

Josper百萬烤箱果木燻烤牛排

主菜

套餐價：
+ NT\$250升級為套餐，含麵包、附餐湯品、附餐沙拉、飲料
(美式咖啡、拿鐵、紅茶、奶茶或季節果汁) 咖啡、拿鐵供應至凌晨01:00

1. + 太平洋野生明蝦 NT\$280 + 波士頓活龍蝦(半隻) NT\$980
2. 單點主菜均送手工麵包一份。

其他主菜、海鮮



USDA Prime美國頂級嫩肩牛排(7oz) NT\$580



PS紐西蘭一級菲力牛排(7oz) NT\$880



| 美國頂級 USDA PRIME |

★ USDA Prime 燻烤美國頂級肋眼牛排(12oz) NT\$1600



| 老饕系列 TOP CAP |

★ USDA Prime美國頂級老饕牛排(6oz) NT\$1580



燻烤舒肥帶骨豬里肌 NT\$580
香料洋芋、季節鮮蔬、牛肝菌醬



碳烤紐西蘭小羊排 NT\$980
香料洋芋、季節鮮蔬、青花椰菜

★ 美國波士頓活龍蝦(可選燻烤)
美國大龍蝦、明太子蛋黃醬
整尾 NT\$1800 半隻 NT\$980



紅白酒買一送一

單杯 NT\$280/100ml (可任選混搭)

法國 拉芙卡城堡 白酒

西班牙 裴雷拉達堡 加泰隆 氣泡酒

美國加州 單車女神 卡本內蘇維濃 紅酒

美國加州 單車女神 希哈 紅酒



LATE NIGHT MEALS 宵夜單點

À POINT
艾朋牛排餐酒館



★ 高人氣



品酒小點



酥炸薯條 NT\$120
牧場沾醬、現創達諾起士



紐奧良辣味炸雞翅(6支) NT\$180
土雞二節翅、辣味西南醬



(圖為組合範例)

★ 綜合炸物薯條拼盤(炸物任擇一+酥炸薯條) NT\$280

紐奧良辣味炸雞翅4支 需另加NT\$120	炸洋蔥6圓 需另加NT\$120
炸花枝圈6圓 需另加NT\$150	炸魚條4條 需另加NT\$150
炸蝦4隻 需另加NT\$180	起士條4條 需另加NT\$180

紅色區塊可另單點(單點建議點2份，份量更滿足!)



黑胡椒炒骰子牛 NT\$380
洋蔥、蘑菇、青花菜



★ 綜合冷肉起士盤 NT\$480
塞拉諾火腿、米蘭沙拉米、西班牙臘腸、綜合起士、醃橄欖、烤麵包



★ 蒜香羅勒炒文蛤 NT\$280
大蛤蜊、大蒜、蕃茄、羅勒葉



★ 辣味咖哩炒中卷 NT\$320
小洋芋、洋蔥、咖哩醬、義式麵包



★ 蒜味蘑菇鮮蝦 NT\$380
鮮蝦、大蘑菇、香菇、杏鮑菇



以上價格均含加收原價一成服務費，若您對某些食物過敏，請務必告知服務人員。自備酒水收費方式：葡萄酒每瓶\$300、烈酒每瓶\$500，每人最低消費300元，六歲以上兒童或大人均需點餐，身高120公分以下未點兒童餐不另收費，圖片僅供參考