

# JACK BROTHERS

傑克兄弟

## MENU



# 開胃菜 APPETIZERS

## 蜂蜜黑麥麵包 Honey Rye Bread \$60

整條熱烤蜂蜜黑麥麵包搭配優質奶油，香氣十足，多人樂享

## 水牛城辣雞翅 Buffalo Wings

小份 Small \$240 / 大份 Large \$330

酥炸鮮嫩雞翅腿，沾裹特製美式水牛城酸辣醬，搭配新鮮西洋芹與特製藍紋起司醬

## 香酥蘑菇 Fried Mushrooms \$210

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

## 脆皮無骨雞柳條 Fried Chicken Tenders \$210

去骨雞胸嫩肉裹上自製美式風味麵衣酥炸，搭配蜂蜜芥末醬享用

## 莫札瑞拉起司條 Fried Mozzarella Cheese Sticks \$210

整條莫札瑞拉起司裹粉酥炸，附新鮮西洋芹，搭配美味的自製馬利納拉番茄醬享用

## 香煎野生干貝佐義大利黑松露 \$260

### Seared Scallops with Truffle

三粒香煎北大西洋野生干貝佐義大利黑松露醬，搭配新鮮蘆筍及番茄



焗烤雙重起司薯條

## 焗烤雙重起司薯條 Cheese Fries \$260

現炸質地綿密薯條，覆蓋傑克及查特起司，焗烤至淡金黃色，撒上香碎培根，搭配法式鄉村醬及現煮香濃比利時巧克力醬

## 開胃菜綜合拼盤 Appetizer Combination \$520

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



開胃菜綜合拼盤

# 新鮮沙拉 / 湯 FRESH SALADS & SOUP

## 今日濃湯 Soup of the Day \$90

以新鮮蔬菜及菇類自製之濃湯，每日更換口味

## 田園沙拉（單人份） Side House Salad \$90

新鮮混合生菜搭配自選沙拉醬：美式凱薩醬 / 法式鄉村醬 / 藍紋起司醬 / 蜂蜜芥末醬 / 蜂蜜檸檬油醋醬 / 橄欖油與紅酒醋  
Dressing: Caesar/Spicy Ranch/Blue Cheese/Honey Mustard/Honey Balsamic/Olive Oil & Vinegar



傑克彩虹沙拉

## 美式凱撒沙拉 Caesar Salad \$300

大份量新鮮蘿美生菜加上帕馬森起司及每日現烤蒜味麵包丁拌上自製美式凱薩沙拉醬  
加上炭烤雞肉 Add Grilled Chicken \$120

## 傑克彩虹沙拉 Jack's Cobb Salad \$330

新鮮混合生菜搭配傑克起司、查特起司、腰果、鳳梨片、番茄及黑橄欖，搭配自選沙拉醬：美式凱薩醬 / 法式鄉村醬 / 藍紋起司醬 / 蜂蜜芥末醬 / 蜂蜜檸檬油醋醬 / 橄欖油與紅酒醋 Dressing: Caesar/Spicy Ranch/Blue Cheese/Honey Mustard/Honey Balsamic/Olive Oil & Vinegar  
加上炭烤雞肉 Add Grilled Chicken \$120

## 慢烤頂級肋眼牛排沙拉（限量供應） \$450

### Balsamic Prime Rib Salad (Limited offer)

新鮮混合生菜搭配 3 盎司慢烤頂級肋眼牛排切片、帕馬森起司、番茄、黑橄欖、大蒜麵包丁佐以蜂蜜檸檬油醋

# 漢堡 / 三明治 BURGERS & SANDWICH

附酥炸薯條及美式高麗菜絲沙拉 All burgers/sandwich are served with French fries and coleslaw  
多加漢堡排 Add extra patty \$150 多加起司 Add extra cheese \$40

## 起司牛肉堡 Cheese Burger \$300

使用 USDA CHOICE 等級牛肉手工自製漢堡排，搭配生菜、番茄、酸黃瓜、  
洋蔥及法式布里歐奶油麵包，可選擇美國起司或瑞士起司



起司牛肉堡

## 培根起司牛肉堡 Bacon Cheese Burger \$320

使用 USDA CHOICE 等級牛肉手工自製漢堡排，搭配烤培根、生菜、番茄、  
酸黃瓜、洋蔥、美國起司及法式布里歐奶油麵包

## 花生醬牛肉堡 Peanut Butter Bacon Cheese Burger \$340

使用 USDA CHOICE 等級牛肉手工自製漢堡排，搭配烤培根、生菜、番茄、  
酸黃瓜、洋蔥、美國起司、新竹福源花生醬及法式布里歐奶油麵包

## 蘑菇起司牛肉堡 Mushrooms Swiss Burger \$340

使用 USDA CHOICE 等級牛肉手工自製漢堡排，搭配香炒蘑菇、  
烤培根、生菜、番茄、酸黃瓜、洋蔥、瑞士起司及法式布里歐奶  
油麵包

## 慢烤頂級肋眼牛排三明治 (限量供應) \$399

Prime Rib French Dip Sandwich (Limited offer)  
慢烤頂級肋眼牛排切片搭配高品質義式巧巴達麵包及  
紅酒牛肉汁沾醬，三明治中的極品

# 義大利麵 PASTAS

## 松露野菇義大利麵 \$300

### Mushrooms Pasta with Truffle Oil

精選多種蕈菇，以牛肝蕈菇高湯、龍蒿等香料為醬汁基底  
佐以義大利黑松露油拌炒細麵

## 塔香白酒蛤蜊麵 \$300

### Clam Pasta with White Wine & Basil

以海鮮高湯及白酒扮炒蛤蜊、羅勒及細麵，口味清爽

## 馬利納拉番茄海鮮麵佐炙燒干貝 \$390

### Seafood Marinara Pasta

以馬利納拉番茄醬拌炒蛤蜊、花枝圈、鮮蝦及細麵，綴以  
炙燒干貝



松露野菇義大利麵

## 慢烤頂級肋眼牛排松露野菇麵 (限量供應) \$480

### Prime Rib & Mushrooms Pasta with Truffle Oil (Limited offer)

精選多種蕈菇，以牛肝蕈菇高湯、龍蒿等香料為醬汁基底佐義大利  
黑松露油拌炒細麵，搭配 3 盎司慢烤頂級肋眼牛排切片

# 燉飯 RISOTTOS

## 干貝松露牛肝蕈菇燉飯 \$390

### Truffle & Porcini Risotto with Scallop

松露及牛肝蕈菇燉飯加入奶油白醬，撒上 10 個月熟成的  
帕達諾帕瑪森起司，綴以炙燒干貝淋上松露



西班牙海鮮燉飯

## 西班牙海鮮燉飯 Seafood Turmeric Risotto \$370

以黃薑及白酒為燉飯基底，佐以鮮蝦、蛤蜊、淡菜、花枝圈，  
撒上 10 個月熟成的帕達諾帕瑪森起司



干貝松露牛肝蕈菇燉飯

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

# 原味經典牛排 SIGNATURE STEAKS

所有牛排均附蜂蜜黑麥麵包 All steaks are served with Honey Rye Bread.

片燒嫩肩牛排 Flat Iron Steak 8 oz. \$480 / 12 oz. \$690 (USDA CHOICE 新鮮冷藏肉等級)

精心研發切肉方式去除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，風味直逼菲力，搭配風味飯及新鮮時蔬（建議熟度 3 至 5 分熟）



紐約客牛排 New York Strip 12 oz. \$1080

(USDA PRIME 新鮮冷藏肉等級)

肋眼牛排 Ribeye 12 oz. \$890

(USDA CHOICE 新鮮冷藏肉等級)

油花多、油脂香氣最為濃厚之牛排部位，附

季節性配菜（建議熟度 5 分熟）

選用美國農業部牛肉品質分類最高等級，最外層具香厚油脂，口感嫩中帶潤、富嚼勁，油脂量介於菲力及肋眼之間，附季節性配菜（建議熟度 5 分熟）



菲力牛排 Filet Mignon 6 oz. \$720 / 8 oz. \$920

(USDA CHOICE 新鮮冷藏肉等級)

脂肪含量少、纖維最為細緻、口感最為軟嫩且肉質香甜之牛排部位，附季節性配菜（建議熟度 3 至 5 分熟）

## 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）

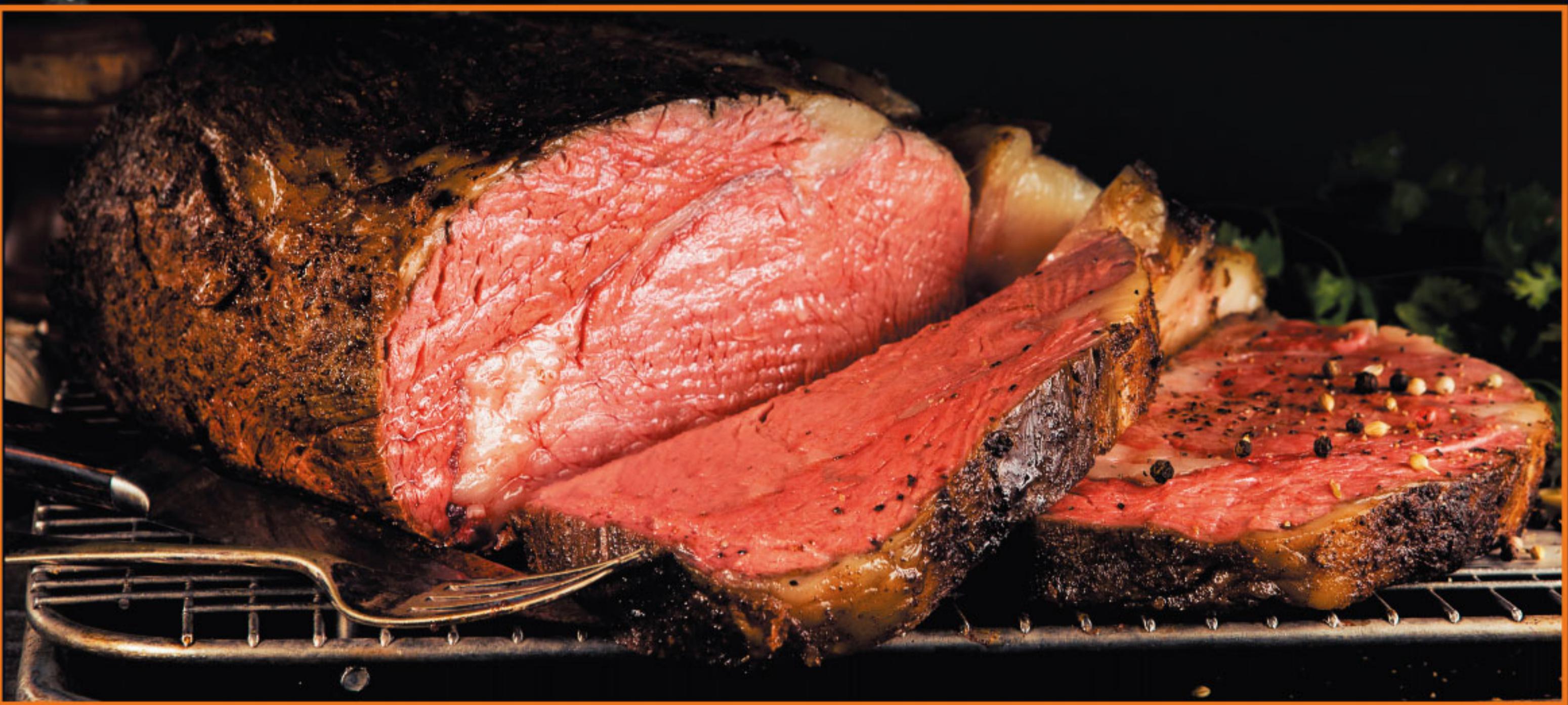
Medium well 7 分熟 Warm brown / pink center

牛排中間呈現淡粉紅色，肉汁稍微流失

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

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



## 慢烤頂級肋眼牛排 Slow-Roasted Prime Rib

6 oz. (限量供應) \$690 / 8 oz. \$840 / 11 oz. \$1050

加1盎司 Every extra ounce \$80 僅晚餐時段限量供應 Dinner only. Limited offered  
(臺中店及高雄店限五、六、日及假日供應)

(Served only on Friday, Saturday, Sunday, and holidays in Taichung and Kaohsiung stores.)

整條新鮮美國特選肋眼牛肉以特製均溫烤箱低溫慢火（攝氏 62 度）加熱 6 至 7 小時，  
肉汁不因高溫流失而能完整保留，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、季節性配菜享用，是老饕的最愛

提供兩種切片方式

① 原味切片：可品嚐牛肉之原味

② 鐵板香煎切片：以香料及調味略煎切片表面，更具香氣及風味（限 8oz. 以上）

### 慢烤頂級肋眼牛排沙拉（限量供應）\$450

Balsamic Prime Rib Salad (Limited offer)

新鮮混合生菜搭配 3 盎司慢烤頂級肋眼牛排切片、帕馬森起司、番茄、黑橄欖、大蒜麵包丁佐蜂蜜檸檬油醋



### 慢烤頂級肋眼牛排松露野菇麵（限量供應）\$480

Prime Rib & Mushrooms Pasta with Truffle Oil (Limited offer)

精選多種蕈菇，以牛肝蕈菇高湯、龍蒿等香料為醬汁基底佐以義大利黑松露油拌炒細麵，搭配 3 盎司慢烤頂級肋眼牛排切片



### 慢烤頂級肋眼牛排三明治（限量供應）\$399

Prime Rib French Dip Sandwich (Limited offer)

慢烤頂級肋眼牛排切片搭配高品質義式巧巴達麵包及紅酒牛  
肉汁沾醬，三明治中的極品，附薯條及美式高麗菜絲沙拉

超值  
加點



炭烤龍蝦尾 Grilled Lobster Tail \$629

炭烤鮮蝦串 Grilled Shrimp Skewers \$210

# 超值組合 COMBINATIONS

所有組合均附季節性配菜

All combinations are served with seasonal sides

## 炭烤鮮蝦綜合海鮮盤 \$590

Grilled Shrimp, Seared Scallops,  
& Cheesy Baked Mussels

炭烤鮮蝦與焗烤紐西蘭淡菜與香煎北大西洋野生干貝的海鮮盤組合



## 菲力牛排佐香煎野生干貝 \$920

Filet Mignon (6 oz.) & Seared Scallops

6 盎司菲力牛排 ( USDA CHOICE 新鮮冷藏肉等級 )

搭配香煎北大西洋野生干貝，附蜂蜜黑麥麵包

( 菲力牛排升級至 8 盎司 Upgrade to 8oz. Filet Mignon \$200 )



## 炭烤龍蝦尾綜合海鮮盤 \$990

Grilled Lobster Tail, Seared Scallops,  
& Cheesy Baked Mussels

6 盎司炭烤龍蝦尾與焗烤紐西蘭淡菜、香煎北大西洋野生干貝的超值豪華海鮮盤組合



## 小海陸蘑菇鮮蝦菲力牛排 \$890

Filet Mignon (6 oz.) with Shrimp & Mushrooms

6 盎司菲力牛排 ( USDA CHOICE 新鮮冷藏肉等級 ) 搭配

3 盎司濃郁澳洲風味蘑菇鮮蝦，附蜂蜜黑麥麵包

( 菲力牛排升級至 8 盎司 Upgrade to 8oz. Filet Mignon \$200 )



## 肋眼牛排與炭烤鮮蝦組合 \$1080

Ribeye Steak(12 oz.) & Grilled Shrimp

12 盎司肋眼牛排 ( USDA CHOICE 新鮮冷藏肉等級 )

搭配炭烤鮮蝦，附蜂蜜黑麥麵包

## 海陸菲力牛排與炭烤龍蝦尾組合 \$1280

Surf & Turf: Filet Mignon (6 oz.)  
& Grilled Lobster Tail(6 oz.)

6 盎司菲力牛排 ( USDA CHOICE 新鮮冷藏肉等級 )

搭配 6 盎司炭烤龍蝦尾，附蜂蜜黑麥麵包

( 菲力牛排升級至 8 盎司 Upgrade to 8oz. Filet Mignon \$200 )

# 特色精選 FAVORITES

戰斧豬排 \$490

Pork Tomahawk Steak

選用 10 盎司雲林活菌豬之帶骨戰斧豬排，佐以法式第戎奶油醬，附季節性配菜



紅酒燉牛肉 \$420

Slow-Cooked Beef Bourguignon

取菲力側肉部位，以十多種天然香料佐以紅酒醃漬入味，入爐烘烤，添加新鮮蔬菜及高湯慢火細燉三小時而成，附美式薯泥或青豆飯



炭烤挪威野生鮭魚排 \$620

Grilled Norwegian Wild Salmon

炭烤嚴選高品質挪威野生鮭魚排，油脂香氣飽滿而不乾澀，附季節性配菜



墨西哥起司夾餅（雞肉或牛肉）\$300

Chicken Quesadilla / Beef Quesadilla

墨西哥玉米餅鋪上傑克起司與查特起司、香烤雞肉與香炒蘑菇（或香烤牛肉與香炒甜椒），請務必搭配我們自製的美味莎莎醬一起享用（可換蜂蜜芥末醬）



焗烤起司燻菇培根雞排 \$450

Bacon-Cheese Topped Chicken

炭烤 8 盎司低脂高蛋白雞胸肉，鋪上蘑菇、培根、大量起司焗烤而成，附季節性配菜



香煎鯛魚排佐馬莎拉菠菜蘑菇醬 \$460

Grilled Fish Marsala

嚴選健康低脂高蛋白之高品質鯛魚，以獨家香料調味香煎，魚肉飽滿多汁不乾澀，佐以美味自製馬莎拉菠菜蘑菇醬，附季節性配菜

需另加百分之十服務費

10% service charge will be added to your bill.

# 甜點 IRRESISTIBLE DESSERTS

冰淇淋香熱巧克力布朗尼 小份 Small \$180 / 大份 Large \$280

Chocolate Hot Fudge Brownie Sundae

本店招牌甜點，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，請務  
必將所有美味一口同時享用！

美國 The Cheesecake Factory® 起司蛋糕

Cheesecake from The Cheesecake Factory® \$200

美國著名 The Cheesecake Factory® 所生產的起司蛋糕，口感濃郁，搭配本店  
自製鮮果藍莓醬或現煮香濃比利時巧克力醬

藍莓奶酪 Blueberry Panna Cotta \$110

使用高品質鮮奶，店內手工自製奶酪，搭配以完整藍莓果實製作的藍莓醬

覆盆子巧克力慕斯 Raspberry Chocolate Mousse \$110

使用高品質比利時巧克力，店內手工自製慕斯，搭配以完整覆盆子果實製作的  
覆盆子醬



冰淇淋香熱巧克力布朗尼

## 兒童餐 KID'S MENU

兒童餐均附蘋果汁、蔓越莓汁、可樂、雪碧、芬達、檸檬冰紅茶擇一

All of our Kid's meals are served with a cup of Apple Juice, Cranberry Juice, Coke, Sprite, Fanta, or Iced Lemon Tea.

脆皮雞柳條 Kid's Chicken Tenders \$180

起司通心粉 Mac N Cheese \$190

起司三明治 Kid's Cheese Sandwich \$160

## 飲料 DRINKS

### 蘇打類 SODA DRINKS (可續杯)

可口可樂 Coke / 雪碧 Sprite / 芬達 Fanta

\$90

### 啤酒 BEERS

\$130

零卡可樂 Coke Zero

\$90

百威 Budweiser

\$150

檸檬冰紅茶 Fuze Iced Lemon Tea

\$90

海尼根 Heineken

\$150

可樂娜 Corona Extra

\$90

可樂娜 Corona Extra

\$150

台灣金牌啤酒 Taiwan Beer Gold Medal

\$120

### 熱飲 HOT BEVERAGES

咖啡 Coffee (可續杯)

\$90

### 威士忌 WHISKIES

\$160

紅茶 Hot Tea (可續杯)

\$90

傑克丹尼 Jack Daniel's Old No. 7

\$160

熱巧克力 Hot Chocolate

\$90

Tennessee Whiskey

\$180

### 果汁 JUICES

現榨新鮮柳橙汁 Freshly Squeezed Orange Juice \$130

\$90

格蘭利威 Glenlivet 12 Years of Age

\$180

現榨新鮮奇異果汁 Freshly Squeezed Kiwi Juice \$130

\$90

Single Malt Whisky

\$220

蘋果汁 Apple Juice

\$90

百富 Balvenie Aged 12 Years Double Wood

\$220

蔓越莓汁 Cranberry Juice

\$90

Single Malt Whisky

### 瓶裝水 MINERAL WATERS

聖佩黎諾礦泉水 S.Pellegrino 500 ml. \$100

需另加百分之十服務費

聖佩黎諾礦泉水 S.Pellegrino 1000 ml. \$150

10% service charge will be added to your bill.

飲酒勿開車，未滿十八歲者禁止飲酒，本場所不販賣酒予未滿十八歲者