

STARTER

HOKKAIDO SCALLOP
red cabbage, black truffle sauce, chickpea
北海道干貝
紫高麗菜、黑松露醬、鷹嘴豆

TUNA TARTARE (RAW)
wasabi, kumquat, avocado
紅鮪魚韃靼(生食)
芥末魚子球、金桔、酪梨

AUS. KING PRAWN
coriander, balsamico
澳洲野生紅刺蝦
香菜、義大利陳年酒醋膏

PANFRIED DUCK LIVER
black garlic sauce, apple chutney
香煎鴨肝
黑蒜頭、青蘋果 (需加價 extra charge \$300)

SOUP OR SALAD

DAILY SOUP
每日例湯

MUSHROOM CAPPUCINO
slow-cooked mushroom flake, milk foam
蘑菇卡布奇諾湯
慢炒蘑菇、綿細奶泡

168 GARDEN SALAD
balsamico, Dijon mustard, extra virgin olive oil
168 田園沙拉
義大利陳年酒醋膏、黃芥末醬、初榨橄欖油

CLASSIC CAESAR SALAD
garlic cracker, parmigiano-reggiano
經典凱撒沙拉
大蒜薄餅、帕瑪森芝士

本餐廳皆使用熟成牛排 All steaks are aged

牛排皆使用“夢幻橡木烤箱”爐烤 All steaks finely oaked with beech oven

MAINS

STEAKS
牛排

USDA PRIME N.Y. STRIP
美國頂級紐約客
6oz \$1,380
8oz \$1,700

USDA PRIME FILET
美國頂級菲力
6oz \$2,450
8oz \$3,000

USDA RIB CAP
美國精選老饕
6oz \$3,100
8oz \$3,880

JAPANESE A5 WAGYU FILET
日本 A5 和牛菲力
4oz \$3,400
6oz \$4,800

AUS. WAGYU 9+ N.Y. STRIP
澳洲 9+ 和牛紐約客
6oz \$3,400
8oz \$4,300

N°168 PRIME DUO
USDA rib cap & AUS. WAGYU 9+ N.Y. strip
牛排雙重奏 6oz \$3,400
美國精選老饕 & 澳洲9+和牛紐約客 8oz \$4,150

SURF & TURF
whole boston live lobster & USDA rib cap 8oz
頂級海陸雙重奏
整隻波士頓活龍蝦 & 美國精選老饕牛排 8oz **for two \$6,800 / 雙人**

USDA PRIME RIB EYE
美國頂級肋眼
16oz **for two \$4,600 / 雙人**

USDA PRIME DRY-AGED RIB EYE (28 DAYS)
美國頂級乾式熟成肋眼 (28天)
12oz **for two \$5,100 / 雙人**
16oz **for two \$5,600 / 雙人**

USDA KOBE RIB EYE (GOLD LEVEL)
美國神戶肋眼 (金牌)
12oz **for two \$6,200 / 雙人**
16oz **for two \$7,200 / 雙人** 

AUS. WAGYU 9+ RIB EYE
澳洲 9+ 和牛肋眼
12oz **for two \$6,500 / 雙人**
16oz **for two \$7,800 / 雙人** 

FROM THE LAND
精選菜色

AUS. RACK OF LAMB
grilled with oak wood
澳洲法式羊排 (180g)
橡木爐烤 \$2,080

ROASTED IBÉRICO PORK PLUMA
apple, pineapple
西班牙伊比利豬老饕 (220g)
蘋果、鳳梨 \$1,980

PANFRIED CHICKEN
paprika, herbs butter, grilled lemon
脆煎香草半雞
匈牙利紅椒粉、香料奶油、烤檸檬 \$1,080

FROM THE SEA
海鮮

BOSTON LIVE LOBSTER
grilled lemon
波士頓活龍蝦 (750g)
烤檸檬 \$3,180

GRILLED SEAFOOD COMBO
fresh fish, prawn, king crab leg, abalone, ratatouille
烤海鮮盤
旬魚、明蝦、帝王蟹腳、鮑魚、義式燉蔬菜 \$2,580

單人海陸

- 澳洲9+和牛紐約客4oz 波士頓活龍蝦 (半隻) NT\$3,520
- 澳洲法式羊排 (2支) 波士頓活龍蝦 (半隻) NT\$2,720
- 西班牙伊比利豬老饕 (140g) 波士頓活龍蝦 (半隻) NT\$2,600
- 加價升等 **限時限量, 不得與信用卡併用** **NT\$990**
波士頓活龍蝦 (半隻) (一隻原價NT\$2,800)

SIDES

DAILY VEGETABLES
爐烤季節蔬菜

DESSERT

BLUEBERRY BASQUE CHEESECAKE 藍莓巴斯克起司
CARAMEL CHOCOLATE MOUSSE 焦糖巧克力慕斯
GUAVA & POMELO MOUSSE WITH STRAWBERRY ICE CREAM 紅心芭樂香柚慕斯佐草莓冰淇淋
SEASONAL FRESH FRUIT 時令水果

本餐廳僅提供礦泉水服務並酌收水費每人 80 元。(Free flow) Mineral or Sparkling water is provided at NT80 per person.

維多利亞關心您：請依照個人健康狀況，點選生冷食物。Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of food borne illnesses, especially if you have certain medical conditions.

以上餐點價格需加收原價一成服務費。All prices are tax included and subject to a 10% service charge.

未成年請勿飲酒