

Chef's Special

慢燉美國牛肋排搭波特酒醬

Slow Stewed U.S. Beef Rib with
Port Wine Sauce

NT\$ 980



奶油乾式熟成 美國紐約客 300g

Butter Dry-aged U.S. New York Strip Steak

NT\$ 1,580

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 280

美國金牌極黑和牛肋眼 170g

U.S. SRF GOLD WAGYU RIB-EYE STEAK

NT\$ 2,380

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 1,000



本餐廳所有餐點（含主食）皆不提供外帶服務
We do not offer take-out services with all food and beverages at Sunrise All Day Dining. This includes the main courses.

旅展餐券及電子票券可使用 NT\$1380（含）餐點
Travel fair vouchers and electronic vouchers are available for main courses under \$1380.

以上所有價格均以新台幣計費，並另加一成服務費，如果您擔心食物過敏，請告知服務員
Prices are quoted in NT dollars and subject to a 10% service charge. If you are concerned about food allergies, please inform your server.

Main Course Menu



嫩煎紅條魚佐茴香奶油醬汁及清炒四季豆
Pan-fried Coral Hind,
Fennel Butter Sauce, Green Beans
NT\$ 980



脆皮櫻桃鴨胸焗炙烤鳳梨佐野莓醬汁
Roasted Duck Breast,
Grilled Pineapple, Mixed Berry Sauce
NT\$ 1,380



乾式熟成科羅拉多自然羊佐
迷迭香醬汁及焦糖洋蔥
Dry-Aged Colorado Natural Lamb,
Caramelized Onions, Rosemary Gravy
NT\$ 1,780



Upgrade! 份量升級 100g
清蒸緬因州活波士頓龍蝦
佐蒜味奶油及鹽烤檸檬
Boston Lobster with Garlic Butter
and Lemon Wedge
NT\$ 1,780

新鮮活海鮮，現場限量供應
We offer limited servings of fresh lobsters.



本餐廳所有餐點（含主食）皆不提供外帶服務
We do not offer take-out services with all food and beverages at Sunrise All Day Dining. This includes the main courses.

旅展餐券及電子票券可使用 NT\$1380（含）餐點
Travel fair vouchers and electronic vouchers are available for main courses under \$1380.

以上所有價格均以新台幣計費，並另加一成服務費，如果您擔心食物過敏，請告知服務員
Prices are quoted in NT dollars and subject to a 10% service charge. If you are concerned about food allergies, please inform your server.





成就最頂級的美味及健康。敘日推出全新主題式主餐 - Steak Bar，嚴選來自美國、日本、澳洲的頂級牛排，提供最頂級的牛排主餐及精緻 Buffet，現點現做、鮮嫩美味即時嚐，風味口感完美呈現、款待服務讓您一次滿足。

Sunrise All Day Dining presents you the whole new themed main course - **Steak Bar**

All our delicious dishes are freshly prepared as soon as ordered.

THE DIFFERENCE BETWEEN U.S.A, AUSTRALIAN AND JAPAN STEAK

如何分辨美、日、澳牛排

American beef is graded according to USDA standards.

Japanese Wagyu beef is evaluated by Yield Grade.

Australian beef is graded by the amount of marbling in beef.

國際公認的分級制別為：美國 USDA、日本 Over All Grade及澳洲 MSA。

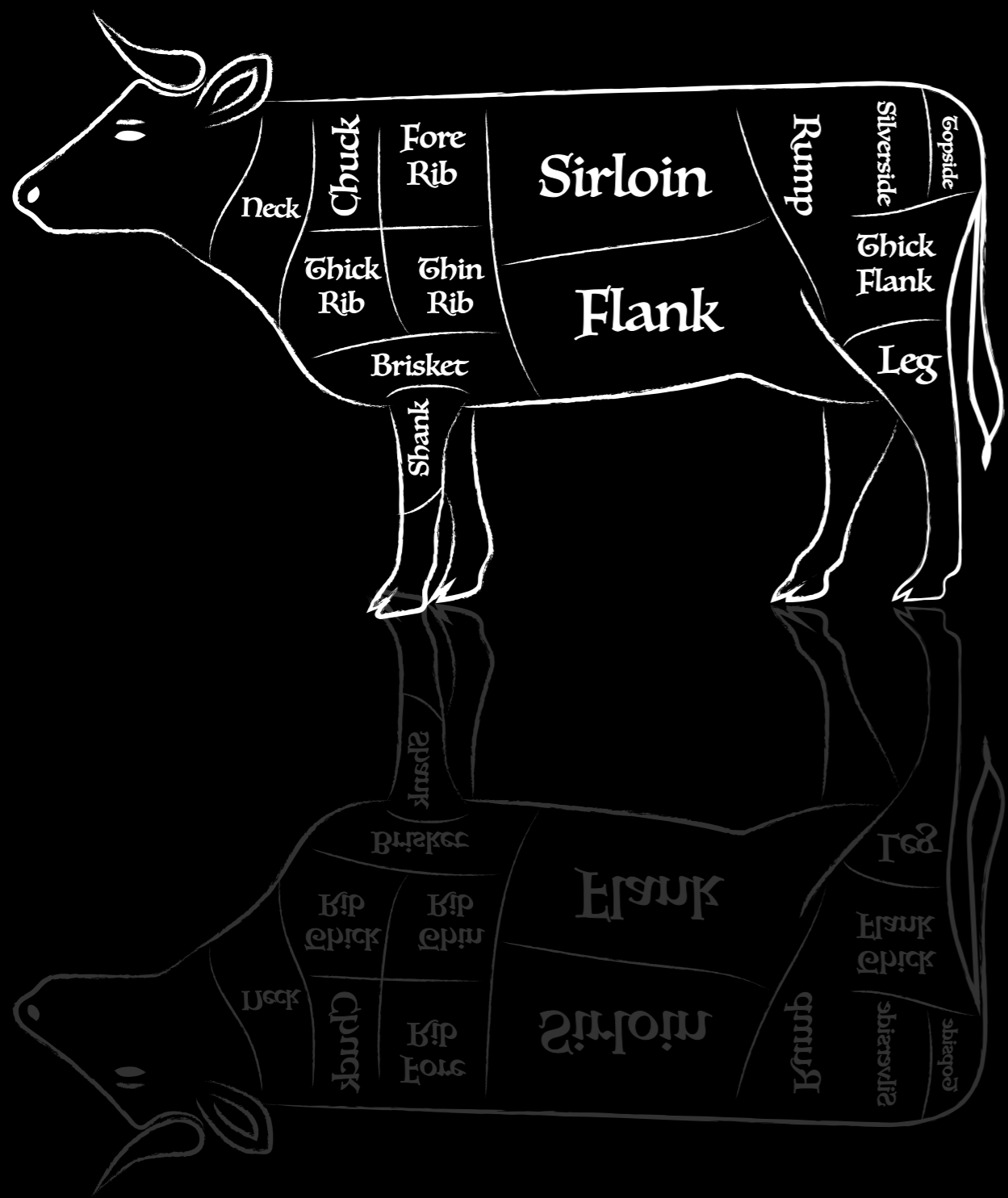
美國農業部將牛肉分為八個等級，但只有 Prime、Choice 等級才能達到頂級餐廳的標準，Prime 有著大理石花紋路般的油花肉質多汁，Choice 則油花較少嫩度適中。

日本和牛分級主要以精肉率（和牛去筋骨後所佔的比重）分為 A、B、C 三級，再以「脂肪比例及紋理分布、顏色及光澤、肉質嫩度、脂肪色澤及質量」四項標準評分，5 分最高，1 分最低。所以日本和牛分級總共有 15 級，「A5 和牛」就是為最高等級的和牛。

澳洲分級制度主以「肉色深淺及脂肪分布」將牛肉分為 M1~M12，越高級表示脂肪與肉的比率越高，分布越平均。M12 相當於日本和牛 A5 品質。



ABOUT STEAK....



一次看懂牛排部位

肋眼 RIBEYE

With high fat content and high degree of tenderness.

肉質嫩度僅次於菲力，大理石紋油花分布均勻、通常中間會有一塊明顯的油脂，建議 5~7 分熟度，可呈現肉質鮮嫩及嚼勁，為最受歡迎的牛排部位。

老饕 RIBEYE CAP

The most precious part with little quantity. Tender and juicy.

是順著肋眼牛肉的筋膜所切下的上蓋肉，為肋眼牛排最精華部位，數量少且肉質口感滑嫩且富含肉汁，建議 5~7 分熟度最佳。

牛小排 SHORT RIB

Bone-in short rib, crispy and chewy.

肉質結實有帶骨或去骨的形式，適合以燒烤方式來料理，建議熟度是 7 ~ 全熟，牛肉收縮會與肋骨部位自然分離，最能表現出焦脆的嚼勁。

紐約客 NEW YORK

Fine textured with well-marbled fat.

此部位運動量稍多，肉質較為緊實，油花分布均勻，油脂含量介於肋眼與菲力之間，具豐富牛肉分為最適合豪邁品嚐建議 3~5 分熟。

菲力 TENDERLOIN

The most tender part of the beef, which contains very little of fat.

為牛的腰內肉，每頭牛只有非常稀少的數量，為牛肉最嫩的部分也是最昂貴的部位，肉質像奶油般滑順，油脂含量低，建議3分熟就能品嚐出菲力的鮮嫩多汁。

沙朗 SIRLOIN

Moderate tenderness with a little of fat.

在美國係指為後腰脊肉，而在台灣通常是指肋眼牛排。肉質嫩度適中、油花較少但分布均勻，靠近腿部運動肌肉，略有嚼勁。

BUTTER DRY-AGED

奶油乾式熟成牛排的美味秘密

21 days of dry-aging with unsalted butter under constant temperature and humidity.

The steak will impress you with its nutty aroma.

乾式熟成是為了提升牛排嫩度、風味香氣及含汁性的連續性過程，而奶油熟成牛排在製程上則非常費工，主廚特選紐西蘭無鹽奶油層層淋上包覆生牛肉，過程需要專業的控溫控濕技術，控溫在 0 至 -1°C 的低溫、相對濕度 70% 之下，奶油遇冷自然凝固，讓內部酵素緩緩延展，軟化肉質及牛筋，每日皆由專人檢視外觀牛油及牛肉狀況，維持品質穩定，過程中外層水分及表皮油脂蒸發，卻讓內部隔絕與空氣接觸，油花分布集中於內部精華，經過 21~66 天熟成鎖住鮮美的質地與濃郁的香氣，經由時光淬煉、外部牛肉削除後，可使用的部分因大幅減少而更顯珍貴，而這也造就出「乾式熟成」軟嫩、嚼勁並存的頂級牛肉身價不凡的原因。

隨著乾式熟成的時間增長，牛排的味道也會有所差異。一般來說最主流的熟成時間是 22~28 天，牛排能保有原先的鮮甜，同時又帶有類似果仁、濃郁的肉味。熟成時間若為 30~60 天以上，則會散發出像是藍起司的濃烈風味。



BUTTER DRY-AGED AUSTRALIAN RIB-EYE STEAK

奶油乾式熟成 澳洲穀飼 100 天肋眼 300g

熟成韻味 無法抗拒

透過恆溫、恆濕、無塵空間，將 100 天澳洲穀飼牛肋眼，以紐西蘭無鹽奶油進行熟成，口感軟嫩、肉香濃郁、肉汁滿滿。

NT\$ 1,380

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 170

BUTTER DRY-AGED U.S. NEW YORK STRIP STEAK

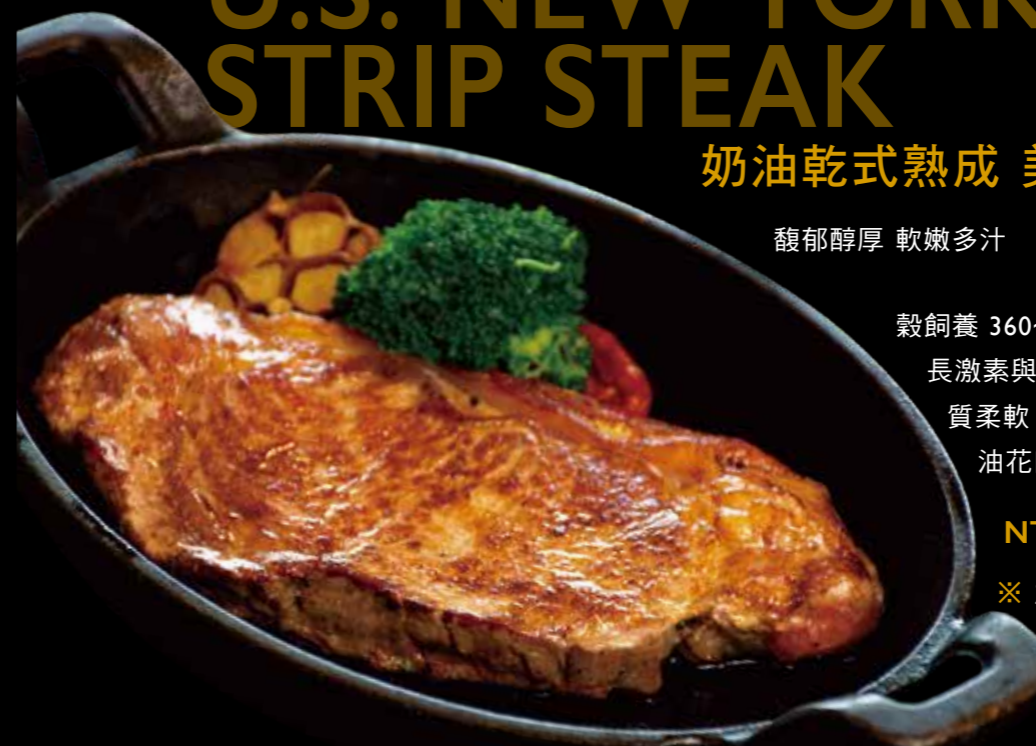
奶油乾式熟成 美國紐約客 300g

馥郁醇厚 軟嫩多汁

穀飼養 360~400 天的 100% 美國牛，不使用生長激素與賀爾蒙，可溯源生產履歷管理。肉質柔軟、多汁，充滿牛肉豐郁風味與完美油花口感。

NT\$ 1,580

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 280



究極肉香 無與倫比的頂級和牛



細細品味 · 齒頰留香

Savor it and enjoy the excellent aftertaste

JAPANESE A5 WAGYU NEW YORK STRIP STEAK



日本 A5 和牛紐約客 170g

霜降油花 究極美味

日本 A5 和牛肉質軟嫩、紋理細緻且油花分佈均勻，肉汁香純誘人富有濃厚香氣，成為舌尖上最頂級享受。

NT\$ 2,380

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 1,200



U.S. SRF GOLD WAGYU RIB-EYE STEAK

美國金牌極黑和牛肋眼 170g

細細品味 齒頰留香

遵照日本飼養方式培育，使用大麥、黃金小麥桿、紫花苜蓿甘草及愛德荷馬鈴薯餵養。多汁鮮甜肉質及持久不散的回韻廣受老饕喜愛。

NT\$ 2,380

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 1,000

澳洲 M9 和牛肋眼 170g

均衡油花 鮮嫩多汁

澳洲精品和牛 Wylarah，擁有 200 年養殖經驗，透過牧場人員細心照顧與營養均衡調配，孕育高品質猶如精品般的頂級牛肉。

NT\$ 2,380

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 1,000

AUSTRALIAN M9 WAGYU RIB-EYE STEAK





AUSTRALIAN RIB-EYE STEAK

澳洲穀飼 100 天肋眼 200g

天然香氣 甘甜肉汁

生長於澳洲南部，經過 Riverine Classic 穀飼 100 天，寒冷氣候使肉質纖維纖細，油花分布均勻，肉質充滿穀物香氣。

NT\$ 980

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 120

U.S. CEDAR FARM WET-AGED PRIME FILET MIGNON

美國杉河牧場自然牛菲力 (Prime) 300g

精瘦質地 口感細嫩

USAD 美國農業部，以油花分布與牛隻年齡，評定 Prime (極佳級)。菲力油脂含量較低、肉質細緻軟嫩。

NT\$ 1,980

※ 加點 Extra 100g / NT\$ 450

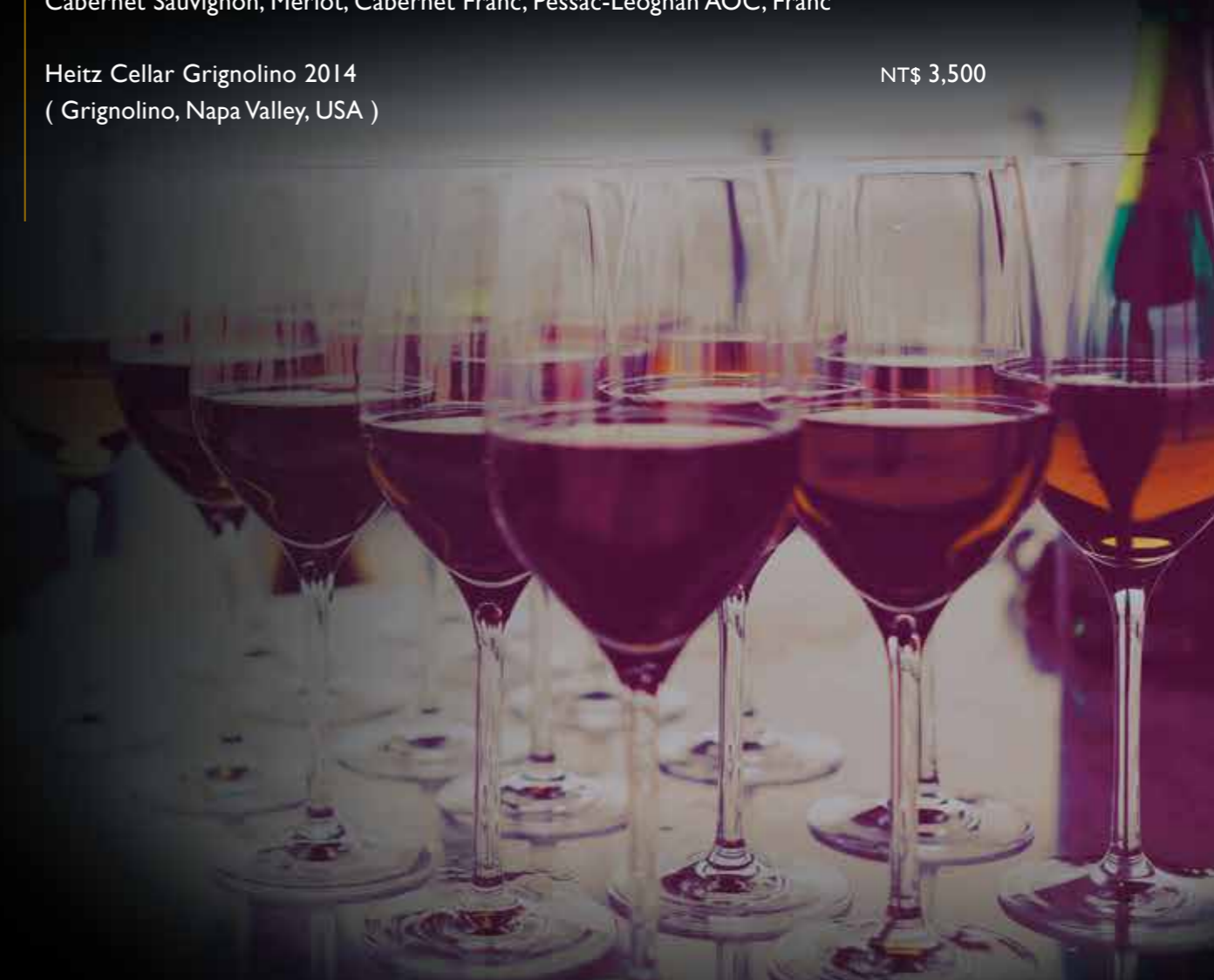


好的紅酒，可增添牛排的香味口感～～

Red Wine



Viña Errázuriz Merlot Estate 2018 Merlot, Aconcagua Valley, Chile	NT\$ 280	NT\$ 1,380
Frescobaldi Remole 2018 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Toscana, Italy	NT\$ 340	NT\$ 1,680
Penfolds Bin 8 2016 Shiraz, Cabernet Sauvignon, Australia		NT\$ 1,780
Ruffino Ducale Chianti Classice Riserva, D.O.C.G. 2009 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Toscana, Italy)		NT\$ 2,380
Chateau Picque Caillou 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pessac-Léognan AOC, Franc		NT\$ 3,500
Heitz Cellar Grignolino 2014 (Grignolino, Napa Valley, USA)		NT\$ 3,500



飲酒勿開車



未滿十八歲者，禁止飲酒

The Only Steak Bar in Taiwan

全台唯一五星全牛主餐 Steak Bar

一次品嚐五種等級美、日、澳牛排



台北六福萬怡酒店 敘日全日餐廳 Courtyard by Marriott Taipei
11561 台北市南港區忠孝東路七段359號7樓
No.359, Sec. 7, Zhongxiao E. Rd., Nangang Dist., Taipei City 115, Taiwan
+886.2.6615.6526