SMITH & WOLLENSKY
Est·1977
AMERICA'S STEAKHOUSE

2026 12/31 DINNER

NT$5,980/1 人

贈送香檳一杯
Served with one glass of Champagne

餐前麵包 HOMEMADE BREAD

前菜 STARTERS

干貝薄片 紅蘿蔔油醋醬 墨西哥辣椒油
SCALLOP CARPACCIO WITH CARROT VINAIGRETTE & JALAPEÑO OIL
&
酥炸南非鮑魚 白蘆筍 鯷魚帕瑪森醬
CRISPY SOUTH AFRICAN ABALONE WITH WHITE ASPARAGUS & ANCHOVY-PARMESAN CREAM

湯或沙拉 SOUP OR SALAD

西班牙臘腸鮭魚巧達濃湯
SALMON AND CHORIZO CHOWDER
OR
布拉塔起司芝麻葉沙拉 黑橄欖醬
BURRATA & ARUGULA SALAD WITH BLACK OLIVE TAPENADE

主菜 MAINS (選 1)
Choose One Option

A5 和牛小排 6 OZ. 照燒醬
JAPANESE A5 WAGYU BONELESS SHORT RIB WITH TERIYAKI GLAZE

威靈頓牛排 6 OZ. 香煎肥肝 黑松露
BEEF WELLINGTON WITH SEARED FOIE GRAS & SHAVED BLACK TRUFFLE

羔羊排 8 OZ.
LAMB CHOPS

龍蝦&鱈魚 龍蝦奶油醬
LOBSTER & ARCTIC COD WITH LOBSTER BEURRE BLANC

配菜 SIDES

風琴馬鈴薯 OR 奶油菠菜 OR 炒蘑菇 OR 松露薯條
HASSELBACK POTATOES OR CREAMED SPINACH OR SAUTÉED MUSHROOMS OR TRUFFLED FRENCH FRIES

甜點 DESSERTS

黑醋栗巧克力慕斯 OR 紅酒洋梨蘭姆巴巴
BLACKCURRANT CHOCOLATE MOUSSE OR RUM BABA WITH RED WINE-POACHED PEAR

咖啡或茶 COFFEE OR TEA

牛肉來源：美國、日本 | 豬肉來源：西班牙