

主廚推薦 Chef's Recommendation

圓頂私房綜合海鮮盤 (需一天前預訂)

Assorted Seafood Platter

為海鮮愛好者精心設計的綜合料理,使用花蟹、干貝、天使紅蝦、香魚等食材,透過煎、烤、蒸、煮等料理方式帶來視覺與味覺上的多重享受

NT. 1180

燉烤美國帶骨牛小排 18oz

Grilled Bone-in Short Ribs Steak

選用油脂含量豐富且肉質結實的牛肋脊部,以先燉後烤方式保留鮮嫩肉汁且香氣十足

NT. 980

美國肋眼牛排 7oz

Grilled Rib Eye Steak

美國choice級牛上背脊部位,油花豐富呈大理石紋分布,經慢火燒烤後香氣顯著,建議熟度5至7分熟

NT. 780

美國丁骨牛排 12oz

T-Bone Steak

選用帶骨牛腰脊部位,以炭烤方式香氣顯著,可同時品嚐菲力的軟嫩與紐約客的嚼勁

NT. 820

烤虎蝦蕃茄燉海鮮

Broiled Tiger Prawn and Stewed Seafood with Tomato Sauce

以大量牛番茄燉煮的新鮮海鮮為基底,搭配炙燒虎蝦與天使紅蝦,份量十足,是海鮮愛好者的首選

NT. 780

菲力牛排 5oz 搭明蝦干貝

Grilled Filet with Pepper Sauce & Prawn、Scallop

選用澳洲牛,菲力部位口感軟嫩以五分熟度處理,干貝與明蝦則在大火上色後搭配清爽的奶油蘆筍

NT. 690

排餐類 Entrée

厚煎菲力牛排 8oz

Pan-fried Filet with Salt, Black Pepper Sauce, Onion Sauce

選用澳洲牛,位於牛腰部肉品是牛肉中最嫩的部位,非常珍貴與稀少,採先煎後烤方式保留牛肉最原始的滋味

NT. 630

帶骨小羔羊烤堅果 薄荷草醬

Grilled Rack of Lamb and Nuts with Mint Sauce

紐西蘭羊肩上置堅果碎粒後一起大火燒烤,香氣濃郁且油脂豐富令人一試難忘

NT. 660

香草自然豬佐櫻桃醬

Pan-fried Pork Ribs with Cherry Sauce

來自丹麥自然放牧穀飼豬隻,肉質軟嫩不柴,搭配略帶酸甜的馬德拉櫻桃紅酒醬增添風味

NT. 650

扁豆燉鮭魚佐羽衣甘藍葉

Sous Vide Salmon with Lentils, Tomatoes and Kale

經由低溫烹調的挪威鮭魚,搭配羽衣甘藍葉更可襯托出魚肉的鮮甜

NT. 560

義式紙包蔬菜搭松露燉飯 (蛋奶素)

Roasted Vegetables Package with Truffle Mushroom Risotto

特製松露燉飯撒上濃郁帕達諾起司,搭配爽口紙包蔬菜更顯清甜可口

NT. 520

德國豬腳

Grilled Pork Knuckle

選用國產台灣豬前腿肉以私房蔬菜醬汁醃製5小時,經反覆煎烤至外皮酥脆但內裡仍保有嫩度,為本餐廳35年來的招牌餐點

NT. 580

舒肥雞胸佐鵝油時蔬

Sous Vide Chicken Breast, Vegetable with Goose Fat

雞胸透過低溫慢煮完整地保留了肉質的嫩度,搭配鵝油煎時蔬,清爽無負擔

NT. 580

嫩煎鴨胸與烤蘆筍

Pan-fried Duck Breast with Grilled Asparagus

團隊選用三星櫻桃鴨,帶皮乾煎至表面酥脆,佐以開胃清爽的香辣醬,增加了口感上的層次

NT. 600

每日市場鮮魚 (限量)

Daily Fish

每日市場新鮮直送採限量供應

NT. 670

牛肉烤餅併芥醬白酒鮭魚

Beef Quesadilla & Salmon with White Wine Mustard Sauce

鮮嫩澳洲牛肉搭配墨西哥烤餅與香煎鮭魚佐白酒芥菜醬同時享用口感豐富

NT. 500

超值雙拼 特殊節慶與連續假期恕不供應 Double Entree

紐奧良烤中卷併芥子蜂蜜烤雞

Grilled Cuttlefish & Poultry with Mustard and Honey Sauce

NT. 480

單點沙拉吧

Salad Bar

NT. 300

鱸魚蕃茄莎莎併豬菲力(台灣)蘋果

Sea Bass with Tomato Sauce & Taiwan Pork Fillet with Apple Sauce

NT. 480

兒童沙拉吧

110cm - 140cm

NT. 250



La Cupola

Since 1985

圓頂西餐廳

➤ 鮮果汁 Fresh Juice ◀

西瓜汁 Watermelon Juice NT. 70

鳳梨汁 Pineapple Juice NT. 70

柳橙汁 Orange Juice NT. 70

➤ 冷飲 Beverage List ◀

雪碧 Sprite NT. 60

可樂 Cola NT. 60

法國沛綠雅氣泡礦泉水
Perrier 330ml NT. 110

義大利普娜天然礦泉水
Acqua Panna 500ml NT. 130

➤ 啤酒 Beer ◀

提醒您，未成年請勿飲酒

台灣啤酒 Taiwan Beer 330ml NT. 70

海尼根啤酒
Heineken Beer 330ml NT. 85

朝日啤酒
Asahi Beer Dry 350ml NT. 80

金牌台灣啤酒
Gold Medal Taiwan Beer 330ml NT. 80

麒麟一番榨啤酒
Kirin Ichiban Beer 350ml NT. 80

➤ 葡萄酒 Wine ◀

提醒您，未成年請勿飲酒

House Wine NT. 80

路易菲利普紅酒
Luis Felipe Edwards Red Wine 187ml NT. 200

路易菲利普白酒
Luis Felipe Edwards White Wine 187ml NT. 200

供應時間 Service Time

AM 11:30 - PM 14:00
PM 17:30 - PM 21:00

另加收一成服務費

Plus 10% Service Charge
そのほか一割のサービス料を頂き