



Smith & Wollensky
AMERICA'S STEAKHOUSE

2022 除夕套餐

NT\$1,380/人 + 主菜 (價格另計)

NT\$1,380

前菜 STARTERS(選 1)

Choose One Option

青醬田螺 BAKED ESCARGOTS WITH PESTO SAUCE

憤怒蝦 龍蝦奶油醬 ANGRY SHRIMP

厚切培根 花生醬 GRILLED BACON WITH PEANUT BUTTER SAUCE

牛肉鞑靼* STEAK TARTARE

香辣中卷 哈里薩醬 SQUID WITH HARISSA

阿根廷甜蝦酪梨鞑靼 海膽魚子醬*

RED PRAWN TARTARE WITH AVOCADO, UNI & CAVIAR

湯或沙拉 SOUP OR SALAD(選 1)

Choose One Option

螃蟹濃湯 CRAB BISQUE

松露蘑菇濃湯 TRUFFLE MUSHROOM SOUP

華倫斯基沙拉 WOLLENSKY SALAD

炙燒沙拉 GRILLED VEGETABLE SALAD

配菜 SIDES(選 1)

Choose One Option

墨西哥風味玉米筍/蘆瓜/薯泥/西班牙臘腸炒綜合菇/松露起司通心粉

MEXICAN BABY CORN OR ZUCCHINI OR WHIPPED POTATOES OR

SAUTÉED MUSHROOMS WITH CHORIZO OR TRUFFLED MAC & CHEESE

咖啡或茶 COFFEE OR TEA

牛肉來源：美國 | 豬肉來源：台灣、義大利、西班牙

主菜 MAINS

每人須點一份 Every patron should order at least one main course

FOR ONE (1 人份)

菲力 8 OZ. 主廚特製奶油 **+NT\$1,980**
SIGNATURE FILET WITH STEAK BUTTER

台灣究好戰斧豬 波本蘋果醬 30 OZ. **+NT\$1,980**
TAIWAN TOMAHAWK PORK CHOP

爐烤圓鱈 蕃茄山蘇 **+NT\$2,080**
ROASTED ARCTIC COD WITH TOMATO & BIRD'S-NEST FERN

史密斯海鮮熱盤 **+NT\$2,980**
S&W SEAFOOD PLATTER
(龍蝦,草蝦,扇貝,生蠔,牛仔魚 lobster, shrimp, scallop on the half shell, oyster, fish)

FOR TWO (2 人份)

乾式熟成帶骨肋眼 24 OZ. **+NT\$4,280**
DRY-AGED USDA PRIME BONE-IN RIB EYE

乾式熟成美國和牛紐約客 12 OZ. **+NT\$5,980**
DRY-AGED SNAKE RIVER WAGYU NEW YORK STRIP

FOR THREE (3 人份)

乾式熟成丁骨牛排 35 OZ. **+NT\$6,380**
DRY-AGED USDA PRIME T-BONE

FOR FOUR (4 人份)

夏多布里昂牛排 32 OZ. **+NT\$8,880**
CHATEAUBRIAND

乾式熟成美國和牛戰斧牛排 44 OZ. **+NT\$12,880**
DRY-AGED SNAKE RIVER SWINGING TOMAHAWK