



**JACK
BROTHERS
STEAKHOUSE**

開胃菜 APPETIZERS

大蒜奶油檸檬蝦 Lemon Garlic Butter Shrimp \$320

以大量蒜頭及奶油，香煎帶尾鮮蝦六隻，綴以檸檬，香氣及風味十足，附法式長棍麵包片



墨西哥雞肉起司餡餅 Chicken Quesadilla \$260

墨西哥玉米餅鋪上綜合起司、香烤雞肉與香炒蘑菇，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 \$250

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



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牛肉醬享用



蜂蜜黑麥麵包(外帶) Honey Rye Bread(for to go) \$80

熱比利時巧克力醬 Belgian Chocolate Dipping Sauce \$90

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 \$650

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

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.



法式焗烤田螺 Cheesy Escargots in Garlic Butter \$240

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

焗烤起司薯條 Cheese Fries \$290

現炸質地綿密薯條，覆蓋綜合起司焗烤至淡金黃色，撒上碎培根，搭配法式鄉村醬享用



香煎干貝佐義大利黑松露 Seared Scallops with Truffle \$320

香煎二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

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



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 \$150

大份 Large \$420

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

傑克彩虹沙拉

Jack's Special Salad \$480

綜合生菜搭配起司、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

Mixed lettuce with cheese, cashews, pineapple, tomato, and black olives.

Dressing: Ranch/Blue Cheese /Honey Mustard/Honey Balsamic



主菜升級套餐! \$350 \$299
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

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. \$680 / 12 oz. \$960

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+\$220，非常棒的海陸組合！）
Served with two sides. (Highly recommend adding 4 garlic butter shrimp for \$220 — a fantastic 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



主菜升級套餐! \$350 \$299
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

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 \$780

6盎司片燒嫩肩牛排 (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 \$820

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等級牛肉、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. \$1420

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 \$1880

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

香煎干貝 Seared Scallops \$270 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 \$220 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、口感最為軟嫩的牛排部位



小海陸蘑菇鮮蝦菲力牛排 Filet Mignon 6 oz. with Shrimp & Mushrooms \$1380

6盎司菲力牛排 (建議熟度3至5分熟)，
搭配4盎司濃郁澳洲風味蘑菇及鮮蝦，
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 \$1450

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



菲力牛排佐大蒜奶油鮮蝦 Filet Mignon 6 oz. with Garlic Butter Shrimp \$1400

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



主菜升級套餐! \$350 \$299
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

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，是最受歡迎的牛排部位



肋眼牛排
Ribeye 11 oz. \$1280

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 11 oz. & Shrimp Skewers \$1740

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 8 oz. \$1280 / 11 oz. \$1580

整條新鮮美國肋眼牛肉以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)

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

香煎干貝 Seared Scallops \$270 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 \$220 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 (Center Cut)
Grilled Norwegian Salmon \$760

特選中心切片挪威鮭魚排，
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

炭烤挪威鮭魚排佐蘑菇鮮蝦 \$940
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盎司濃郁澳洲風味蘑菇鮮蝦，
油脂香氣飽滿而不乾澀，搭配新鮮時蔬及香料烤飯



香煎鯛魚排佐馬莎拉菠菜蘑菇醬
Fish Marsala \$560

嚴選高品質低脂高蛋白魚片，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



大蒜奶油龍蝦尾及鮮蝦 (季節限定限量供應)
Garlic Butter Lobster Tail & Shrimp \$1320

龍蝦尾及四隻帶尾鮮蝦佐以大量蒜頭及奶油，
搭配新鮮時蔬及香料烤飯



主菜升級套餐! ~~\$350~~ \$299
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

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.

特色精選 FAVORITES



小牛帶骨肋排 Veal Rib Chops \$760

特選小牛帶骨肋排約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

紅酒燉牛肉 (限量供應)

Slow-Cooked Beef Bourguignon \$580

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



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

嚴選高品質臺灣帶骨戰斧豬排，
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

超值加點 ADD-ONS

香煎干貝 Seared Scallops \$270 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 \$220 大量蒜頭及奶油香煎帶尾蝴蝶鮮蝦四隻



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.

義大利麵及燉飯 PASTAS & RISOTTOS

塔香白酒蛤蜊麵 Clam Pasta with White Wine & Basil \$450

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 \$580

以大量蒜頭及奶油拌炒帶尾鮮蝦及細麵，撒上十個月熟成的帕馬森起司



干貝松露牛肝蕈菇燉飯

Truffle & Porcini Risotto with Scallop \$560

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

手工自製漢堡 HANDCRAFTED BURGERS

嚴選美國特選級牛排肉手工拍打自製漢堡排。附薯條+美式涼拌高麗菜

搭配生菜、番茄、酸黃瓜、生洋蔥、法式布里歐奶油麵包

起司牛肉堡 Cheeseburger \$420

7盎司漢堡排搭配雙層起司(可選擇美國起司或瑞士起司)

蘑菇起司牛肉堡 Mushrooms Swiss Burger \$480

7盎司漢堡排搭雙層瑞士起司、香炒蘑菇及香烤培根



BBQ牛肉堡 BBQ Burger \$460

7盎司漢堡排搭配雙層美國起司、紐奧良風味酥炸洋蔥及
獨家研發自製BBQ醬汁

培根起司牛肉堡 Bacon Cheeseburger \$480

7盎司漢堡排搭配雙層美國起司及香烤培根

雙層起司牛肉堡(14盎司漢堡肉) Double Cheeseburger \$599

14盎司大份量漢堡排搭配四層起司(可選擇美國起司或瑞士起司)





主菜升級套餐! \$350 \$299
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

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、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, Coke, Sprite, Fanta, or Fuze Iced Lemon Tea.

起司三明治 Kid's Cheese Sandwich \$240

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

義大利肉醬麵 Kid's Spaghetti Bolognese \$240

使用美國特選級100%純牛肉手工自製肉醬拌炒細麵

脆皮雞柳條 Kid's Chicken Tenders \$240

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

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 CHOCOLATE

熱巧克力 Hot Chocolate	\$100
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	\$100
現榨新鮮柳橙/香吉士汁 Freshly Squeezed Orange Juice	\$180
現榨奇異果汁 Freshly Squeezed Kiwi Juice	\$180

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 Maraschino 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
---------------------------------	-------

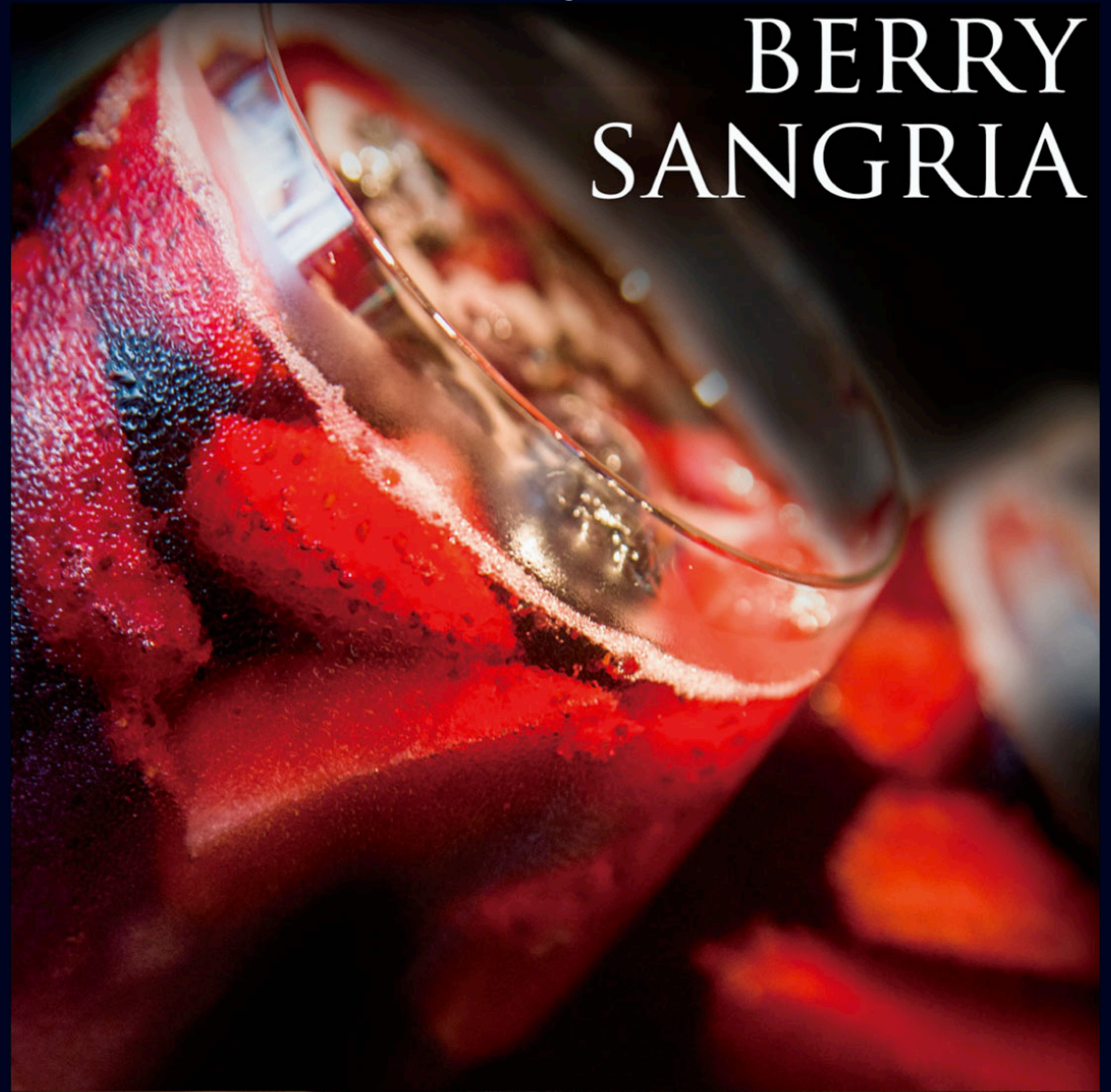


禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

需另加百分之十服務費 10% service charge will be added.

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	\$260
桑格麗亞水果白酒 White Sangria	\$260



啤酒 BEERS

海尼根生啤酒 Heineken Draft 250 ml. 第二杯半價!	\$150
海尼根生啤酒 Heineken Draft 500 ml. 第二杯半價!	\$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	\$180
格蘭利威 Glenlivet 12 Years of Age Single Malt	\$200
百富 Balvenie Aged 12 Years DoubleWood Single Malt	\$250