

首頁 > 報紙 > 消費

老牛乾式熟成 顛覆油花迷思 A CUT改裝今試營運 熟齡牛獨特口感風味

A+

🖨

2017-12-01

讚

f

LINE

g+

〔記者涂盈如／台北報導〕位於台北國賓飯店，剛過完10年生日的A CUT牛排館，去年創下45,000名來客數、1.3億元的業績，迎接下一個十年，A CUT封館3個月改裝，斥資5,000萬元打造全新的紳士感空間，將於今（1）日試營運、12月6日晚間正式開幕。全新登場的A CUT低調大器，空間使用許多頂級建材，如來自捷克的80盞Lasvit水晶燈、大理石開放廚房，並打造瑪瑙寶石吧檯A-Bar，甚至有全台獨家的牛骨色泰國環保樹脂牆面，讓人頗有身處於歐洲奢華餐廳氛圍，隆重當中帶點神秘，在在增添了「億萬牛排館」話題。



爐烤波士頓活龍蝦，以鮮甜的蝦尾搭配海藻薏仁燉飯，2,000元。（記者涂盈如攝）



澳洲塔斯馬尼亞草飼老牛乾式60天帶骨肋眼牛排，2人份4,000元。（記者涂盈如攝）



A CUT入口處首次打造全新的A Bar，提供Bar Food以及多款開胃小點。（記者涂盈如攝）



A CUT封館3個月後全新開幕，由元璽設計朱怡芬、十聿照明設計總監賴雨農打造整體空間，呈現摩登而帶有紳士感的空間。



兼具膽識與創新精神的A CUT行政主廚凌維廉，強調肉質風味，獨家首發推出澳洲塔斯馬尼亞純草飼熟齡牛。（記者涂盈如攝）

作為重頭戲的菜色，由行政主廚凌維廉操刀，當台灣牛排市場掀起一陣和牛熱的當下，凌維廉領先市場一步，跳脫油花等級的迷思，獨家推出了來自澳洲塔斯馬尼亞的草飼「熟齡牛」，帶來截然不同的口感與風味。凌維廉表示，牛肉的油花等級用錢就買得到，但風味卻不行，他認為，有3個關鍵因素能夠造就肉質的美好風味，包含：原生牛種、地理環境水質，以及農場的飼養方式。

本季全新引進的「澳洲塔斯馬尼亞草飼老牛乾式60天帶骨肋眼牛排」，是來自有「人間天堂」之稱的塔斯馬尼亞，該處為澳洲自然生態最佳處，牛隻在水草豐美的大草原上，以天然放牧方式飼養5至7年，取其帶骨肋眼部位，經60天乾式熟成後，在高溫鐵板香煎、超級烤箱烘烤至表皮焦脆，呈現香甜的肉質與馥郁的風味。此外，本季更推出塔斯馬尼亞干貝、香煎鴨肝、香煎虎蝦、炙燒鮪魚、澳洲Westholme和牛嫩肩里肌鞭鞭、和牛湯餃等，主餐亦有爐烤波士頓龍蝦、煎烤巴克夏黑豚肋眼與香煎自然春雞等選擇。

相關關鍵字：

A CUT 熟齡牛 牛

網友回應

0則留言

排序依據 最新



新增回應……

Facebook 留言外掛程式

注目新聞

- 1羽球》戴資穎淘汰邊緣神逆轉 外媒驚愕：不敢置信！（影音）
- 2詭！懷胎9月孕婦猝逝 死後10天產下1子...
- 3正妹按摩師沒穿內衣走光露奶... PO網還真的神到本人！
- 4羽球》球后強心臟！戴資穎躲4賽末點逆轉晉決賽
- 5超崩潰！搶到張學友2張票興奮約女友 卻因這件事被分手

熱門新訊

- 新一年 瑞銀扭轉你投資想像
- 森鐵板燒尾牙春酒的高級首選
- 皇家圍爐宴最「星」動的年菜
- 台中萊特薇庭圍爐創意上菜



即時新聞

總覽 政治 社會 國際 財經 生活 評論 體育 娛樂 3C 時尚 汽車

報紙新聞

焦點 政治 社會 地方 國際 財經 生活 評論 體育 影視 消費 副刊

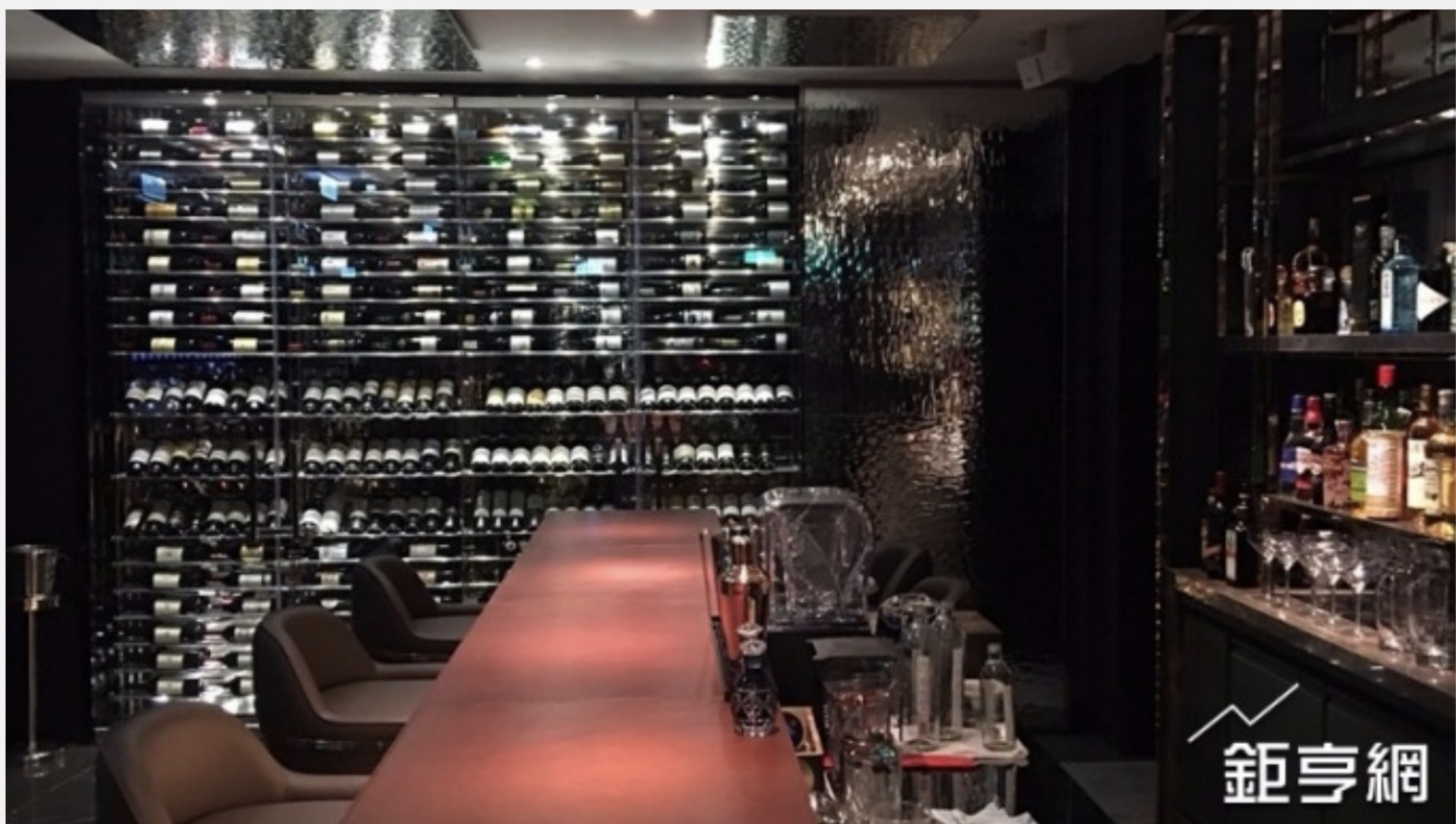
頻道總覽

自由影音 自由娛樂 自由評論網 iStyle時尚 3C科技 汽車頻道 食譜自由配 自由體育 健康醫療 地產天下 玩咖Playing TAIPEI TIMES yes123求職網

廣告・發票・樂透・投稿・訂報・RSS・關於我們・聯絡我們・著作權聲明・隱私權政策・徵才・熱門新訊 聯邦文教基金會・林榮三文學獎・聯邦銀行・福朋喜來登飯店・瓏山林蘇澳冷熱泉度假飯店・自由廣場會議中心

國賓A CUT改裝重開幕 明年單店營收挑戰1.4億元新高

鉅亨網記者王莞甯 台北 2017/11/30 16:23



台北國賓大飯店「A CUT」改裝完成。(鉅亨網記者王莞甯攝)

鉅亨網

相關個股

國賓 23.3 0%

國賓 (2704-TW) 旗下台北大飯店館內的頂級牛排餐廳「A CUT」，每年可創造億元業績，經過 3 個月改裝，12 月起將重新開幕，國賓表示，此次耗資 5000 多萬元進行開店 10 年來最大改裝，店內座位數大增 27 席至 127 席，加上菜單調整提升，預計明年單店營收上看 1.4 億元，較今年增加逾 50%。

此次 A CUT 改裝耗時約 3 個月，影響營收約 3500 萬元，但今年前 8 月業績已達 9000 萬元，今年全年營收仍可望達億元水準，展望明年，預計在改裝後將持續推升成長動能，目標全年營收上看 1.4 億元。

全新 A CUT 聘任原設計師朱怡芬操刀，以「紳士風格」作為裝潢主題，設置有 A Bar 的酒吧空間、大理石開放廚房，打造全娛樂大包廂。

整體座位數則從 100 席擴增至 127 席，菜色也大幅翻新，主打牛排除集結美、澳頂級牛肉，也導入日本和牛，讓顧客選擇更多元，並希望不同的座位空間設計，來吸引更多客群。

目前台北和新竹國賓均開設有 A Cut 牛排館，新竹 A CUT 前 10 月營收年增達 20%，遠優於公司預期成長 5% 表現；至於高雄是否也要跟進開 A CUT 餐廳，國賓正在評估中。目前國賓餐飲營收比重占總營收比重約 60%。



延伸閱讀

- 國賓台北館土地建物價值破百億 聚焦本業餐飲成長

0則留言

排序依據 最舊 ▼

新增回應.....

Facebook 留言外掛程式

專題報導

鉅亨配息基金月報

1

2018

新興市場債 該選美元還是當地幣別？

01/10

全球最便宜的AI概念股在台灣

01/05

廣告

Limited Time - 10% Off Nutiva at iHerb®

iHerb

《觀光股》台北國賓A Cut新裝迎賓，明年營收拚增5成

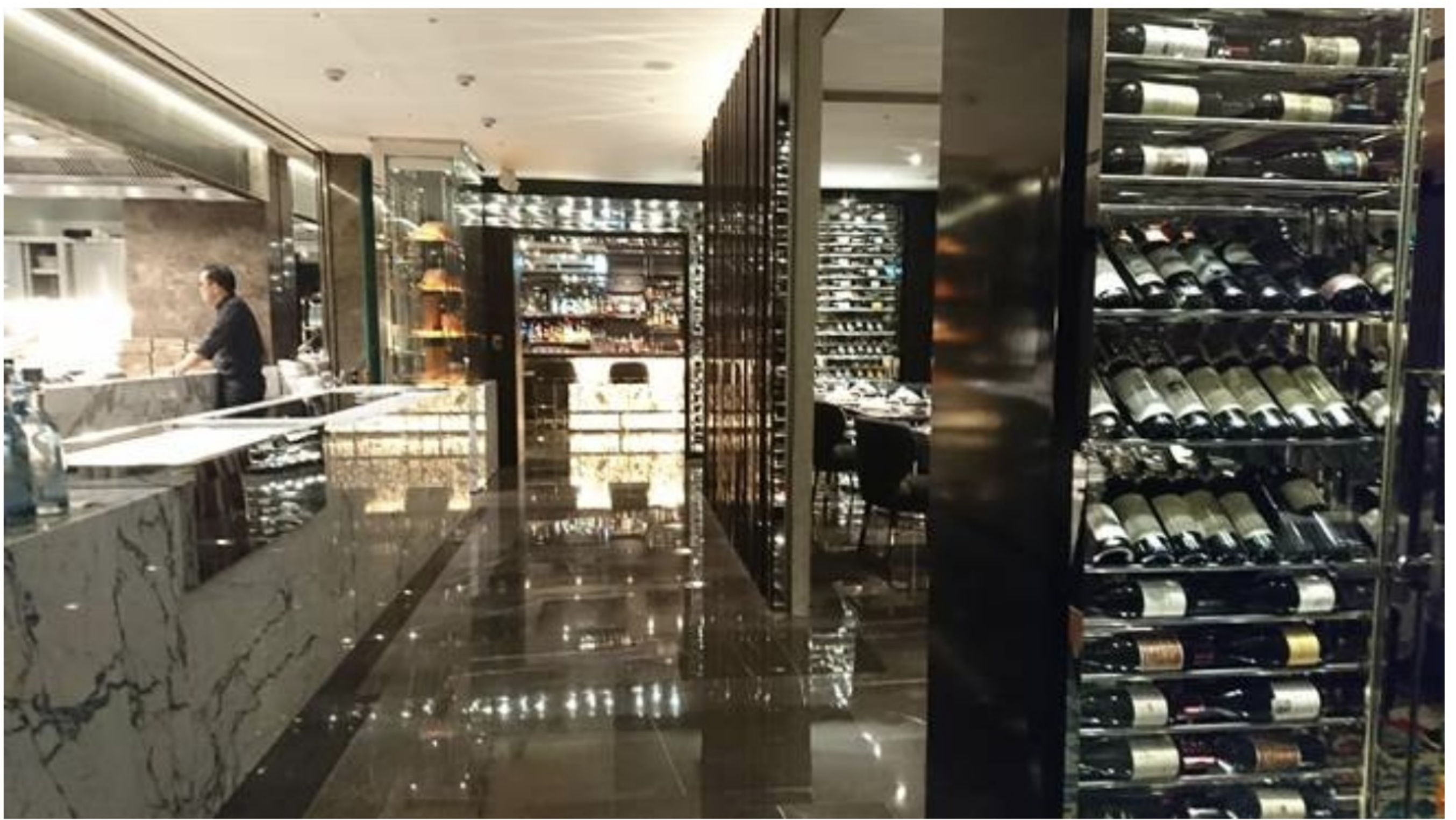
2017年11月30日 15:06 [時報資訊](#) 記者[林資傑](#) / 台北報導



國賓斥資5千萬元、耗時3個半月重新裝修台北國賓館內A Cut牛排館，圖為改裝後的主用餐區。（業者提供）

飯店業者國賓（2704）調整餐飲策略、強化館內餐廳戰力，耗時3個半月、斥資5千萬元，改裝近5年營收均破億元佳績的台北國賓A Cut牛排館，於明（1）日重新迎賓，搶攻聖誕及跨年夜聚餐商機，目標明年營收上看1.4億元，較今年成長逾5成。

國賓2007年在台北國賓開設A Cut牛排館，雖然僅有100個座位，但近5年的年營業額均穩定突破億元大關，年來客量達4.5萬人次。時值開幕屆滿10年，為鞏固A Cut「億萬級牛排館」的金字招牌，董事長許育瑞決議斥資5千萬元，進行A Cut全面改裝。



國賓斥資5千萬元、耗時3個半月重新裝修台北國賓館內A Cut牛排館，圖為全新打造的大理石開放廚房(左)、A Bar酒吧(中)及半開放式包廂(右)。（林資傑攝）

A Cut自8月16日起封館改裝，歷時3個半月將於12月1日重新迎賓。飯店表示，全新A Cut聘任原設計師朱怡芬操刀，以「紳士風格」作為裝潢主題，座位數擴增至127席。菜色上亦全面翻新，主打的牛排則集結美、澳、日三國頂級牛肉，提供顧客多重選擇。

國賓表示，目前台北及新竹國賓均有開設A Cut牛排館，其中新竹A Cut今年表現亮麗，前10月營收年增達2成，遠優於公司先前預期。至於台北A Cut因停業裝修達3個半月，預期今年營收將略低於億元，明年營收目標則上看1.4億元，可望年增逾5成。

（時報資訊）