Laura's Steak House
牛 排 館

餐點價格需另收一成服務費
All Prices are Subjected to 10% Service Charge
お料理料金には10%のサービス料が加算されます。

• • •

本餐廳提供義大利進口 S.Pellegrino 聖沛黎洛天然氣泡礦泉水及 Acqua Panna 普娜天然礦泉水
每瓶NT$200+10%
NT$200+10% will be charged per bottle for your mineral water
サンペレグリノ(S.Pellegrino)炭酸水及びアクアパンナ(Acqua Panna)天然水
をNT$200+10%で提供しています。

• • •

顧客自行攜帶酒水收取服務費標準如下：
酒精濃度在20%以下，每瓶酌收新台幣伍佰元整
酒精濃度在20%(含)至39%，每瓶酌收新台幣捌佰元整
酒精濃度在40%(含)以上，每瓶酌收新台幣壹仟元整
Corkage fees are as follows:
Below 20% alcohol content – NT$500/bottle
Between 20% and 39% alcohol content – NT$800/bottle
Bottles with an alcohol content of 40% or higher will be charged at NT$1000/bottle
アルコール類持ち込み料金：
アルコール度数20%未満　1本につきNT$500
アルコール度数20%以上40%未満　1本につきNT$800
アルコール度数40%以上　1本につきNT$1,000

Arthur Wellesley !
BEEF
Beef Wellington
- 金典の獨家 -
Laura's
Steak House

Beef Wellington
威靈頓牛排

傳統歐式輕漬鮭魚佐干貝塔塔襯魚子醬
Herb Marinated Salmon and Scallop Tartar server with Caviar
サーモン&ホタテのマリネ/タルタルソース、キャビア添え

穀麥麵包搭手作奶油.特級橄欖油醋
Bread with Butter and Extra Virgin Olive Oil Vinaigrette
日替わりブレッド/シェフ特製バター.オリーブオイル酢

蟹肉玉米奶油湯
Corn Creamy Soup with Crabmeat
カニ入りコーンクリームスープ

蘿拉秘密花園
Laura's Garden Salad
Laura's花園サラダ

英式威靈頓牛排搭松露紅酒醬汁(美國特級牛菲力)
Beef Wellington with Truffle Red Wine Gravy(U.S Prime Tenderloin)
ビーフ・ウェリントン/トリュフ赤ワインソース(USプライムビーフのテンダーロインステーキ)

繽紛甜點
Dessert Plate
デザートプレート

咖啡或茶
Coffee or Tea
コーヒー、茶

4人分享價 NT$8,000
4名セット価格NT$8000

餐點價格需另收一成服務費
All Prices are Subjected to 10% Service Charge
上記料金には10%のサービス料がかかります

Laura’s牛排館 精選午餐套餐
Laura’s Steak House Lunch Specially Set Menu
ランチセットメニュー

供應時間：11:30-14:00

自製穀麥麵包搭主廚特製風味奶油
Bread with Daily Butter
日替わりブレッド/シェフ特製バター

每日嚴選湯品
Chef's Daily Soup
日替わりスープ

經典凱撒沙拉搭日本小甜蝦
Garden Green Salad with Passion Fruit Dressing
シーザーサラダ/エビ

主食任選一 Choose 1

香草奶油魚卷搭蕃紅花奶油醬汁
Fried Fish with Saffron Cream Sauce
フライ魚のサフランクリームソース添え

義式獵人風燉放牧土雞腿
Stewed Chicken Leg with ‘Cacciatore’ Sauce
鶏もも肉のシチュー/カチャトーラソース

咖啡或茶
Coffee or Tea
コーヒー、茶

NT$980

餐點價格需另收一成服務費
All Prices are Subjected to 10% Service Charge
上記料金には10%のサービス料がかかります
＊此優惠商品恕無法與其他優惠合併使用。(如信用卡、GMS、特約公司...等，皆不適用)

Laura' s牛排館 精緻套餐
Laura's Steak House Set Menu
ローラのステーキハウスコースメニュー

精選開胃菜
Appetizer / オードブル

自製穀麥麵包搭主廚特製風味奶油
Home Made Bread with Daily Butter
日替わりブレッド/シェフ特製バター

湯品任選一 Choose 1

蕃茄牛肉蔬菜湯
Beef Minestrone
ビーフミネストローネ

蟹肉玉米奶油湯
Com Creamy Soup with Crabmeat
カニ入りコーンクリームスープ

經典松露蘑菇濃湯
Mushroom Soup with Truffe
マッシュルームスープ/トリュフ風味

放牧土雞鮮蔬雞湯(加價120元)
Chicken Consomme with Vegetable (extra NTD$120)
チキン&ベジタブルコンソメスープ (120元の追加料金)

田園脆綠沙拉佐熱帶水果醬汁
Garden Green Salad with Passion Fruit Dressing
ガーデングリーンサラダ/トロピカルフルーツドレッシング

主食任選一　Choose 1

每日精選鮮魚
Daily Fish / 日替わりの魚

碳烤西班牙黃金豬蓋肉
Grilled Spain Pork Rib Cap
スペインポークリブキャップ

特製功夫鴨腿搭櫻桃谷鴨胸
Confit de Canard (Duck Leg) and Duck Breast
鴨のもも肉&胸肉のコンフィ

碳烤美國特選沙朗牛排
Grilled U.S Beef Sinloin Steak
U.Sビーフサーロインステーキ

精選主廚甜點
Chef's Dessert
特製デザート

咖啡或茶
Coffee or Tea
コーヒー、茶

NT$1,480

餐點價格需另收一成服務費
All Prices are Subjected to 10% Service Charge
上記料金には10%のサービス料がかかります

Laura’s牛排館 澳洲和牛套餐
Laura's Steak House A.U Wagyu Set
ローラのステーキハウス オーストラリア産和牛ビュッフェ

精選開胃菜
Appetizer
オードブル

自製穀麥麵包搭主廚特製風味奶油
Bread with Daily Butter
日替わりブレッド/シェフ特製バター

湯品任選一 Choose 1

經典松露蘑菇濃湯
Mushroom Soup with Truffle
マッシュルームスープ/トリュフ風味

蕃茄牛肉蔬菜湯
Beef Minestrone
ビーフミネストローネ

蟹肉玉米奶油湯
Com Creamy Soup with Crabmeat
カニ入りコーンクリームスープ

放牧土雞鮮蔬雞湯(加價120元)
Chicken Consomme with Vegetable (extra NTD$120)
チキン&ベジタブルコンソメスープ (120元の追加料金)

田園脆綠沙拉佐熱帶水果醬汁
Garden Green Salad with Passion Fruit Dressing
ガーデングリーンサラダ/トロピカルフルーツドレッシング

澳洲和牛沙朗牛排
Oven Baked A.U Wagyu Steak
オーストラリア産和牛のサーロインステーキ

精選主廚甜點
Chef's Dessert
特製デザート

咖啡.茶或果汁
Coffee . Tea or Juice
コーヒー、紅茶、ジュース

4～6歲每位480元+10%(提供牛排4OZ)。
4~6 years old NT$480+10%/per(4OZ).
4～6歳お一人様480元+10%(4オンスステーキ)。

7~11歲每位780元+10%(提供牛排8OZ)。
7~11 years old NT$780+10%/per(8OZ).
7~11歳お一人様780元+10%(8オンスステーキ)。

~~(原價NT$2,580)~~
優惠價NT$1,480

餐點價格需另收一成服務費
All Prices are Subjected to 10% Service Charge
上記料金には10%のサービス料がかかります
＊此優惠商品恕無法與其他優惠合併使用。(如信用卡、GMS、特約公司...等，皆不適用)

Laura’s牛排館 澳洲和牛吃到飽
Laura's Steak House A.U Wagyu Buffet
ローラのステーキハウス オーストラリア産和牛ビュッフェ

精選開胃菜
Appetizer
オードブル

自製穀麥麵包搭主廚特製風味奶油
Bread with Daily Butter
日替わりブレッド/シェフ特製バター

湯品任選一 Choose 1

經典松露蘑菇濃湯
Mushroom Soup with Truffle
マッシュルームスープ/トリュフ風味

蕃茄牛肉蔬菜湯
Beef Minestrone
ビーフミネストローネ

蟹肉玉米奶油湯
Com Creamy Soup with Crabmeat
カニ入りコーンクリームスープ

放牧土雞鮮蔬雞湯(加價120元)
Chicken Consomme with Vegetable (extra NTD$120)
チキン&ベジタブルコンソメスープ (120元の追加料金)

田園脆綠沙拉佐熱帶水果醬汁
Garden Green Salad with Passion Fruit Dressing
ガーデングリーンサラダ/トロピカルフルーツドレッシング

澳洲和牛沙朗牛排
Oven Baked A.U Wagyu Steak
オーストラリア産和牛のサーロインステーキ

精選主廚甜點
Chef's Dessert
特製デザート

咖啡.茶或果汁
Coffee . Tea or Juice
コーヒー、紅茶、ジュース

4～6歲每位580元+10%(提供牛排4OZ)。
4~6 years old NT$580+10%/per(4OZ).
4～6歳お一人様580元+10%(4オンスステーキ)。

7~11歲每位980元+10%(提供牛排8OZ)。
7~11 years old NT$980+10%/per(8OZ).
7~11歳お一人様980元+10%(8オンスステーキ)。

~~(原價NT$3,597)~~
優惠價NT$2,580

餐點價格需另收一成服務費
All Prices are Subjected to 10% Service Charge
上記料金には10%のサービス料がかかります

＊此優惠商品恕無法與其他優惠合併使用。(如信用卡、GMS、特約公司...等，皆不適用)

Laura’s牛排館精選套餐
Laura’s Steak House Set Menu
ローラのステーキハウスコースメニュー

蘿拉脆綠沙拉 Laura’s Salad / 特製グリーンサラダ
(凱薩醬/熱帶水果醬/和風油醋)
(Caesar Dressing/Passion Fruit Dressing./Japanese Vinaigrette)
(シーザードレッシング/パッションフルーツドレッシング/和風ビネガー)

自製穀麥麵包搭主廚特製風味奶油
Bread with Daily Butter
日替わりブレッド/シェフ特製バター

開胃菜任選一 Choose 1

傳統手工輕漬鮭魚佐鮮貝塔塔襯魚子醬
Salmon and Scallop Tartar server with Caviar
サーモン&ホタテのマリネ/タルタルソース、キャビア添え

義式生牛肉搭起司脆餅
Beef Carpaccio and Parmigiano Cheese Chips
ビーフカルパッチョ&パルミジャーノチーズチップス

溫室彩虹蕃茄搭水牛乳酪佐義式老醋
Tomato with Buffalo Cheese with Balsamic
トマト&バッファローチーズ/バルサミコ酢

湯品任選一 Choose 1

經典松露蘑菇濃湯
Mushroom Soup with Truffle
マッシュルームスープ/トリュフ風味

蕃茄牛肉蔬菜湯
Minestrone with Beef
ビーフミネストローネ

蟹肉玉米奶油湯
Corn Creamy Soup with Crabmeat
カニ入りコーンクリームスープ

放牧土雞鮮蔬雞清湯(僅需加價120元)
Chicken Consommé with Julienne Vegetable (Extra charges NTD$120)
チキン&ベジタブルコンソメスープ(120元の追加料金)

熱前菜任選一 Choose 1

炙燒港口鮮蝦.時蔬佐西班牙風味奶油
Seared Shrimp and Vegetable with Spain Herb Butter
エビと野菜の炙り焼き/スパニッシュハーブバター風味

招牌香草蒜味烘烤焗田螺
Baked Escargot with Garlic Butter
ベイクド・エスカルゴ/ガーリックバター風味

主菜任選一(接續後頁)
Main Course for Choice
お好みのメインディッシュを1つお選びください

精選主廚甜點
Chef's Dessert / 特製デザート

飲料
Drinks / ドリンク

套餐主菜
Set Main Course / メインコース

6盎司美國安格斯特級牛小排................................$1880
Fried 6oz U.S Angus Prime Short Rib
USアンガスプレミアビーフのショートリブ/ 6オンス
12盎司 / 12oz / 12オンス....................................$3680

6盎司美國特級牛菲力....................................$2080
Fried 6oz U.S Prime Tenderloin
USプライムビーフのテンダーロインステーキ/6オンス

8盎司美國特級牛肋眼心....................................$2180
Oven Baked 8oz US. Prime Rib Eye Roll
USプライムビーフのリブアイロール/8オンス
* 16盎司 / 16oz / 16オンス....................................$4280

6盎司日本A5和牛肋眼....................................$3380
Fried 6oz Japan A5 Wagyu Rib Eye
日本産和牛(A5ランク)のリブアイ/6オンス

* 美國特級紅屋丁骨牛排(1公斤)..............................$4080
Oven Baked U.S Prime Porter House Steak（1KG）
USプライムビーフのポーターハウスステーキ(1kg)

* 16盎司21天乾式熟成美國特級肋眼牛排....................$5280
Oven Baked 16oz U.S 21 Day Aging Prime Rib Eye Steak
USプライムビーフのリブアイステーキ/21日間熟成、16オンス

* 澳洲精選7級和牛戰斧牛排(1公斤)..........................$6680
Oven Baked A.U Wagyu 7+ Tomahawk Steak（1KG）
オーストラリア産和牛(グレード7+)のトマホークステーキ(1kg)

碳烤西班牙黃金豬蓋肉....................................$1880
Grilled Spain Pork Rib Cap
スペインポークリブキャップ

香煎櫻桃谷鴨胸搭特製功夫鴨腿............................$1880
Fried Duck Breast and Confit Duck Leg
鴨のもも肉&胸肉のコンフィ

精選海釣鮮魚搭北海道干貝..................................$1880
Daily Fish and Hokkaido Scallop
日替わり焼き魚と北海道帆立

板煎帶骨小羔羊排..$1980
Fried N.Z Rack of Lamb
ラムリブ/ニュージーランド産

香烤西班牙頂級伊比利豬肋眼蓋肉........................$2280
Grilled Ibrico Pork Rib Eye Cap Steak
イベリコ豚のリブアイカップステーキ

香煎緬因活龍蝦..$3180
Fried Main Lobster
メインロブスターの鉄板焼き

* 僅供二人共享,附餐如需加人,每客僅需加價 NT880/Set Price。
This Set Menu is for 2 People ONLY, Accompaniments is NTD$ 880 per set per person.
コースは2名様用です。人数追加の場合はお一人様につきNT$880の追加料金となります。

以上套餐主餐加購升級香煎鴨肝/炙煎虎斑海大蝦,每客僅需加價NT300/Set Price。
Above set menu can be upgraded for just NTD$ 300 per set per person with either fried duck liver or fried tabby sea prawns.
これらのセットメニューはNT$300プラスでメイン料理を鴨肉コンフィまたは海老の鉄板焼きに変更することが可能です。

單點
A LA CART / アラカルト

●開胃菜 / Starter / オードブル

奶奶的鄉下炸薯片..$320
Grandmas Potato Chips with Oriental Sauce
グラニーズ・ポテトチップス/オリエンタルソース

酥炸薯條佐松露醬..$320
Grandmas Potato Chips with Oriental Sauce
フライドポテト/トリュフソース

精選綜合乳酪拼盤..$350
Cheese Platter
チーズ盛り合わせ

酥炸雞腿搭法式洋蔥圈....................................$340
Fried Chicken with Fried Onion Rings
一口フライチキンとオニオンリング

酒館風味百里香酥炸花枝圈搭配白蘭地塔塔醬汁............$340
Deep-Fried Calamari with Brandy Tartar Sauce
イカフライのタルタルソース付け

溫室彩虹蕃茄搭水牛乳酪佐義式老醋........................$380
Tomato with Buffalo Cheese with Balsamic
トマト&バッファローチーズ/バルサミコ酢

義式生牛肉搭起司脆餅....................................$380
Beef Carpaccio and Parmigiano Cheese Chips
ビーフカルパッチョ&パルミジャーノチーズチップス

招牌香草蒜味烘烤焗田螺..................................$380
Baked Escargot with Garlic Butter
ベイクド・エスカルゴ/ガーリックバター風味

傳統手工輕漬鮭魚佐鮮貝塔塔襯魚子醬......................$420
Salmon and Scallop Tartar server with Caviar
サーモン&ホタテのマリネ/タルタルソース、キャビア添え

黃金炸魚薯條搭香草蕃茄醬汁及塔塔醬......................$420
Fish & Chips with Tomato Herbs Sauce and Tartar Sauce
フィッシュ&チップス/トマトハーブソース、タルタルソース

炙燒港口鮮蝦.時蔬佐西班牙風味奶油........................$450
Seared Shrimp and Vegetable with Spain Herb Butter
エビと野菜の炙り焼き/スパニッシュハーブバター風味

松露野蕈燉飯..$480
Mushroom with Truffle Risotto
トリュフとキノコのリゾット

● 湯類 / Soup / スープ

米蘭牛肉蔬菜湯...$300
Minestrone with Beef
ビーフミネストローネ

蟹肉玉米奶油湯...$340
Corn Creamy Soup with Crabmeat
カニ入りコーンクリームスープ

傳統焗烤乳酪洋蔥湯.......................................$350
Gratin Onion Soup with Cheese Crouton
フレンチオニオンスープ

經典松露蘑菇奶油湯.......................................$360
Mushroom Soup with Truffle
マッシュルームスープ/トリュフ風味

放牧土雞鮮蔬雞清湯.......................................$420
Chicken Consommé with Julienne Vegetable
チキン&ベジタブルコンソメスープ

● 沙拉類 / Salads / サラダ

田園培根沙拉佐檸檬油醋...................................$320
Green Salad with Bacon and Lemon Vinaigrette
ベーコンサラダ/レモンビネガー

碳烤雞胸凱撒沙拉...$340
Grilled Chicken Breast Caesar Salad
鶏胸肉のグリル入りシーザーサラダ

主菜

Main Course / メインコース

碳烤西班牙黃金豬蓋肉......................................$980
Grilled Spain Pork Rib Cap / スペインポークリブキャップ

香煎櫻桃谷鴨胸搭特製功夫鴨腿............................$980
Fried Duck Breast and Confit Duck Leg / 鴨のもも肉&胸肉のコンフィ

精選海釣鮮魚搭北海道干貝.................................$980
Daily Fish and Hokkaido Scallop / 日替わり焼き魚と北海道帆立

6盎司美國安格斯特級牛小排..............................$1080
Fried 6oz U.S Angus Prime Short rib
USアンガスプライムビーフのショートリブ/6オンス

板煎帶骨小羔羊排..$1080
Fried N.Z Rack of Lamb / ラムリブ/ニュージーランド産

6盎司美國特級牛菲力.......................................$1280
Fried 6oz U.S Prime Tenderloin
USプライムビーフのテンダーロインステーキ/6オンス

8盎司美國特級牛肋眼心....................................$1280
Oven Baked 8oz US. Prime Rib Eye Roll
USプライムビーフのリブアイロール/8オンス
16盎司 / 16oz / 16オンス.....................................$2480

香烤西班牙頂級伊比利豬肋眼蓋肉..........................$1380
Grilled Ibrico Pork Rib Eye Cap Steak / イベリコ豚のリブアイカップステーキ

香煎緬因活龍蝦..$2180
Fried Main Lobster / メインロブスターの鉄板焼き

6盎司日本A5和牛肋眼....................................$2480
Fried 6oz Japan A5 Wagyu Rib Eye
日本産和牛(A5ランク)のリブアイ/6オンス

美國特級紅屋丁骨牛排(1公斤)...............................$3080
Oven Baked U.S Prime Porter House Steak（1KG）
USプライムビーフのポーターハウスステーキ(1kg)

16盎司21天乾式熟成美國特級肋眼牛排....................$4080
Oven Baked 16oz U.S 21 Day Aging Prime Rib Eye Steak
USプライムビーフのリブアイステーキ/21日間熟成、16オンス

澳洲精選7級和牛戰斧牛排(1公斤)..........................$5280
Oven Baked A.U Wagyu 7+ Tomahawk Steak（1KG）
オーストラリア産和牛(グレード7+)のトマホークステーキ(1kg)

牛排館經典蔬食套餐
Laura's Steak House Vegetarian Set Menu
ローラのステーキハウス　ベジタリアンコース

開胃小品
Chef's Appetizer
オードブル

法國圓麵包搭橄欖油醋汁
Bread with Balsamic Vinaigrette
フランスパン/バルサミコヴィネグレット

松露野菇蔬菜清湯
Truffle and Vegetable Consommé
トリュフとベジタブルのコンソメスープ

有機節瓜、脆綠沙拉佐檸檬油醋
Organic Zucchini and Green Salad with Lemon Vinaigrette
ズッキーニとマッシュルームのサラダ/レモンヴィネグレット

碳火炙烤蘆筍搭陳年紅酒醬汁
Grilled Asparagus with Balsamic Sauce
焼きアスパラガスのバルサミコソースがけ

清炒蕃茄.時蔬義大利麵
Pan-fired Linguini with Tomato and Vegetable
トマト&ベジタブル入りリングイネ炒め

精選甜點
Dessert
特製デザート

NT$1,480

餐點價格需另收一成服務費
All Prices are Subjected to 10% Service Charge
上記料金には10%のサービス料がかかります