

周一至周四 MON.~THU. 11:30~15:00

—— 前菜 STARTERS ——

選1 | Choose one

洛克斐勒生蠔 | 醬烤豬肋骨 | 酥炸花枝 | 香蒜大蝦 | 主廚沙拉
OYSTERS ROCKEFELLER | BBQ RIBS | FRIED CALAMARI | GARLIC SHRIMP | CHEF SALAD

—— 主餐 ENTRÉES* ——

附前菜、湯、配菜 with starter, soup & side

S&W 乾式熟成牛肉漢堡 990
S&W DRY-AGED BEEF BURGER

煙燻牛肉三明治 990
USDA PRIME PASTRAMI SANDWICH
肉加量 Add Double Meat 5 OZ. +290

台灣帶骨豬排 15 OZ. 波本醬 1,290
TAIWAN PORK CHOP WITH BOURBON SAUCE

爐烤鮭魚 綠辣椒阿斗波醬 1,490
ROAST SALMON WITH GREEN CHILI ADOBO SAUCE

菲力 8 OZ. 主廚特製奶油 1,690
TWIN PETIT FILET MIGNON WITH STEAK BUTTER

帶骨小牛排 8 OZ. 1,890
VEAL CHOPS

S&W 主廚牛排 9 OZ. 1,990
S&W USDA PRIME BONELESS CHEF CUT STEAK

慢燉全骨牛小排 15 OZ. 1,890
BBQ USDA PRIME WHOLE-BONE BEEF SHORT RIB

—— 配菜 SIDES ——

選1 | Choose one

薯泥 | 薯條 | 炒蘑菇 | 奶油玉米
WHIPPED POTATOES | FRENCH FRIES | SAUTÉED MUSHROOMS | CREAMED CORN

牛肉來源：美國、紐西蘭、澳洲 | 豬肉來源：台灣

若您對特定食材會過敏，請於點餐前告知您的服務人員，主廚將以當日可取得之當季食材來為您特製餐點。

*溫馨提醒：食用生肉或未煮熟的肉類，家禽，海鮮，貝類或雞蛋可能會增加食源性疾病的風險。

Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy. Items may be cooked to order.

*NOTE: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.