JACK BROTHERS STEAKHOUSE

開胃菜 APPETIZERS

大蒜奶油檸檬蝦 Lemon Garlic Butter Shrimp $290
以大量蒜頭及奶油，香煎帶尾蝴蝶鮮蝦六隻，綴以檸檬，
香氣及風味十足，附法式長棍麵包片



墨西哥雞肉起司夾餅 Chicken Quesadilla $260
墨西哥玉米餅鋪上傑克起司與切達起司、香烤雞肉與香炒磨菇，
搭配本館自製美味莎莎醬(Salsa)一起享用(可換蜂蜜芥末醬)



香酥蘑菇 Fried Mushrooms $240
新鮮蘑菇裹上自製美式風味麵衣酥炸，外酥內多汁，
搭配法式鄉村醬享用



蜂蜜黑麥麵包(外帶) Honey Rye Bread(for to go) $80
本館招牌麵包，可供單點外帶，附自製手打奶油

水牛城無骨雞柳條 Buffalo Chicken Tenders $290
酥炸去骨雞胸嫩肉，沾裹獨家自製美式水牛城酸辣醬，
搭配新鮮西洋芹與特製藍紋起司醬

脆皮無骨雞柳條 Fried Chicken Tenders $250
去骨雞胸嫩肉裹上自製美式風味麵衣酥炸，搭配蜂蜜芥末醬



水牛城辣雞翅 Buffalo Wings
小份 Small $290 / 大份 Large $420
酥炸鮮嫩雞翅腿，沾裹獨家自製美式水牛城酸辣醬，
搭配新鮮西洋芹與特製藍紋起司醬



美式開胃菜綜合拼盤 Appetizer Combination $640
挑選三樣喜愛的美式開胃菜(水牛城辣雞翅、水牛城雞柳條、
香酥蘑菇、脆皮雞柳條、莫札瑞拉起司條)，多重組合超值享受
Choose any three from Buffalo Wings, Buffalo Chicken Tenders,
Fried Mushrooms, Fried Chicken Tenders, and Fried
Mozzarella Cheese Sticks.



莫札瑞拉起司條 Fried Mozzarella Cheese Sticks $250
整條莫札瑞拉起司裹粉酥炸，搭配新鮮西洋芹及美味的
馬利納拉番茄紅醬享用

實際菜色擺盤依現場供應為主。需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.



焗烤起司薯條 Cheese Fries $280

現炸質地綿密薯條，覆蓋莫札瑞拉起司、切達起司、帕馬森起司
焗烤至淡金黃色，撒上碎培根，搭配法式鄉村醬享用



法式焗烤田螺 Cheesy Escargots in Garlic Butter $230

以紅酒、百里香、迷迭香燉煮田螺肉，撒上帕馬森起司
及莫札瑞拉起司焗烤而成，附法式長棍麵包片



烤布里起司 Baked Brie $260

熱烤法國產布里起司，淋上蜂蜜及堅果，是非常適合搭酒的小點，
附法式長棍麵包片



香煎干貝佐義大利黑松露
Seared Scallops with Truffle $399

香煎三顆可生食等級干貝佐以義大利黑松露醬，
搭配新鮮蘆筍及小番茄

湯及沙拉 SOUP & SALADS

今日濃湯 Soup of the Day $100

以新鮮蔬菜及菇類自製濃湯，每日更換口味

美式凱撒沙拉Caesar Salad
單人份 Side $130 / 大份 Large $390

蘿美生菜加上帕馬森起司、
小番茄及烤香蒜麵包丁，
拌上自製美式凱撒沙拉醬
加上炭烤雞胸肉 Add Grilled Chicken +$150

傑克彩虹沙拉
Jack's Special Salad $450

蘿美生菜搭配傑克起司、切達起司、
腰果、鳳梨、番茄及黑橄欖。
沙拉醬：法式鄉村醬/藍紋起司醬/
蜂蜜芥末醬/蜂蜜檸檬油醋醬
Chopped romaine lettuce with
Monterey Jack cheese,
cheddar cheese, cashews, pineapple,
tomato, and black olives.
Dressing: Ranch/Blue Cheese
/Honey Mustard/Honey Balsamic
加上炭烤雞胸肉 Add Grilled Chicken +$150





主菜升級套餐!
MAKE YOUR ENTREE A COMBO

可續杯飲料 + 今日濃湯 + 單人份美式凱撒沙拉
Fountain Drink + Soup of the Day + Side Caesar Salad $299

嫩肩牛排系列 FLAT IRON STEAK

美國特選級牛肉、最佳天數濕式熟成

本館經典招牌牛排，費工去除大片硬筋膜後以片燒方式呈現

口感軟嫩鮮甜，美味程度不輸其他部位牛排



片燒嫩肩牛排 Flat Iron Steak

8 oz. $620 / 12 oz. $850

本館經典招牌牛排，口感軟嫩，建議熟度3至5分熟。附兩樣自選配菜(極力推薦加上大蒜奶油鮮蝦四隻**+$210**，非常棒的海陸組合!)

Served with two sides. (Add four Garlic Butter Shrimp for **+$210**. Great surf and turf combo!)

配菜選擇 Sides (配菜可單點每份 $100)

新鮮時蔬 Fresh Seasonal Veggies、薯條 French Fries、香料烤飯 Rice Pilaf、

薯泥 Mashed Potatoes、奶油玉米 Buttered Corn、美式涼拌高麗菜 Coleslaw

煎烤牛排熟度分類 Steak Doneness

Rare 1分熟 : Cool red center 牛排中間呈現鮮紅色，溫度是冷的

Medium Rare 3分熟 : Warm red center 牛排中間呈現鮮紅色，溫度是溫的

Medium 5分熟 : Warm pink center - touch of red 牛排中間呈現粉紅色，溫度是溫的(切壓牛排時呈現紅色)

Medium Well 7分熟 : Warm brown / pink center 牛排中間呈現淡粉紅色，肉汁稍微流失(嫩肩牛排及菲力牛排不建議)

Well Done 全熟 : Hot brown center, no pink 牛排中間呈現棕色，肉汁大量流失，肉質乾硬(不建議)

實際菜色擺盤依現場供應為主。 需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.



片燒嫩肩牛排佐大蒜奶油鮮蝦
Flat Iron Steak 6 oz. with Garlic Butter Shrimp $720

6盎司片燒嫩肩牛排(建議熟度3至5分熟)上覆
四隻大蒜奶油鮮蝦，非常推薦的海陸組合!附兩樣自選配菜
Served with two sides



片燒嫩肩牛排佐香煎干貝
Flat Iron Steak 6 oz. & Seared Scallops $760

6盎司片燒嫩肩牛排(建議熟度3至5分熟)搭配
二顆可生食等級香煎干貝。附兩樣自選配菜
Served with two sides

配菜選擇 Sides (配菜可單點每份 **$100**)

新鮮時蔬 Fresh Seasonal Veggies、薯條 French Fries、香料烤飯 Rice Pilaf、
薯泥 Mashed Potatoes、奶油玉米 Buttered Corn、美式涼拌高麗菜 Coleslaw

紐約客牛排系列 NEW YORK STRIP

美國極佳PRIME級牛肉、最佳天數濕式熟成

口感富嚼勁，最外層具香厚油脂，請與內部瘦肉同時入口享其美味，油脂量適中富香氣而不油膩

紐約客牛排
New York Strip 11 oz. $1390

口感富嚼勁，最外層具香厚油脂(建議熟度5分熟或以上)
切肉建議垂直油脂層、以厚度0.6~1公分條狀方式
將油脂與內部瘦肉同時入口享其美味!附兩樣自選配菜
Served with two sides

紐約客牛排與雙鮮蝦串組合
New York Strip 11 oz. & Shrimp Skewers $1750

口感富嚼勁(建議熟度5分熟或以上)，搭配雙炙烤鮮蝦串
切肉建議垂直油脂層、以厚度0.6~1公分條狀方式
將油脂與內部瘦肉同時入口享其美味!附兩樣自選配菜
Served with two sides





超值加點 ADD-ONS

炙烤鮮蝦串 Shrimp Skewer $180 三隻帶尾鮮蝦串

香煎干貝 Seared Scallops $250 二顆可生食級干貝

龍蝦尾(季節限定限量供應) Lobster Tail $850 龍蝦尾附澄清奶油及檸檬

大蒜奶油鮮蝦 Garlic Butter Shrimp $210 大量蒜頭及奶油香煎帶尾蝴蝶鮮蝦四隻

菲力牛排系列 FILET MIGNON

美國特選級牛肉、最佳天數濕式熟成

脂肪含量少、纖維最為細緻、口感最為軟嫩之牛排部位



小海陸蘑菇鮮蝦菲力牛排
Filet Mignon 6 oz. with Shrimp & Mushrooms $1280

6盎司菲力牛排(建議熟度3至5分熟)，
搭配4盎司濃郁澳州風味蘑菇及鮮蝦，
是一道經典的海陸饗宴!
附兩樣自選配菜 Served with two sides

菲力牛排加2盎司 Add an extra 2 oz. Filet Mignon +$320



菲力牛排佐香煎干貝
Filet Mignon 6 oz. & Seared Scallops $1330

6盎司菲力牛排(建議熟度3至5分熟)搭配兩顆可生食等級
香煎干貝。附兩樣自選配菜 Served with two sides

菲力牛排加2盎司 Add an extra 2 oz. Filet Mignon +$320

菲力牛排
Filet Mignon 6 oz. $1080

脂肪含量少、纖維最為細緻、口感最為軟嫩之牛排部位
(建議熟度3至5分熟)附兩樣配菜 Served with two sides

菲力牛排加2盎司 Add an extra 2 oz. Filet Mignon +$320

炭烤菲力牛排串 (限量供應)
Filet Mignon Kebab 8 oz. $1080

獨家秘製果香烤肉醬炭烤8盎司菲力牛排，
釋放出迷人的炭燒焦香，口感更加豐富多層次!
附兩樣配菜 Served with two sides

炭烤菲力牛排串與綜合海鮮 (限量供應)
Filet Mignon Kebab 4 oz. & Seafood $1080

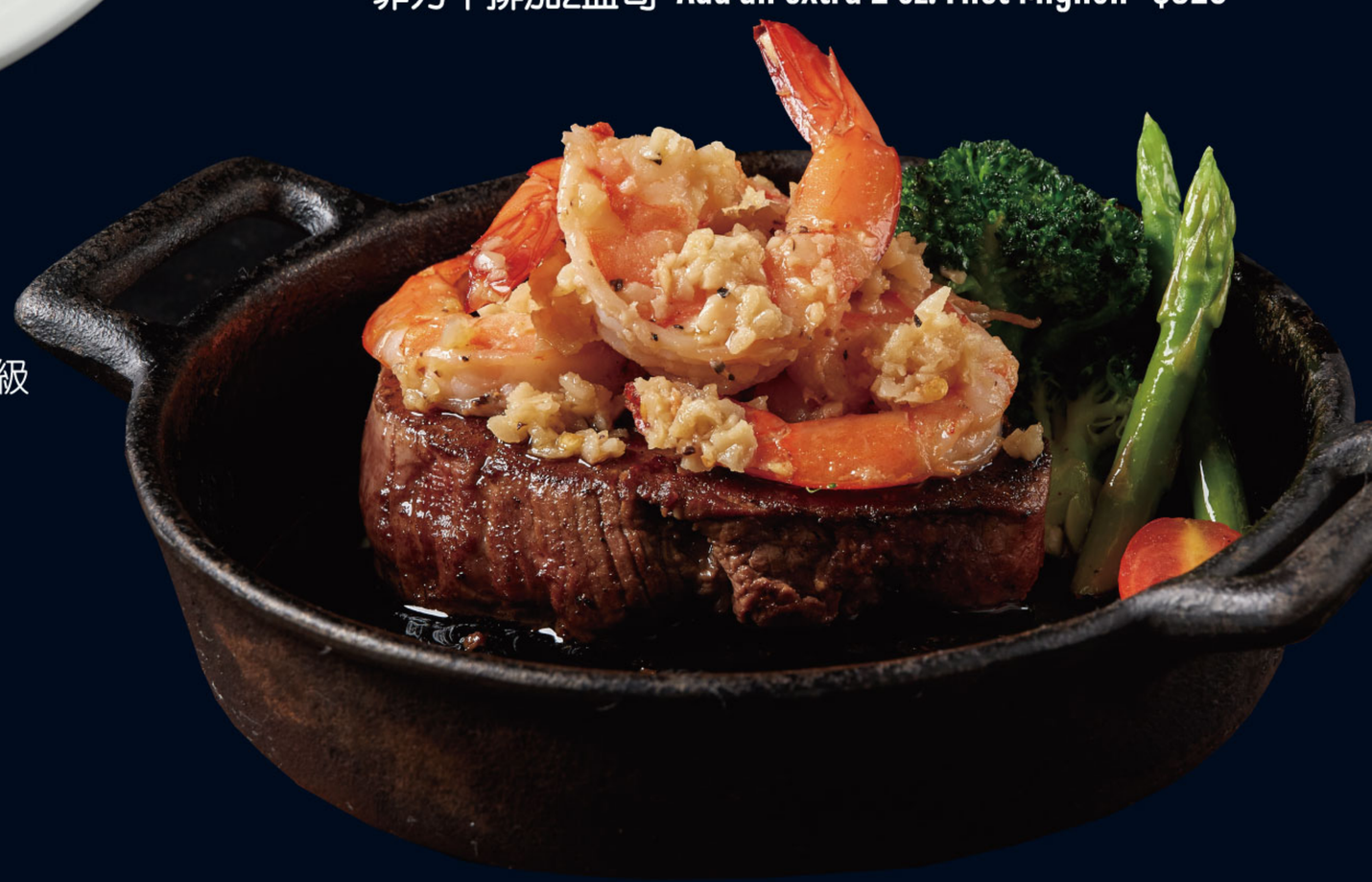
獨家秘製果香烤肉醬炭烤4盎司菲力牛排，搭配可生食等級
干貝、焗烤貽貝。附兩樣配菜 Served with two sides



菲力牛排佐大蒜奶油鮮蝦
Filet Mignon 6 oz. with Garlic Butter Shrimp $1280

6盎司菲力牛排(建議熟度3至5分熟)搭配四隻大蒜奶油鮮蝦，
非常推薦的組合!附兩樣自選配菜 Served with two sides

菲力牛排加2盎司 Add an extra 2 oz. Filet Mignon +$320



配菜選擇 Sides (配菜可單點每份 $100)

新鮮時蔬 Fresh Seasonal Veggies、薯條 French Fries、香料烤飯 Rice Pilaf、
薯泥 Mashed Potatoes、奶油玉米 Buttered Corn、美式涼拌高麗菜 Coleslaw

煎烤牛排熟度分類 Steak Doneness

Rare 1分熟 : Cool red center 牛排中間呈現鮮紅色，溫度是冷的
Medium Rare 3分熟 : Warm red center 牛排中間呈現鮮紅色，溫度是溫的
Medium 5分熟 : Warm pink center - touch of red 牛排中間呈現粉紅色，溫度是溫的(切壓牛排時呈現紅色)
Medium Well 7分熟 : Warm brown / pink center 牛排中間呈現淡粉紅色，肉汁稍微流失(嫩肩牛排及菲力牛排不建議)
Well Done 全熟 : Hot brown center, no pink 牛排中間呈現棕色，肉汁大量流失，肉質乾硬(不建議)

實際菜色擺盤依現場供應為主。 需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.

肋眼牛排系列 RIBEYE

美國特選級牛肉、最佳天數濕式熟成

油花多、油脂香氣最濃厚，是最受歡迎之牛排部位



肋眼牛排
Ribeye 12 oz. $1390

油花多、油脂香氣最濃厚，是最為經典、
最受歡迎之牛排部位(建議熟度5分熟)
附兩樣自選配菜 Served with two sides



肋眼牛排與雙鮮蝦串組合
Ribeye 12 oz. & Shrimp Skewers $1750

12盎司肋眼牛排(建議熟度5分熟)搭配雙鮮蝦串
附兩樣自選配菜 Served with two sides

配菜選擇 Sides (配菜可單點每份 $100)

新鮮時蔬 Fresh Seasonal Veggies、薯條 French Fries、香料烤飯 Rice Pilaf、
薯泥 Mashed Potatoes、奶油玉米 Buttered Corn、美式涼拌高麗菜 Coleslaw

慢烤頂級肋眼牛排
Slow-Roasted Prime Rib 6 oz. $960 / 8 oz. $1150 / 11 oz. $1420 加1盎司 Every extra oz. +$100

整條新鮮美國肋眼牛肉以美國進口特製均溫烤箱低溫慢火(華氏140度)香烤六至七小時，肉汁不因高溫而流失，切面呈現均勻粉紅，
口感軟嫩多汁。搭配紅酒牛肉汁、法國第戎芥末籽、三烤竹鹽、美國加州辣根醬享用。附兩樣自選配菜 Served with two sides

可選擇原味切片(品嚐牛肉之原味) 或 鐵板香煎切片(略煎切片表面較富香氣，限8 oz.以上)

臺北店週五、週六、週日及假日，臺中及高雄店週六、週日及假日，晚餐時段限量供應
Taipei: Served on Friday, Saturday, Sunday, and holidays. Taichung & Kaohsiung: Served on Saturday, Sunday, and holidays. Dinner only.



超值加點 ADD-ONS



炙烤鮮蝦串 Shrimp Skewer $180 三隻帶尾鮮蝦串

香煎干貝 Seared Scallops $250 二顆可生食級干貝

龍蝦尾(季節限定限量供應) Lobster Tail $850 龍蝦尾附澄清奶油及檸檬

大蒜奶油鮮蝦 Garlic Butter Shrimp $210 大量蒜頭及奶油香煎帶尾蝴蝶鮮蝦四隻

特色精選 FAVORITES



特選上肩戰斧豬排 $760
Pork Tomahawk Collar Butt Chop

選用臺灣產銷履歷豬之帶骨戰斧豬排，
骨邊肉口感軟嫩豐富，歡迎以手抓起享用!
搭配新鮮時蔬及薯泥



紅酒燉牛肉 (限量供應)
Slow-Cooked Beef Bourguignon $520

以十多種天然香料佐以紅酒醃漬牛肉入味，
入爐烘烤，添加新鮮蔬菜及高湯慢火細燉三小時而成，
搭配薯泥享用



紐西蘭小牛帶骨肋排
Veal Rib Chops $690

特選紐西蘭小牛帶骨肋排約8盎司，
肉質軟嫩富油脂香氣，
歡迎以手抓起享用!
搭配新鮮時蔬及薯泥



美式炭烤豬肋排 Baby Back Ribs
半份 Half Rack $650 / 全份 Full Rack $1080

選用臺灣產銷履歷豬肉，
以獨家研發自製BBQ醬汁燒烤，歡迎以手抓起享用!
搭配薯條及道地美式涼拌高麗菜

超值加點 ADD-ONS



- 炙烤鮮蝦串 Shrimp Skewer $180 三隻帶尾鮮蝦串
- 香煎干貝 Seared Scallops $250 香煎二顆可生食級干貝
- 龍蝦尾(季節限定限量供應) Lobster Tail $850 龍蝦尾附澄清奶油及檸檬
- 大蒜奶油鮮蝦 Garlic Butter Shrimp $210 大量蒜頭及奶油香煎帶尾蝴蝶鮮蝦四隻

海鮮 SEAFOOD



炭烤挪威鮭魚排佐蘑菇鮮蝦 $850
Grilled Norwegian Salmon with Shrimp & Mushrooms

特選中心切片Center Cut挪威鮭魚排，
經炭烤，搭配4盎司濃郁澳州風味蘑菇鮮蝦，
油脂香氣飽滿而不乾澀，搭配新鮮時蔬及香料烤飯



炭烤挪威鮭魚排
Grilled Norwegian Salmon $720

特選中心切片Center Cut挪威鮭魚排，
以炭烤方式呈現，油脂香氣飽滿而不乾澀，
搭配新鮮時蔬及香料烤飯



香煎鯛魚排佐馬莎拉菠菜蘑菇醬
Fish Marsala $480

嚴選低脂高蛋白之高品質鯛魚，
調以獨家香料，魚肉飽滿多汁不乾澀，
佐以美味自製馬莎拉菠菜蘑菇醬，
搭配新鮮時蔬及香料烤飯



綜合海鮮盤
Seafood Platter $720

炙烤鮮蝦串、焗烤貽貝與香煎可生食級干貝的海鮮組合，
搭配新鮮時蔬及香料烤飯



大蒜奶油龍蝦尾及鮮蝦 (季節限定限量供應)
Garlic Butter Lobster Tail & Shrimp $1200

龍蝦尾及四隻帶尾蝴蝶鮮蝦佐以大量蒜頭及奶油，
搭配新鮮時蔬

實際菜色擺盤依現場供應為主。需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.

手工自製漢堡 HANDCRAFTED BURGERS

美國特選級100%純牛肉手工自製漢堡排。附薯條＋美式涼拌高麗菜

多加漢堡排 Add extra patty +$150

多加雙層起司 Add extra cheese +$40

起司牛肉堡 Cheeseburger $390

使用美國特選級100%純牛肉手工自製7盎司漢堡排，
搭配生菜、番茄、酸黃瓜、生洋蔥、法式布里歐奶油麵包及
雙層起司(可選擇美國起司或瑞士起司)，
附薯條及美式涼拌高麗菜

培根起司牛肉堡 Bacon Cheeseburger $460

使用美國特選級100%純牛肉手工自製7盎司漢堡排，
搭配烤培根、生菜、番茄、酸黃瓜、生洋蔥、
雙層美國起司及法式布里歐奶油麵包，附薯條及美式涼拌高麗菜

BBQ牛肉堡 BBQ Burger $430

使用美國特選級100%純牛肉手工自製7盎司漢堡排，
搭配紐奧良風味酥炸洋蔥、獨家研發自製BBQ醬汁
、雙層美國起司及法式布里歐奶油麵包，
附薯條及美式涼拌高麗菜





蘑菇起司牛肉堡 Mushrooms Swiss Burger $460

使用美國特選級100%純牛肉手工自製7盎司漢堡排，
搭配香炒磨菇、烤培根、生菜、番茄、酸黃瓜、生洋蔥、
雙層瑞士起司及法式布里歐奶油麵包，
附薯條及美式涼拌高麗菜

雙層起司牛肉堡(14盎司漢堡肉) Double Cheeseburger $580

使用雙層美國特選級100%純牛肉手工自製共14盎司大份量漢堡排，搭配生菜、番茄、酸黃瓜、生洋蔥、
法式布里歐奶油麵包及四層起司(可選擇美國起司或瑞士起司)，附薯條及美式涼拌高麗菜



義大利麵 PASTAS

塔香白酒蛤蜊麵 Clam Pasta with White Wine & Basil $390
以海鮮高湯及白酒拌炒蛤蜊、羅勒及細麵

大蒜奶油鮮蝦義大利麵 Garlic Butter Shrimp Pasta $490
以大量蒜頭及奶油拌炒帶尾蝴蝶鮮蝦及細麵，撒上十個月熟成的帕馬森起司

燉飯 RISOTTOS

干貝松露牛肝蕈菇燉飯
Truffle & Porcini Risotto with Scallop $490
松露及牛肝蕈菇燉飯加入奶油白醬，
撒上十個月熟成的帕馬森起司，
綴以炙燒干貝淋上松露





海鮮燉飯
Seafood Risotto with Turmeric $450
以薑黃及白酒為燉飯基底，
佐以鮮蝦、蛤蜊、貽貝、花枝圈，
撒上十個月熟成的帕馬森起司

兒童餐 KID'S MENU

兒童餐均附任選配菜一份(新鮮時蔬、薯條、薯泥、香料烤飯、奶油玉米、美式涼拌高麗菜)
及飲料(蘋果汁、蔓越莓汁、可口可樂、雪碧、芬達、零卡可口可樂、飛想檸檬冰紅茶擇一)
Served with one side(Veggies, French Fries, Mashed Potatoes, Rice Pilaf, Buttered Corn, Coleslaw)
and a cup of Apple Juice, Cranberry Juice, Coke, Sprite, Fanta, or Fuze Iced Lemon Tea.

起司三明治 Kid's Cheese Sandwich $190
鮮奶製吐司塗上奶油搭配雙層起司(美國起司及瑞士起司)現烤製作

脆皮雞柳條 Kid's Chicken Tenders $190
去骨雞胸嫩肉裹上自製美式風味麵衣酥炸，搭配蜂蜜芥末醬

義大利肉醬麵 Kid's Spaghetti Bolognese $190
使用美國特選級100%純牛肉手工自製肉醬拌炒細麵

招牌配菜 SIGNATURE SIDES

新鮮時蔬 Fresh Seasonal Veggies $100、薯條 French Fries $100、薯泥 Mashed Potatoes $100
奶油玉米 Buttered Corn $100、香料烤飯 Rice Pilaf $100、美式涼拌高麗菜 Coleslaw $100

實際菜色擺盤依現場供應為主。需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.

手工自製甜點
IRRESISTIBLE DESSERTS



冰淇淋香熱巧克力布朗尼 Chocolate Hot Fudge Brownie Sundae 小份 Small $220 / 大份 Large $340

本館招牌甜點，選用高品質的比利時巧克力，手工自製布朗尼，經熱烤後搭配香草冰淇淋、新鮮手打奶油、現煮香濃比利時巧克力醬、綴以糖漬草莓。正確食用方式 ： 趁熱將布朗尼與冰淇淋、鮮奶油、草莓一次同時入口享用!



手工香熱蘋果派佐冰淇淋 Apple Pie à la Mode $220

派皮及蘋果內餡皆是店內每日手工精心製作，選用新鮮蘋果，慢火熬煮製作內餡，搭配手製派皮，經熱烤，再佐以香草冰淇淋，冰熱交融，蘋果的酸甜與冰淇淋濃郁的奶香融合，風味十足推薦給您!

實際菜色擺盤依現場供應為主。需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.

飲料 DRINKS

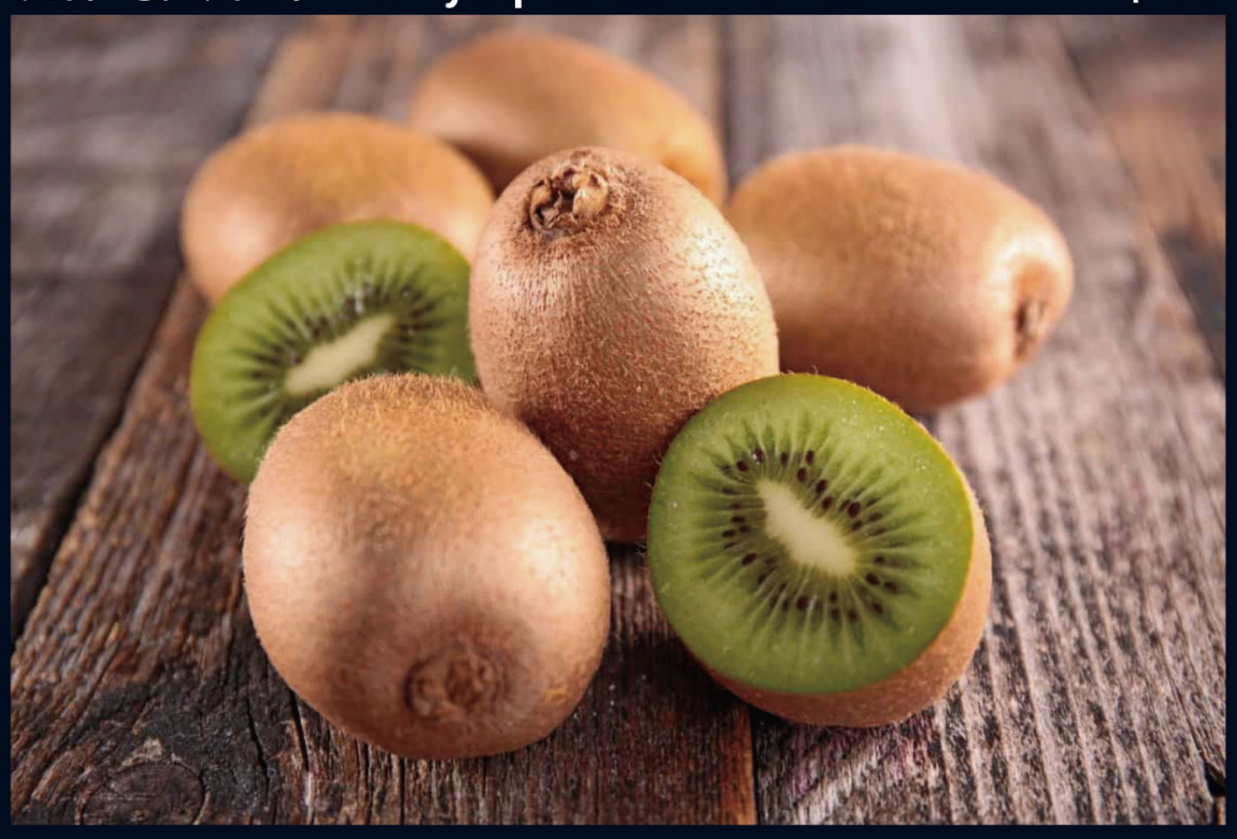
復古奶昔及熱巧克力 MILKSHAKES & HOT CHOCALATE

熱巧克力 Hot Chocolate	$90
香草奶昔 Vanilla Milkshake	$180
草莓奶昔 Strawberry Milkshake	$180
巧克力奶昔 Chocolate Milkshake	$180



果汁 JUICES

蔓越莓汁 Cranberry Juice	$90
現榨新鮮柳橙/香吉士汁 Freshly Squeezed Orange Juice	$130
現榨奇異果汁 Freshly Squeezed Kiwi Juice	$130





可續杯飲料 Free Refills DRINKS

可續杯	可口可樂 Coke / 雪碧 Sprite / 芬達 Fanta	$100
可續杯	零卡可口可樂 Coke Zero	$100
可續杯	馬拉斯奇諾櫻桃可樂 Cherry Coke	$100
可續杯	飛想檸檬冰紅茶 Fuze Iced Lemon Tea	$100
可續杯	美粒果蘋果汁 Minute Maid Apple Juice	$100
可續杯	熱美式咖啡 Hot Coffee	$100
可續杯	熱紅茶 Hot Black Tea	$100

氣泡水 SPARKLING WATER

聖佩黎諾氣泡礦泉水 S.Pellegrino 1000 ml.	$150



實際菜色擺盤依現場供應為主。需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.

酒精飲料 ALCOHOLIC BEVERAGES

啤酒 BEERS

海尼根生啤酒 Heineken Draft 250 ml. $150

海尼根生啤酒 Heineken Draft 500 ml. $220



台灣金牌啤酒 Taiwan Beer Gold Medal $120

百威 Budweiser $130

可樂娜 Corona Extra $150

威士忌 WHISKIES

傑克丹尼 Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey $160

格蘭利威 Glenlivet 12 Years of Age Single Malt $180

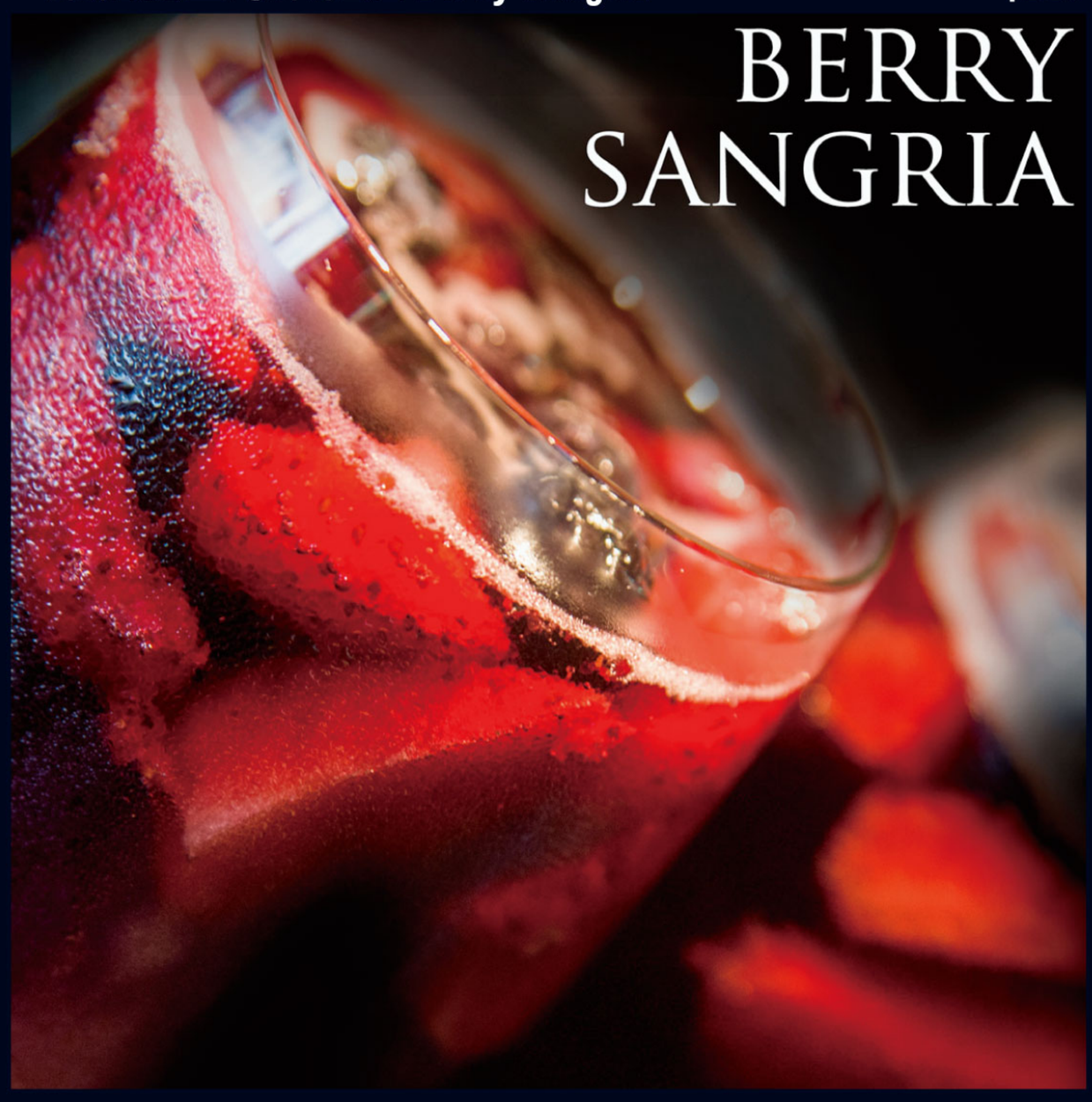
百富 Balvenie Aged 12 Years DoubleWood Single Malt $220

紅白酒 WINES 任意搭配第二杯88折!!

單杯紅酒 House Red Wine $220

單杯白酒 House White Wine $220

桑格麗亞莓果紅酒 Berry Sangria $220



桑格麗亞水果白酒 White Sangria $220



禁止酒駕 未滿十八歲禁止飲酒

實際菜色擺盤依現場供應為主。需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.