Grand Steak
圓山牛排館

Set Menu

SALAD BAR

小農翠綠生菜沙拉吧/法式甜點水果吧
Mesclun Green Salad Bar/ Mini French Dessert , Seasonal Fruit

SOUP

主廚精選推薦湯品
Daily Soup With Chef

蒜香干邑龍蝦湯(升等加價NT$ 280)
Lobster Bisque With Garlic And Brandy
(Fare Increase NT$ 280)

or

起司焗烤洋蔥湯(升等加價NT$ 200)
Onion Soup An Gratin
(Fare Increase NT$ 200)

熱前菜 HOT DISH

鮑魚/芥藍芽/松露
Abalone/ Chinese Broccolini/Truffle
or
北海道干貝/玉米糊/鹹蛋黃泡泡
Hokkaido Scallops/Polenta/Salted Egg Yolk Foam
or
香煎鴨肝/蜜無花果/波特酒醬(升等加價NT$ 380)
Pan-Fried Foie Gras/ Pickled Fig Fruit/Port Wine Sauce(Fare Increase NT$ 380)

牛排類主菜 STEAK

精選美國頂級牛排系列
USDA Certified Prime Steak Selection

熟成肋眼牛排 (14oz) *Rib Eye Steak*	NT$ 3,880
老饕牛排(5oz) *Top Cap Steak*	NT$ 3,580
菲力牛排 (6oz) *Fillet Steak*	NT$ 3,380
無骨牛小排 (6oz) *Short Rib Steak*	NT$ 2,880
菁英級紐約克牛排(8.5oz) *Elite New York Steak*	NT$ 2,880
熟成肋眼牛排 (6oz) *Rib Eye Steak*	NT$ 2,680

嚴選日澳和牛系列
Japanese Wagyu & Australian Grain-Fed Wagyu Steak

日本A5 黑樺牛菲力牛排 (4.5oz) *Japanese A5 Kurohanagyu Fillet Steak*	NT$ 4,880
日本A5 黑樺牛紐約客牛排 (4.5oz) *Japanese A5 Kurohanagyu New York Steak*	NT$ 4,480
日本A5 黑樺牛沙朗牛排 (4.5oz) *Japanese A5 Kurohanagyu Sirloin Steak*	NT$ 4,480
澳洲AACO 巨匠和牛9+ 肋眼牛排 (10oz) *Australian AACO Master Kobe 9+ Rib Eye Steak*	NT$ 4,680
澳洲AACO 巨匠和牛9+ 無骨牛小排 (7oz) *Australian AACO Master Kobe 9+ Short Rib Steak*	NT$ 4,280

極緻海陸餐 SURF & TURF

挑選您喜愛的牛排種類，並享用來自北美洲東海岸鮮甜飽滿的波士頓活龍蝦(半隻)
Enjoy haif Maine Lobster with your steak while choosing Surf & Turf selection.
升等加價 NT$ 980

精選美饌與碳烤海鮮
SEAFOOD & MAINS

紐西蘭高地和羊排 *(6oz)*
New Zealand lumina lamb chop —— *NT$ 3,380*

西班牙伊比利松阪豬 *(5.5oz)*
Spanish Iberian Pork Jowl —— *NT$ 2,680*

宜蘭8日熟成櫻桃鴨胸/紅酒無花果醬汁*(8oz)*
Yilan 8-Day Age Duck Breast /Red Wine Fig Fruit Sauce —— *NT$ 2,680*

煎烤波士頓活龍蝦（升等焗烤加價*NT$ 180*）
Pan-Fried Boston Live lobster (Gratin Fare Increase NT$ 180) —— *NT$ 3,080*

爐烤南極圓鱈/海膽醬汁*(6oz)*
Roasted Antarctic Round Cod /Sea Urchin Sauce —— *NT$ 2,880*

碳烤海鮮拼盤搭配煎檸檬陳醋醬(虎斑蝦/比目魚/干貝/現流透抽/鮑魚)
Grilled Seafood Combo (Prawn/Halibut Fish/Scallops/Neritic Squid/Abalone) —— *NT$ 2,880*

煎烤虎斑蝦(4隻) /龍蝦奶油醬汁
Pan- Fried Prawn(4pc)/ Lobster Cream Sauce —— *NT$ 2,680*

主廚推薦主餐配菜
Recommended Signature Sides

奶油蒜香孢子甘藍
Garlic Brussels Sprout
NT$ 380

爐烤香料茭白筍
Roasted Spiced Water Bamboo
NT$ 380

蒜香綜合蕈菇
Garlic Wild Mushrooms
NT$ 320

松露薯條
French Fries With Truffled
NT$ 300

經典馬鈴薯泥
Classic Mashed Potato
NT$ 280

奶油玉米
Creamed Corn
NT$ 280

本餐廳僅提供義大利礦泉水酌收水資 NT$100
We serve mineral water at NT100per person
上述價格需另加10% 服務費
Prices Are Subject To A 10% Service Charge
自備酒水將酌收杯皿清潔費,葡萄酒 NT$700/瓶 烈酒 NT$1000/瓶
Corkage :Wine / NT$700 Per Bottle.；Spirit / NT$1000 Per Bottle
禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

日本F1 帶骨牛排(二人共享)

Japanese F1 T-Bone-In Steak(For 2 People)

引進日本北海道F1帶骨牛排，融合了和牛豐富細緻的油花與美牛濃郁美味的肉香，帶來獨特的火烤風味與口感。

Introducing premium F1 Bone-In steak from Hokkaido Japan ,which combines the rich, delicate marbling of Wagyuwith the robust beefy flavor of American beef, creating a unique flame-grilled taste and an exceptional texture.

日本F1 帶骨肋眼牛排(25oz)

Japanese F1 Bone-In Rib Eye Steak —— *NT$ 8,580*

日本F1 丁骨牛排(25oz)

Japanese F1 T-Bone Steak —— *NT$ 8,080*

日本F1 帶骨紐約客牛排(25oz)

Japanese F1 Bone-In New York Steak —— *NT$ 7,880*

嚴選美國農業部認證最高等級USDA 頂級穀飼牛排，經直火高溫燒烤後，骨邊肉釋放出獨特的焦香與骨隨精華，是追求極致口感的老饕首選。

Our USDA prime grain-fed bone-in steak is sourced from the finest American beef, grilled over an open flame, the bone enhances the steak with a rich smoky aroma, while the marrow infuses every bite with remarkable depth and succulence. True indulgence for discerning steak connoisseurs.

美國極黑和牛戰斧牛排(60oz)(四人共享)

U.S Wagyu Tomahawk (For 4 People) —— *NT$15,980*

美國極黑和牛帶骨沙朗牛排(25oz)(二人共享)

U.S SRF Wagyu Bone-In Sirloin steak (For 2 People) —— *NT$ 8,080*

美國極黑和牛帶骨紐約客牛排(25oz)(二人共享)

U.S SRF Wagyu Bone-In New York Steak (For 2People) —— *NT$ 7,880*

本餐廳僅提供義大利礦泉水酌收水資 NT$100
We serve mineral water at NT100per person
上述價格需另加10% 服務費
Prices Are Subject To A 10% Service Charge
自備酒水將酌收杯皿清潔費,葡萄酒 NT$700/瓶 烈酒 NT$1000/瓶
Corkage :Wine / NT$700 Per Bottle. ; Spirit / NT$1000 Per Bottle
禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒