

# 艾朋超值單點 À POINT-A-LA-CARTE

★高人氣  
單點主菜(非麵飯類)均送手工麵包一顆

建議  
點法

若您今天不打算吃得太多，或是您正趕時間，建議您可以挑選一道你喜歡的牛排，再選一道沙拉或前菜，這可以依照您自己的喜好做選擇，當然，搭配上我們為您精選的紅酒，那就更完美了！  
單杯紅酒NT\$320 單瓶紅酒NT\$580(起)

## 主菜 西班牙Jasper百萬烤箱果木燻烤牛排 | 美國頂級 USDA PRIME |



★USDA Prime美國頂級老饕牛排(6oz)(限量) 優惠價 NT\$2200

NEW USDA Choice炭烤美國特選帶骨牛小排(8oz) NT\$1080



PS紐西蘭一級菲力牛排(7oz) NT\$990

USDA Prime美國頂級肋眼菲力牛排(8oz) NT\$1380  
USDA Prime燻烤美國頂級肋眼牛排(12oz) NT\$2980  
★USDA Prime燻烤美國頂級肋眼牛排(16oz)兩人份 NT\$4200  
USDA Prime美國頂級嫩肩牛排(7oz) NT\$780  
NEW ★A5日本和牛紐約客牛排(4oz) NT\$1880  
NEW M8炭烤澳洲嫩肩牛排(7oz) NT\$1780

★美國波士頓活龍蝦  
明太子蛋黃醬，烤檸檬，  
美國大蘆筍，松露炒蛋  
整尾 NT\$3100  
半隻 NT\$1580



## 其他主菜



★炭烤紐西蘭小羊排  
香料洋芋，季節鮮蔬，  
青花椰菜，紅酒肉汁 NT\$1100



燻烤戰斧豬排  
香料洋芋，季節鮮蔬，  
羊肚菌醬汁 NT\$720



香煎舒肥宜蘭櫻桃鴨胸  
君度橙酒醬，香草蘋果泥，  
季節鮮蔬，無花果 NT\$680



米蘭風味嫩牛臉頰肉  
大蔥仁燉飯，青花椰菜，  
帕瑪森起士，芝麻生菜 NT\$480



乳酪蘑菇釀雞胸  
蔬菜千層麵，青花椰菜，  
蕃茄奶油醬汁 NT\$480

## 前菜



★香煎北海道干貝 佐松露高湯 NT\$390  
黑松露醬，溫室芽菜，燴大根



NEW 酥炸馬介休魚球 NT\$280  
蘑菇，西班牙臘腸，鮭魚卵，洋蔥，塔塔醬，蕃茄莎莎



NEW 炙燒煙燻鴨胸 NT\$280  
蕃茄，秋葵，無花果，洋蔥，胡麻醬



焗烤青醬田螺盅 NT\$280  
洋芋泥，鴨肝，蕃茄醬，帕瑪森起士，大蒜法國麵包



★義式生牛肉冷盤(加大份量) NT\$350  
帕瑪森起士，芝麻菜，剝皮辣椒，生洋蔥，初榨橄欖油



香煎厚片煙燻鮭魚 NT\$280  
亞魯嘉海令魚子醬，水煮蛋，芥末美奶滋



空運活生蠔單點 每顆NT\$320  
檸檬角，雞尾酒醬



★艾朋海鮮冷盤 檸檬角，雞尾酒醬  
空運活生蠔一顆 & 鮮蝦二尾 NT\$520

湯品 松露蘑菇濃湯 NT\$180  
慢炒蘑菇，黑松露醬

★義式蕃茄蔬菜牛肉湯 NT\$180  
綜合蔬菜丁，洋芋，通心麵，香料麵包



★酥皮燻鮭魚南瓜湯 NT\$180  
鮮奶油，煙燻鮭魚，奶油酥皮

酥皮海鮮奶油巧達湯 NT\$180  
時令海鮮丁，洋芋丁，玉米粒，奶油酥皮



蛤蜊蘑菇奶油湯 NT\$240  
雞湯，蛤蜊，洋蔥



NEW 蕃茄海鮮湯(限量) NT\$620  
鮮蝦，干貝，鮮魚片，蛤蜊，透抽，貽貝

## 沙拉



★煙燻鮭魚蘿蔓凱薩沙拉 NT\$320  
帕達諾乳酪，小蕃茄，培根丁，麵包丁



艾朋精選蔬菜沙拉 NT\$320  
每日精選主食，甜菜根，甜玉米，牛蕃茄，  
茶葉蛋，奶油起司  
(義大利油醋醬、蜂蜜芥末醬、辣味西南醬、  
芥末和風醬、日式胡麻醬、蘋果油醋醬)六選一



脆炸軟殼蟹蔬菜沙拉 NT\$450  
聖女蕃茄，醃黃瓜，烤蘑菇，茶葉蛋，日式胡麻醬



炭烤現流透抽 配嫩葉生菜沙拉 NT\$480  
蕃茄丁，鮭魚卵，醃黃瓜，茶葉蛋，烏魚子碎，  
風味蒜蓉辣醬