

## 牛排屋午間主餐選項 Choice of Main Course

### 美國頂級牛排 U.S. Prime Steak

菲力牛排 Fillet Mignon	6oz	NT\$2300	8oz	NT\$2800
肋眼牛排 Rib Eye	8oz	NT\$1950	10oz	NT\$2250
沙朗牛排 Sirloin	8oz	NT\$1900	10oz	NT\$2200
菲力牛排附龍蝦 Fillet Mignon with half Maine Lobster			6oz	NT\$2850
肋眼牛排附龍蝦 Rib Eye with half Maine Lobster			8oz	NT\$2750
沙朗牛排附龍蝦 Sirloin with half Maine Lobster			8oz	NT\$2700

### 日本和牛 A5 牛排 Japanese Wagyu Steak

菲力牛排 Fillet Mignon			4oz	NT\$4200
肋眼牛排 Rib Eye Steak			4oz	NT\$3800
沙朗牛排 Sirloin			4oz	NT\$3400

### 澳洲射和牛 9+ 牛排(獨家限量頂級和牛-最高等級雙藍標)

#### Australian Sher Wagyu 9+ (Exclusive Sher Wagyu - Double Blue Label in Taiwan)

肋眼牛排 Rib Eye Steak			6oz	NT\$4900
沙朗牛排 Sirloin			6oz	NT\$4800
和牛松露漢堡 Wagyu Beef & Truffle Burger			6oz	NT\$2400

### 澳洲 Tajima 和牛 9+ 牛排(純種日本黑牛品種-最高等級白金級)

#### Australian Tajima Wagyu 9+ (Fullblood Wagyu - Platinum Label)

菲力牛排 Fillet Mignon			4oz	NT\$3900
肋眼牛排 Rib Eye Steak			6oz	NT\$4000
沙朗牛排 Sirloin			6oz	NT\$3900

### 日澳最佳和牛雙重奏 Japanese&Australian Wagyu Duo

Tajima 和牛菲力牛排與日本和牛沙朗牛排			8oz	NT\$4900
Tajima Wagyu Filet Mignon & Japanese Wagyu Sirloin Steak				
Tajima 和牛沙朗牛排與日本和牛沙朗牛排			8oz	NT\$4600
Tajima Wagyu Sirloin & Japanese Wagyu Sirloin Steak				

### 老饕精選 Robin's Signature

老饕美國肋眼上選牛排 The Finest U.S. Rib Eye Cap	6oz	NT\$3900	8oz	NT\$4600
木香火烤肋眼牛排 Timber Grilled Rib Eye Steak			8oz	NT\$2150
真空烹調美國頂級牛小排 "Sous-Vide" U.S. Prime Short Rib			16oz	NT\$2000

### 雙人共享美國頂級牛排套餐 Double Cut of U.S. Prime Steak (for 2 people)

黃金菲力牛排 Cheateaubriand			12oz	NT\$4900
厚切肋眼牛排 Double Cut of Rib Eye			16oz	NT\$3900
厚切黃金沙朗 Double Cut of Sirloin Steak			16oz	NT\$3800

### 精選帶骨牛排套餐 Bone in U.S Steak

戰斧和牛牛排 U.S. Wagyu Tomahawk (For 4 People)			60oz	NT\$14000
紅舂牛排 Porterhouse(For 2 People)			32oz	NT\$5000

## Robin's 牛排屋午間套餐 Robin's Grill Lunch Set Menu

此套餐包括湯、有機沙拉、主菜、甜點、咖啡或茶  
Set menu includes soup, organic salad, main course, dessert and coffee or tea

### 主廚特製湯品 ( 任選一項 ) Choice of Soup

法式起司焗洋蔥湯 French Onion Soup au Gratin	龍蝦濃湯 Lobster Bisque
主廚推薦例湯 Chef's Daily Special	奶油蘑菇湯 Cream of Wild Mushroom Soup

### 有機沙拉吧 Organic Salad Bar

### 主菜(任選一項) Choice of Main Course

自助式精緻甜點(法式小點、季節水果與哈根達斯冰淇淋)  
Dessert Buffet (mini French dessert、seasonal fruit and Häagen-Dazs ice cream)

### 特餐 Specialties

海鮮盤(龍蝦、鱈場蟹、鮭魚和干貝) Seafood Platter (Half Maine Lobster, Crab Leg, Salmon & Scallop)	NT\$2400	厚切紐西蘭羊排 New Zealand Lamb Chop Double cut	6oz	NT\$1850	
每日鮮魚 Catch of the Day	5oz	NT\$1900	大明蝦 King Prawn	2pcs	NT\$1700
鮭魚 Salmon Steak	5oz	NT\$1600	香烤蒜味迷迭香嫩雞 Rosemary Garlic Chicken		NT\$1400
鱸魚 Fillet of Seabass	5oz	NT\$1600	香烤干貝 Sea Scallops		NT\$1600
伊比利豚上蓋肉 Iberico Bellota Pork	6oz	NT\$1950	半隻波士頓龍蝦 half Maine Lobster		NT\$1900

### 單點品項 A La Carte

香煎干貝佐魚子醬 Pan-seared Scallops with Caviar	NT\$450
香煎油脂鴨肝佐無花果 Pan-seared Foie Gras with Fig Sauce	NT\$450
澳洲鮮鮑魚佐松露醬 Australian Baby Abalone with Truffle Sauce	NT\$450
法國特選生蠔 Premium Select French Oyster	NT\$400

自備酒水收費方式：葡萄酒類每瓶 NT\$500，烈酒類每瓶 NT\$1,000  
Corkage fee is applies(NT\$500 for Wine/ per bottle,Spirit NT\$1,000/ per Bottle)  
以上價目另需附加 10%服務費 Prices are subjected to a 10% service charge

## Robin's 牛排屋晚間套餐 Robin's Grill Dinner Set

此套餐包括湯、有機沙拉、主菜、甜點、咖啡或茶  
Set menu includes soup, organic salad, main course, dessert and coffee or tea

### 主廚特製湯品(任選一項) Choice of Soup

法式起司焗洋蔥湯 French Onion Soup au Gratin	龍蝦濃湯 Lobster Bisque
主廚推薦例湯 Chef's Daily Special	奶油蘑菇湯 Cream of Wild Mushroom Soup

### 有機沙拉吧 Organic Salad Bar

### 主菜(任選一項) Choice of Main Course

自助式精緻甜點(法式小點、季節水果與哈根達斯冰淇淋)  
Dessert Buffet(mini French dessert、seasonal fruit and Häagen-Dazs ice cream)

### 特餐 Specialties

海鮮盤(龍蝦、鱈場蟹、鮭魚和干貝) Seafood Platter (Half Maine Lobster, Crab Leg, Salmon & Scallop)	NT\$2750	厚切紐西蘭羊排 New Zealand Lamb Chop Double Cut	6oz	NT\$2150	
每日鮮魚 Catch of the Day	6oz	NT\$2300	大明蝦 King Prawn	3pcs	NT\$2100
鮭魚 Salmon Steak	6oz	NT\$2000	香烤蒜味迷迭香嫩雞 Rosemary Garlic Chicken		NT\$1600
鱸魚 Fillet of Seabass	6oz	NT\$2000	香烤干貝 Sea Scallops		NT\$1800
伊比利豚上蓋肉 Iberico Bellota Pork	8oz	NT\$2650	整隻波士頓龍蝦 Maine Lobster		NT\$3000

### 單點品項 A La Carte

香煎干貝佐魚子醬 Pan-seared Scallops with Caviar	NT\$450
澳洲鮮鮑魚佐松露醬 Australian Baby Abalone with Truffle Sauce	NT\$450
香煎油脂鴨肝佐無花果 Pan-seared Foie Gras with Fig Sauce	NT\$450
田螺蘑菇佐大蒜香料奶油 Escargot and Mushroom with Garlic Herb Butter	NT\$400
法國特選生蠔 Premium Select French Oyster	NT\$400

自備酒水收費方式：葡萄酒類每瓶 NT\$500，烈酒類每瓶 NT\$1,000  
Corkage fee is applies(NT\$500 for Wine/ per bottle, Spirit NT\$1,000/ per Bottle)  
以上價目另需附加 10%服務費 Price are subjected to a 10% service charge

## 牛排屋晚間主餐選項 Choice of Main Course

### 美國頂級牛排 U.S. Prime Steak

菲力牛排 Fillet Mignon	6oz	NT\$2950	8oz	NT\$3450
肋眼牛排 Rib Eye	8oz	NT\$2650	12oz	NT\$3250
沙朗牛排 Sirloin	8oz	NT\$2600	12oz	NT\$3150
菲力牛排附龍蝦 Fillet Mignon with half Maine Lobster			6oz	NT\$3650
肋眼牛排附龍蝦 Rib Eye with half Maine Lobster			8oz	NT\$3350
沙朗牛排附龍蝦 Sirloin with half Maine Lobster			8oz	NT\$3300

### 日本和牛 A5 牛排 Japanese Wagyu Steak

菲力牛排 Fillet Mignon	4oz	NT\$4300
肋眼牛排 Rib Eye Steak	4oz	NT\$3900
沙朗牛排 Sirloin	4oz	NT\$3500

### 澳洲射和牛 9+ 牛排(獨家限量頂級和牛-最高等級雙藍標)

#### Australian Sher Wagyu 9+ (Exclusive Sher Wagyu - Double Blue Label in Taiwan)

肋眼牛排 Rib Eye Steak	8oz	NT\$6200
沙朗牛排 Sirloin	8oz	NT\$6000
和牛松露漢堡 Wagyu Beef & Truffle Burger	6oz	NT\$2500

### 澳洲 Tajima 和牛 9+ 牛排(純種日本黑牛品種-最高等級白金級)

#### Australian Tajima Wagyu 9+ (Fullblood Wagyu - Platinum Label)

菲力牛排 Fillet Mignon	6oz	NT\$5150
肋眼牛排 Rib Eye Steak	8oz	NT\$5350
沙朗牛排 Sirloin	8oz	NT\$5150

### 日澳最佳和牛雙重奏 Japanese&Australian Wagyu Duo

Tajima 和牛菲力牛排與日本和牛沙朗牛排 Tajima Wagyu Fillet Mignon & Japanese Wagyu Sirloin Steak	8oz	NT\$5900
Tajima 和牛沙朗牛排與日本和牛沙朗牛排 Tajima Wagyu Sirloin & Japanese Wagyu Sirloin Steak	8oz	NT\$5600

### 老饕精選 Robin's Signature

老饕美國肋眼上選牛排 The Finest U.S. Rib Eye Cap	6oz	NT\$4100	8oz	NT\$4750
木香火烤肋眼牛排 Timber Grilled Rib Eye Steak			10oz	NT\$3200
真空烹調美國頂級牛小排 "Sous-Vide" U.S. Prime Short Rib			16oz	NT\$2400

### 雙人共享美國頂級牛排套餐 Double Cut of U.S. Prime Steak (for 2 people)

黃金菲力牛排 Cheateaubriand	16oz	NT\$6900
厚切肋眼牛排 Double Cut of Rib Eye	16oz	NT\$5300
厚切黃金沙朗 Double Cut of Sirloin Steak	16oz	NT\$5200

### 精選帶骨牛排套餐 Bone in U.S Steak

戰斧和牛牛排 U.S. Wagyu Tomahawk (For Four People)	60oz	NT\$15000
紅舂牛排 Porterhouse(For Two People)	32oz	NT\$5200