生成老麵揉和，烘焙熱烤麥香四溢，無論單吃佐醬都好吃

絲瓜。海瓜子。布蕾
Vegetable Sponge. Venus clam. Brulee
有機蛋混合鮮奶油的法式蒸蛋口味十分獨特，淋上絲瓜精華與大顆去殼的海瓜子肉，
讓簡單也意外地不簡單

野菌。蔬菜澄清湯
Mushrooms. Vegetables consommé
多種蔬菜與菌菇長時間燉煮後吊製清湯，添加古式煲湯水梨提味潤喉，
與歐系菜色常見的橘芋、香菇相得益彰，清甜養生

煙燻牛舌。珠蔥。蘋果
Smoked Ox tongue. Scallion. Apple
擁有香氣豐厚的宜蘭珠蔥，經主廚添加罕見的煙燻美國牛舌，
佐上清甜的蘋果泥，滋味彈嫩香甜襯口

洋芋。烏魚子。苗葉
Potato. Salty mullet roe. Baby leaves
以氮氣料理工法將洋芋製成口感香滑的慕斯，撒上微烤後細磨的台灣烏魚子、
可食用花與綜合有機苗葉，讓餐桌上饒富花藝趣味

開瓶費 Corkage Fee Per Bottle NT$500
上述餐點需另加10%服務費
10% service charge will be charged to the bill
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.

IMPERIAL STEAK HOUSE
華國牛排館

主　餐
Main Set

美國特級肋眼老饕牛排 5oz
USDA Prime Ribeye Cap Steak
NT$2,480

日本和牛紐約牛排 6oz
Japanese Wagyu N.Y. Strip Steak
NT$2,980

日本和牛老饕牛排 5oz
Japanese Wagyu Cap Steak
NT$3,980

美國極黑豬帶骨里肌
USDA Kurobuta Pork Boned Tenderloin
NT$1,680

緬因州龍蝦
Boston Live Lobster
NT$1,980

美國特級肋眼心牛排 6oz
USDA Prime Strip Steak
NT$1,880

美國特級肋眼牛排 8oz
USDA Prime Ribeye Steak
NT$2,480

紐西蘭小羔羊排
New Zealand Lamb Chop
NT$1,880

爐烤松露香草春雞
Roasted Spring Chicken with truffle
NT$1,780

紙包海鮮(鮮魚.澎湖明蝦.干貝.淡菜.)
Parchment-baked Seafood
(fresh fish. Penghu wild prawns. scallops. mussels)
NT$1,480

雙人主餐 Set for two

華國火焰帶骨肋眼 16oz
Imperial Grilled USDA Bone-in Ribeye
NT$3,680

美國戰斧牛 20oz
USDA Tomahawk Steak
NT$4,380

甜點 Dessert

〈甜點2選一 Two choices of dessert〉

精選聖代冰淇淋
Selected ice-cream sundae

莫凡比冰淇淋4選2球 夢幻香草.金典巧克力.提拉米蘇.夏威夷果
Movenpick ice-cream scoop choice of 2 in 4
Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Tiramisu / Macadamia Dulce

〈或 OR〉

熔岩熱巧克力蛋糕
Chocolate Fondant

飲品 Beverage

咖啡/ 卡布奇諾/ 美式咖啡/ 濃縮咖啡
Fresh Brewed Coffee/ Cappuccino/ Americano/ Espresso

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

開瓶費 Corkage Fee Per Bottle NT$500
上述餐點需另加10%服務費
10% service charge will be charged to the bill

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.

IMPERIAL STEAK HOUSE
華國牛排館

精選單點
A la carte

沙拉 Salad

蘿蔓。燻鮭魚。凱薩醬
Romaine lettuce. Smoked salmon. Caesar dressing
NT$230

每日生菜沙拉
Salad of the day
NT$230

開胃前菜 Appetizer

煙燻牛舌。珠蔥。蘋果
Smoked Ox tongue. Scallion. Apple
NT$280

洋芋。烏魚子。苗葉
Potato. Salty mullet roe. Baby leaves
NT$280

湯品 Soup

野菌。松露。濃湯
Mushrooms. Truffles. Chowder
NT$260

洋蔥。乳酪。牛骨湯
Onion. Cheese. Beef bone broth
NT$260

主菜 Main course

美國特級肋眼心牛排 8oz
USDA Prime Strip Steak
NT$1,380

美國特級肋眼老饕牛排 6oz
USDA Prime Ribeye Cap Steak
NT$1,980

美國特級肋眼牛排 10oz
USDA Prime Ribeye Steak
NT$1,780

日本和牛紐約牛排 8oz
Japanese Wagyu N.Y. Strip Steak
NT$2,580

日本和牛老饕牛排 6oz
Japanese Wagyu Cap Steak
NT$3,580

紐西蘭小羔羊排
New Zealand Lamb Chop
NT$1,380

美國極黑豬帶骨里肌
USDA Kurobuta Pork Boned Tenderloin
NT$880

爐烤松露香草春雞
Roasted Spring Chicken with truffle
NT$880

緬因州龍蝦
Boston Live Lobster
NT$1,680

精選聖代冰淇淋
Selected ice-cream sundae
NT$260
莫凡比冰淇淋4選2球 夢幻香草.金典巧克力.提拉米蘇.夏威夷果
Movenpick ice-cream scoop choice of 2 in 4
Vanilla Dream / Swiss Chocolate / Tiramisu / Macadamia Dulce

開瓶費 Corkage Fee Per Bottle NT$500
上述餐點需另加10%服務費
10% service charge will be charged to the bill

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.