

前菜

Miso Caramel Butter 7

味噌焦糖黄油
搭配面包

Seasonal Soup 12

每日时令浓汤
夏季青豌豆丝绒浓汤

Green Salad 14

田园时蔬沙拉
精选混合生菜、樱桃番茄、时令水果、
主厨时令油醋汁、糖渍坚果

Foie Gras Parfait 18

法式鹅肝慕斯
波特酒酱汁、焦糖油桃泥、糖渍碧根果、面包

Caesar Salad 22

经典凯撒沙拉
罗马生菜心、佛卡夏面包丁、烟熏培根丁、
帕玛森·雷吉安诺奶酪、自制凯撒酱

Burrata From Puglia 22

普利亚布拉塔奶酪
焦糖杏子泥、蜂蜜油封传家宝番茄、糖渍无花果、
香槟腌葡萄、糖渍碧根果

Tuna Tartare 22

黄鳍金枪鱼塔塔
黄鳍金枪鱼、柚子日式三杯醋汁、芒果、脆飞鱼籽、
腌红葱头、毛豆、紫苏叶，搭配芋头脆片

Beef Tartare 24

生牛肉塔塔
招牌调味、小酸黄瓜、刺山柑、红葱头、香脆红葱、
帕玛森·雷吉安诺奶酪、烟熏蛋黄、芝麻菜、芋头脆片

Scallops 29

香煎扇贝
菠萝芒果莎莎、柚子泡沫、莳萝香草油

Bison Carpaccio 29

野牛薄切生肉
草原野牛、韩式蔓越莓糖渍酱、芝麻菜、帕玛森·雷吉安诺奶酪、香脆蒜片、
焦香蒜味蒜泥蛋黄酱、帕玛森脆片、酸种面包

Crab Cake 34

北海道毛蟹饼
亚洲风味香料北海道毛蟹、覆盆子凝胶、意式辣香肠风味蒜泥蛋黄酱、莳萝
奶油酱、柚子腌黄瓜

冷盘与海鲜

Northern Belle Oyster, PEI 4/each

爱德华王子岛 Northern Belle 生蚝

搭配自制法式红酒醋酱 (Mignonette)、自制发酵辣椒酱及新鲜辣根

Prawn Cocktail 24

经典鸡尾酒虾

特大黑虎虾、波本鸡尾酒酱、自制发酵辣椒酱

Cheese Platter 28

精选芝士拼盘

两款精选芝士、搭配综合水果酱及酸种面包

Charcuterie Platter 28

精选冷切肉拼盘

两款精选冷切熟肉品、搭配综合腌菜及酸种面包

Seafood Tower 158

豪华海鲜塔

两份龙虾尾、六只新鲜生蚝、鸡尾酒虾、黄鳍金枪鱼塔塔、
搭配自制法式红酒醋酱、自制发酵辣椒酱、波本鸡尾酒酱、
新鲜辣根及融化黄油

Caviar Service 鱼子酱精选

搭配经典配料及传统俄式土豆薄饼

Classic Ossietra Sturgeon 30G 120

经典奥西特拉鲟鱼鱼子酱 (30克)

主菜

Truffle Risotto 26

松露蘑菇烩饭

卑诗省时令蘑菇、帕玛森·雷吉安诺奶酪、
松露奶油酱、新鲜黑松露

Butternut Squash Ravioli 26

奶油南瓜意式饺子

奶油南瓜、Vadouvan 香料酱、帕玛森芝士、本地蘑菇、
欧芹香酥面包糠、压渍茴香、紫苏

Steakhouse Bolognese 28

牛排馆肉酱意面

自制意大利细面、菲达优格酱、马苏里拉奶酪、
帕玛森·雷吉安诺奶酪、自制博洛尼亚肉酱

Steakhouse Burger 28

牛排馆汉堡

7盎司牛肉饼、陈年切达奶酪、烟熏培根、酸黄瓜、
自制汉堡酱、烘烤汉堡面包，搭配薯条

Seafood Risotto 32

海鲜烩饭

奶油烩饭、英式奶油酱、海湾扇贝、北欧甜虾、蛤蜊、甜玉米、英国青豆、帕
玛森芝士、柠檬

Creamy Crab Spaghetti 36

奶油蟹肉意面

甜蟹肉、白葡萄酒奶油酱、北欧甜虾、甜玉米、帕玛森芝士、莳萝油、紫苏

Spicy Lobster Tagliatelle 38

香辣龙虾宽面

烤新斯科舍龙虾尾、香辣 *Mornay* 芝士酱、香脆红葱头、青葱、帕玛森芝士

Sablefish 38

蒲烧银鳕鱼

蒲烧银鳕鱼、焦糖大葱米型意面烩饭、蛤蜊、炙烤甜豆、葱丝

Beef Wellington For Two 85

双人惠灵顿牛排

8盎司爱德华王子岛牛里脊、嫩菠菜、意大利风干火腿、
香煎芦笋、法式浓缩牛肉汁

两种招牌烧烤方式

我们提供两种独具特色的牛排烹调方式。选择最符合您喜好的用餐体验。

热盘

桌边现场炙烤

牛排将盛放于高温铸铁热板上，并由服务人员于餐桌旁现场完成最后炙烤。伴随着滋滋作响的香气，为您带来兼具视觉、听觉与味觉的沉浸式用餐体验。



炭火烧烤

炭火精烤，风味至臻

牛排于厨房采用炭火精心烧烤，充分呈现浓郁的炭香与肉香，并搭配主厨精选配菜一同呈献。



招牌慢烤顶级肋眼

低温慢烤，成就极致鲜嫩

精选加拿大 Prime 级安格斯牛肋排，经过低温慢火烘烤，呈现细腻柔嫩的口感与浓郁天然的牛肉风味。



无论您选择哪一种烹调方式，呈现在您面前的，始终都是我们的最高品质。

Prime Rib 10oz/14oz 55/65

慢烤肉眼牛排

加拿大 安格斯牛

土豆泥、炭烤芦笋、新鲜辣根、法式浓缩牛肉汁

肉眼牛排

AAA, Canadian Angus 14oz 70

加拿大 AAA 安格斯肉眼 (14盎司)、加拿大·阿尔伯塔 AAA 黑安格斯
草饲，谷物育肥

Prime, Canadian Angus 14oz 85

加拿大 Prime 安格斯肉眼 (14盎司)、
加拿大·爱德华王子岛、草饲，马铃薯育肥

Prime, U.S. Angus 14oz 125

美国 Prime 级安格斯肉眼 (14盎司)、美国堪萨斯州 Creekstone Farm、草饲，玉米育肥

Kobe Japanese Wagyu 6oz 175

日本神户和牛肉眼 (6盎司)、日本·兵库县
纯血统但马牛、谷物育肥超过 650 天

西冷牛排

AAA, Canadian Angus 10oz 55

加拿大 AAA 安格斯西冷 (10盎司)、
加拿大·阿尔伯塔 AAA 黑安格斯、草饲，谷物育肥

Prime, U.S. Angus 10oz 75

美国 Prime 级安格斯西冷 (10盎司)、美国堪萨斯州 Creekstone Farm、草饲，玉米育肥

Kobe Japanese Wagyu 6oz 175

日本神户和牛西冷 (6盎司)、日本·兵库县
纯血统但马牛、谷物育肥超过 650 天

菲力牛排

AAA, Canadian Angus 8oz 60

加拿大 AAA 安格斯牛菲力 (8盎司)、加拿大·阿尔伯塔 AAA 黑安格斯
草饲，谷物育肥

Prime, U.S. Angus 8oz 85

美国 Prime 级安格斯菲力 (8盎司)、美国堪萨斯州 Creekstone Farm、草饲，玉米育肥

Kobe Japanese Wagyu 4oz 135

日本神户和牛菲力 (4盎司)、日本·兵库县
纯血统但马牛、谷物育肥超过 650 天

BMS9+, F1 Japanese Wagyu 8oz 150

日本 F1 和牛菲力 (BMS 9+, 8盎司)、日本·北海道、
F1 混血和牛 (50% 安格斯 × 50% 黑毛和牛)、谷饲超过 650 天

战斧牛排

Short Bone Cowboy Cut, Prime, U.S. Angus 30oz 240
美国 Prime 级短骨战斧牛排 (30盎司)、
美国堪萨斯州 Creekstone Farm、草饲，玉米育肥

Prime, Canadian Angus 60oz 330
加拿大 Prime 级安格斯战斧牛排 (60盎司)
加拿大·爱德华王子岛、草饲，马铃薯育肥

MB8-9, Australian Wagyu 60oz 600
澳洲和牛战斧牛排 (MB8-9, 60盎司)
澳大利亚 Carrara Farm、F2 澳洲和牛、谷饲超过 450 天

红屋牛排

Prime, U.S. Angus 38oz 300
美国 Prime 级安格斯 Porterhouse (38盎司)
美国堪萨斯州 Creekstone Farm、草饲，玉米育肥

MB6-7, Australian Wagyu 38oz 360
澳洲和牛 Porterhouse (MB6-7, 38盎司)
澳大利亚 Carrara Farm、F2 澳洲和牛、谷饲超过 450 天

精选配菜

Fries 9
经典薯条

Onion Rings 12
酥炸洋葱圈

Roast Potatoes 12
烤土豆

Potato Puree 15
奶油土豆泥

Potato Pave 15
法式千层薯砖

Steak Fried Rice 15
牛肉炒饭

Asparagus 16
香煎芦笋

Brussel Sprouts 16
香脆抱子甘蓝

Sauté Mushroom 16
炒蘑菇

Truffle Mac and Cheese 18
松露焗芝士通心粉

Truffle Fries 18
松露薯条

牛排酱汁 5/each

House of Dawn Steak Sauce 招牌牛排酱
Madeira Demi Glace 马德拉红酒牛肉浓汁
Cognac Green Peppercorn 干邑青胡椒酱
Cowboy Butter 牛仔黄油