

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

サンペレグリーノ(S.Pellegrino)炭酸水及びアクアパナ(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



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 精選午間菜單

Laura's Steak House Lunch Set Menu

ランチセットメニュー

供應時間：11:30-14:00

手工麵包搭風味奶油.特級橄欖油醋
Bread with Butter and Extra Virgin Olive Oil Vinaigrette
風味バターとエクストラバージンオリーブオイル&バルサミコ酢添え手作りパン

湯品任選一 Soups Choose 1

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

Or 或

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

Or 或

傳統焗烤乳酪洋蔥湯(僅需加價120元)
Gratin Onion Soup with Cheese Crouton (Add on NT\$120)
チーズ焼きオニオンスープ (120元の追加料金)

水耕脆綠沙拉佐檸檬油醋
Organic Zucchini and Mushroom Salad with Lemon Vinaigrette
オーガニックズッキーニときのこのサラダ〜レモンドレッシング添え

主食任選一 Main Course Choose 1

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

Or 或

麥年煎魚搭白奶油蔬菜醬汁
Fried Fish with White Wine Sauce / 白バター野菜ソース添え麦年魚のソテー

Or 或

炭烤美國特選沙朗(僅需加價150元)
Fried U.S Beef Sirloin Steak (Add on NT\$150)
アメリカ産特選サーロインの炭火焼きステーキ (150元の追加料金)

精選甜點
Dessert / 特製デザート

咖啡 或 茶 或 果汁
Coffee or Tea or Juice / コーヒー、紅茶、ジュース

NT\$1,000

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

Chef's 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 / 特製風味バターを添えた自家製パン

湯品任選一 Soups Choose 1

蕃茄牛肉蔬菜湯

Minestrone with Beef / ビーフミネストローネ

Or 或

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

Or 或

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

Or 或

放牧土雞鮮蔬雞清湯 (僅需加價120元)

Chicken Consommé with Vegetable (Add on NT\$120)

チキン&ベジタブルコンソメスープ (120元の追加料金)

Or 或

傳統焗烤乳酪洋蔥湯 (僅需加價120元)

Gratin Onion Soup with Cheese Crouton (Add on NT\$120)

チーズ焼きオニオンスープ (120元の追加料金)

田園脆綠沙拉佐熱帶水果醬汁

Seasonal Green Salad with Tropical Fruits 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 Main Course Choose 1

每日精選鮮魚

Daily Fish / 日替わりの魚

Or 或

炭烤西班牙黃金豬蓋肉

Grilled Spanish Pork Rib Cap / スペインポークリブキャップ

Or 或

炙烤美國特選肋眼牛排

Grilled 6 oz. U.S Beef Ribeye Steak / 炭火焼きアメリカ産特選リブアイステーキ

精選甜點

Dessert / 特製デザート

咖啡 或 茶 或 果汁

Coffee or Tea or Juice / コーヒー、紅茶、ジュース

NT\$1,680

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

自製穀麥麵包搭主廚特製風味奶油

Bread with Daily Butter / 特製風味バターを添えた自家製パン

精選開胃菜

Chef's Appetizer / オードブル

湯品任選一 Soups 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

Or 或

蕃茄牛肉蔬菜湯

Minestrone with Beef / ビーフミネストローネ

Or 或

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

Or 或

放牧土雞鮮蔬雞清湯(僅需加價120元)

Chicken Consommé with Vegetable (Add on NT\$120)

チキン&ベジタブルコンソメスープ (120元の追加料金)

Or 或

傳統焗烤乳酪洋蔥湯(僅需加價120元)

Gratin Onion Soup with Cheese Crouton (Add on NT\$120)

チーズ焼きオニオンスープ (120元の追加料金)

田園脆綠沙拉佐熱帶水果醬汁

Seasonal Green Salad with Tropical Fruits 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サーロインステーキ

精選甜點

Dessert / 特製デザート

咖啡 或 茶 或 果汁

Coffee or 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4 oz.)

4~6 years old NT\$580+10%/per(4 oz.) / 4~6歲お一人様580元+10%(4 oz.)

7~12歲每位980元+10%(提供牛排8 oz.)

7~12 years old NT\$980+10%/per(8 oz.) / 7~12歲お一人様980元+10%(8 oz.)

~~-(原價NT\$2,980)-~~

優惠價NT\$1,980

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 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

自製穀麥麵包搭主廚特製風味奶油

Bread with Daily Butter
特製風味バターを添えた自家製パン

精選開胃菜

Chef's Appetizer / オードブル

湯品任選一 Soups 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

Or 或

蕃茄牛肉蔬菜湯

Minestrone with Beef / ビーフミネストローネ

Or 或

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

田園脆綠沙拉佐熱帶水果醬汁

Seasonal Green Salad with Tropical Fruits 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サーロインステーキ

精選甜點

Dessert / 特製デザート

咖啡 或 茶 或 果汁

Coffee or Tea or Juice / コーヒー、紅茶、ジュース

4~6歲每位680元+10%(提供牛排4 oz.)

4~6 years old NT\$680+10%/per / 4~6歲お一人様680元+10%(4 oz.)

7~12歲每位1080元+10%(提供牛排8 oz.)

7~12 years old NT\$1080+10%/per / 7~12歲お一人様1080元+10%(8 oz.)

~~-(原價NT\$3,680)-~~

優惠價NT\$2,880

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(凱薩醬/熱帶水果醬/和風油醋)

Laura's Salad(Caesar Dressing/Tropical Fruits Dressing/Japanese Vinaigrette)
特製グリーンサラダ(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 / 特製風味バターを添えた自家製パン

開胃菜任選一 Starters Choose 1

傳統手工輕漬鮭魚佐鮮貝塔塔瀨魚子醬

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
Or 或

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とチーズチップス
Or 或

有機蕃茄搭水牛乳酪佐義式老醋

Tomato and Buffalo Mozzarella 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 Soups 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
Or 或

蕃茄牛肉蔬菜湯

Minestrone with Beef / ビーフミネストローネ
Or 或

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
Or 或

放牧土雞鮮蔬雞清湯(僅需加價120元)

Chicken Consommé with Vegetable (Add on NT\$120)
チキン&ベジタブルコンソメスープ (120元の追加料金)
Or 或

傳統焗烤乳酪洋蔥湯(僅需加價120元)

Gratin Onion Soup with Cheese Crouton (Add on NT\$120)
チーズ焼きオニオンスープ (120元の追加料金)

熱前菜任選一 Hot Starters Choose 1

炙燒港口鮮蝦.時蔬佐西班牙風味奶油

Seared Shrimp and Vegetable with Spanish Special Sauce
エビと野菜の炙り焼き/スパニッシュハーブバター風味
Or 或

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(續右頁)

Main Course / お好みのメインディッシュを1つお選びください

精選甜點

Dessert / 特製デザート

咖啡 或 茶 或 果汁

Coffee or Tea or Juice / コーヒー、紅茶、ジュース



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	\$2080
6 oz. Fried U.S Angus Prime Short Rib / USアングスプレミアビーフのショートリブ	
12 盎司 / 12 oz.	\$3780
8 盎司美國特級牛肋眼心	\$2380
8 oz. Oven Baked U.S Prime Ribeye Roll / USプライムビーフのリブアイロール	
* 16 盎司 / 16 oz.	\$4480
8 盎司美國特級紐約客	\$2480
8 oz. Fried U.S Prime New York Strip Steak / USニューヨークストリップステーキ	
6 盎司碳烤美國特級老饕	\$2680
6 oz. Grilled U.S Prime Ribeye Cap / USグリルプライムリブアイキャップ	
6 盎司美國特級牛菲力	\$2280
6 oz. Fried U.S Prime Tenderloin / USプレミアムフィレスステーキ	
6 盎司日本A5和牛肋眼	\$3380
6 oz. Fried Japan A5 Wagyu Ribeye / 日本産和牛(A5ランク)のリブアイ	
* 美國特級紅屋丁骨牛排(1公斤)	\$4580
Oven Baked U.S Prime Porterhouse Steak / USプライムポーターハウスステーキ (1kg)	
* 20 盎司28天乾式熟成美國丁骨牛排	\$6580
20 oz. Fried U.S 28 Day Aging T-Bone / アメリカ産28日間熟成Tボーンステーキのフライ	
* 美國極黑牛戰斧(1公斤)	\$6680
Oven Baked U.S Wagyu Tomahawk Steak / US黒牛トマホークステーキ (1kg)	
炭烤西班牙黃金豬蓋肉	\$1880
Grilled Spanish 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	\$1980
Config Duck Leg and Duck Breast / 鴨のもも肉&胸肉のコンフィ	
精選海釣鮮魚搭虎斑海大蝦	\$1980
Daily Fish and Tiger Prawns / 日替わり焼き魚と虎海老	
板煎帶骨紐西蘭高地和羊	\$2380
Fried N.Z Lumina 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	\$2480
Grilled Iberico Pork Ribeye 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	\$3280
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NT\$900/Set Price。
For two people sharing only. Additional guests are NT\$900 per person/Set Price.
2名様限定のシェアセットです。追加のお客様は1名様あたり900台湾ドルとなります。

* 以上套餐主餐升級香煎干貝/炙煎虎斑海大蝦，每客僅需加價NT\$300/Set Price。
Above set menu can be upgraded for just NT\$300 per set per person with either
pan-fried scallops or fried tabby sea prawns.
上記套餐主餐に、香ばしい焼きホタテまたは炙り虎エビを、1セットあたりプラス300台湾ドルでアップグレードできます。



單點

À La Carte / 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 / 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
French Fries with Truffle Sauce / トリュフソースのフライドポテト	
精選綜合乳酪拼盤	\$350
Cheese Platter / チーズ盛り合わせ	
有機蕃茄搭水牛乳酪佐義式老醋	\$380
Tomato with Buffalo Cheese with Balsamic / トマト&パッファローチーズ/バルサミコ酢	
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	
義式生牛肉搭起司脆餅	\$380
Beef Carpaccio Cheese Chips / ビーフカルパッチョとチーズチップス	
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 / サーモンとホタテのマリネ/タルタルソース、キャビア添え	
炙燒港口鮮蝦.時蔬佐西班牙風味奶油	\$450
Seared Shrimp and Vegetable with Spanish Special Sauce / グリル野菜とエビのスペイン特製ソース添え	
黃金炸魚薯條搭香草蕃茄醬汁及塔塔醬	\$420
Fish & Chips with Tomato 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	
拿破里茄汁海鮮燉飯.....	\$450
Napoleon Seafood Risotto with Tomato Sauce / ナポリ風シーフードリゾット	
義式風味炸海鮮拼盤	\$520
Deep Fried Seafood In Italian Style / イタリア風シーフードの揚げ物	

● 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	
傳統焗烤乳酪洋葱湯	\$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 Vegetable / チキン&ベジタブルコンソメスープ	

● 沙拉類 / Salads / サラダ

田園蔬果沙拉佐檸檬油醋	\$320
Green Salad with Bacon Lemon Vinaigrette / 田園野菜サラダ レモンビネグレットソース	
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

6 盎司美國安格斯特級牛小排	\$1180
6 oz. Fried U.S Angus Prime Short Rib / USアンガスパミアビーフのショートリブ	
8 盎司美國特級牛肋眼心	\$1680
8 oz. Oven Baked U.S Prime Ribeye Roll / USプライムビーフのリブアイロール	
8 盎司美國特級紐約客	\$1580
8 oz. Fried U.S Prime New York Strip Steak / USニューヨークストリップステーキ	
6 盎司碳烤美國特級老饕	\$1780
6 oz. Grilled U.S Prime Ribeye Cap / USグリルプライムリブアイキャップ	
6 盎司美國特級牛菲力	\$1480
6 oz. Fried U.S Prime Tenderloin / USプレミアムフィレスステーキ	
6 盎司日本A5和牛肋眼	\$2680
6 oz. Fried Japan A5 Wagyu Ribeye / 日本産和牛(A5ランク)のリブアイ	
* 美國特級紅屋丁骨牛排(1公斤)	\$3380
Oven Baked U.S Prime Porterhouse Steak / USプライムポーターハウスステーキ (1kg)	
* 20 盎司28天乾式熟成美國丁骨牛排	\$4680
20 oz. Fried U.S 28 Day Aging T-Bone / アメリカ産28日間熟成Tボーンステーキのフライ	
* 美國極黑牛戰斧(1公斤)	\$5380
Oven Baked U.S Wagyu Tomahawk Steak / US黒牛トマホークステーキ (1kg)	
炭烤西班牙黃金豬蓋肉	\$980
Grilled Spanish 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	\$1080
Config Duck Leg and Duck Breast / 鴨のもも肉&胸肉のコンフィ	
精選海釣鮮魚搭虎斑海大蝦	\$1180
Daily Fish and Tiger Prawns / 日替わり焼き魚と虎海老	
板煎帶骨紐西蘭高地和羊	\$1580
Fried N.Z Lumina 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	\$1580
Grilled Iberico Pork Ribeye 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	\$2380
Fried Main Lobster / メインロブスターの鉄板焼き	



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-fried 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

咖啡 或 茶 或 果汁
Coffee or Tea or Juice / コーヒー、紅茶、ジュース

NT\$1,680

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