

## 主廚推薦 Chef's Recommendation

### 圓頂私房綜合海鮮盤 (需一天前預訂)

Assorted Seafood Platter

為海鮮愛好者精心設計的綜合料理,使用花蟹、干貝、天使紅蝦、香魚等食材,透過煎、烤、蒸、煮等料理方式帶來視覺與味覺上的多重享受

NT. 1480

### 燉烤美國帶骨牛小排 18oz

Grilled Bone-in Short Ribs Steak

選用油脂含量豐富且肉質結實的牛肋脊部,以先燉後烤方式保留鮮嫩肉汁且香氣十足

NT. 1280

### 美國肋眼牛排 9.5oz

Grilled Rib Eye Steak

美國choice級牛上背脊部位,油花豐富呈大理石紋分布,經慢火燒烤後香氣顯著,建議熟度5至7分熟

NT. 1100

### 菲力牛排 5oz 搭明蝦干貝

Grilled Filet with Pepper Sauce & Prawn Scallop

菲力部位口感軟嫩以五分熟度處理,干貝與明蝦則在大火上色後搭配清爽的奶油蕈菇

NT. 880

### 烤虎蝦蕃茄燉海鮮

Broiled Tiger Prawn and Stewed Seafood with Tomato Sauce

以大量牛番茄燉煮的新鮮海鮮為基底,搭配炙燒虎蝦與天使紅蝦,份量十足,是海鮮愛好者的首選

NT. 920

## 排餐類 Entrée

### 厚煎菲力牛排 8oz

Pan-fried Filet with Salt, Black Pepper Sauce, Onion Sauce

位於牛腰部肉品是牛肉中最嫩的部位,非常珍貴與稀少,採先煎後烤方式保留牛肉最原始的滋味

NT. 850

### 帶骨小羔羊烤堅果 薄荷草醬

Grilled Rack of Lamb and Nuts with Mint Sauce

紐西蘭羊肩置置堅果碎粒後一起大火燒烤,香氣濃郁且油脂豐富令人一試難忘

NT. 830

### 香草自然豬佐櫻桃醬

Pan-fried Pork Ribs with Cherry Sauce

紐西蘭自然放牧穀飼豬隻,肉質軟嫩不柴,搭配略帶酸甜的馬德拉櫻桃紅酒醬增添風味

NT. 790

### 扁豆燉鮭魚佐季節蔬菜

Sous Vide Salmon with Lentils, Tomatoes and Kale

經由低溫烹調的挪威鮭魚,搭配時令蔬菜更可襯托出魚肉的鮮甜

NT. 630

### 義式紙包蔬菜搭松露燉飯 (蛋奶素)

Roasted Vegetables Package with Truffle Mushroom Risotto

特製松露燉飯撒上濃郁帕達諾起司,搭配爽口紙包蔬菜更顯清甜可口

NT. 580

### 德國豬腳

Grilled Pork Knuckle

選用國產豬前腿肉以私房蔬菜醬汁醃製5小時,經反覆煎烤至外皮酥脆但內裡仍保有嫩度,為本餐廳35年來的招牌餐點

NT. 680

### 奧勒岡葉烤春雞

Roast Spring Chicken

全雞皮脆肉嫩,滑嫩多汁清爽無負擔

NT. 860

### 嫩煎鴨胸與烤蘆筍

Pan-fried Duck Breast with Grilled Asparagus

團隊選用三星櫻桃鴨,帶皮乾煎至表面酥脆,佐以開胃清爽的香辣醬,增加了口感上的層次

NT. 680

### 每日市場鮮魚 (限量)

Daily Fish

每日市場新鮮直送採限量供應

NT. 750

### 牛肉烤餅併芥醬白酒鮭魚

Beef Quesadilla & Salmon with White Wine Mustard Sauce

鮮嫩牛肉搭配墨西哥烤餅 與香煎鮭魚佐白酒芥菜醬 同時享用口感豐富

NT. 600

## 超值雙拼 特殊節慶與連續假期恕不供應 Double Entree

### 紐奧良烤中卷併芥子蜂蜜烤雞

Grilled Cuttlefish & Poultry with Mustard and Honey Sauce

NT. 600

### 單點沙拉吧

Salad Bar

NT. 420

### 鱸魚蕃茄莎莎併豬菲力蘋果醬

Sea Bass with Tomato Sauce & Pork Fillet with Apple Sauce

NT. 600

### 兒童沙拉吧

110cm - 140cm

NT. 350





La Cupola

Since 1985

圓頂西餐廳

➤ 冷飲 Beverage ◀

雪碧 Sprite ..... NT. 70

可樂 Cola ..... NT. 70

➤ 啤酒 Beer ◀

海尼根啤酒 Heineken ..... NT. 85

朝日啤酒 Asahi Beer Dry ..... NT. 80

金牌台灣啤酒 Gold Medal ..... NT. 80

麒麟一番搾啤酒 Kirin Ichiban ..... NT. 80

➤ 葡萄酒 Wine ◀

提醒您,未成年請勿飲酒

House Wine ..... NT. 90

路易菲利普紅酒 187ml  
Luis Felipe Edwards Red Wine ..... NT. 240

路易菲利普白酒 187ml  
Luis Felipe Edwards White Wine ..... NT. 240

聖海倫 夏多娜白葡萄酒  
Santa Helena Chardonay Dry ..... NT. 520

銀影 伯納達紅酒  
Argento Bonarda ..... NT. 620

杜道 博美紅酒  
Dourthe Beau Mayne ..... NT. 780

幸運星 慕斯卡微甜氣泡酒  
Estrella white frizzante ..... NT. 680

供應時間 Service Time

AM 11:30 - PM 14:00  
PM 17:30 - PM 21:00

另加收一成服務費

Plus 10% Service Charge

そのほか一割のサービス料を頂き