

Breakfast

好初的早餐

飲料無限續

·平日7:30-11:00·

·假日7:30-10:30·

CHOICE OF ONE DRINKS

NT\$90 飲料任選一 (續杯不可更換品項)

請至p12頁選擇/可升級加價飲品(不可續)

「一日之計在於晨
早餐吃飽飽，開心一整天」

綜合果仁水果沙拉 NT\$250

ナッツとフルーツのボウルサラダ

Mixed Fruit and Nuts Salad Bowl

含麵包吃到飽&套餐飲料一 含堅果類

培根比薩吐司早餐 NT\$240

ベーコンのピザトースト朝食

Bacon Pizza Toast Breakfast

含玉米濃湯一&套餐飲料一

煙燻厚培根

自家製奶酥厚片早餐 NT\$220

燻製厚切りベーコンとココナッツバター塗りの
厚切りトースト朝食

Thick Smoked Bacon and Homemade Milk
Buttered Thick Toast Breakfast

含玉米濃湯一&套餐飲料一

窈窕輕食早餐 NT\$160

彩り野菜朝食

Light Breakfast (Veg)

含玉米濃湯一&套餐飲料一

菜菜人專屬

香煎雞柳早餐 NT\$200

チキンフィンガーのソテー朝食

Pan-Fried Chicken Finger Breakfast

含玉米濃湯一&套餐飲料一

英式炸魚早餐 NT\$200

フィッシュ&チップス朝食

Fish&Chip Breakfast

含玉米濃湯一&套餐飲料一

自由配 /-早餐時段提供-/

還
少
了
點
什
麼

水煮蛋1個NT\$20
荷包蛋1個NT\$20
炒蛋NT\$30
水果沙拉NT\$40
厚片吐司NT\$40
玉米濃湯NT\$50

厚培根1片NT\$50
香煎雞柳NT\$70
帶骨香腸NT\$80
明日葉汁NT\$90
柳丁汁NT\$90
優格杯NT\$90

想
再
吃
更
豐
富

英式炸魚2片NT\$70
奶酥厚片吐司NT\$70
蔬菜歐姆蛋捲NT\$80
坦都里雞NT\$100
香煎鮭魚NT\$120
嫩肩牛排NT\$200

Brunch

經典早午餐

麵包無限續 + 飲料兩杯

·全天候供應·

提供軟法、哈斯
雜糧麵包三種

麵包吃到飽，不提供打包外帶。



坦都里雞腿歐姆蛋

NT\$380 含堅果類

タンドリーチキン載せのオムレツ
Tandoor Chicken omelet
坦都里雞、歐姆蛋捲、麵麵薯條、綜合沙拉、優格杯、有鹽奶油



德國帶骨香腸& 厚培根蔬菜歐姆蛋 NT\$400

ドイツ風骨付きソーセージ&
厚切りベーコンの野菜オムレツ 含堅果類
Bone-In Sausage & Thick Bacon Vegetable omelet
帶骨香腸、厚培根片、歐姆蛋捲、麵麵薯條、綜合沙拉、優格杯、有鹽奶油



嫩肩牛肉美式炒蛋

NT\$480 含堅果類

ミスジステーキとスクランブルエッグ
Top-Blade Beef with Scrambled Eggs
嫩肩牛排、炒蛋、麵麵薯條、綜合沙拉、優格杯、有鹽奶油



香煎鮭魚美式炒蛋 NT\$420

サーモンソテーとスクランブルエッグ
Pan-Fried Salmon with Scrambled Eggs
鮭魚、炒蛋、麵麵薯條、綜合沙拉、優格杯、有鹽奶油
含堅果類



松露風鮮蔬歐姆蛋 NT\$360

トリュフソースかけの野菜入りオムレツ
Truffle Flavor Vegetable Omelets
歐姆蛋捲、冰烤番薯、綜合沙拉、優格杯、有鹽奶油、松露醬

菜菜人專屬 含堅果類



BRUNCH

TOP3

——早午餐人氣精選——

松露風鮮蔬歐姆蛋
香煎鮭魚美式炒蛋
德國香腸&厚培根蔬菜歐姆蛋

CHOICE OF TWO DRINKS 選兩杯飲料

這是我今天的...

第一杯

1. 明日葉
2. 新鮮柳丁汁

二選一，不可續



無限續的第二杯 / -不怕你喝 只怕你說喝飽了-

續杯不可更換品項

1. 冰/紅茶 アイス紅茶 Ice Black Tea
2. 熱/錫蘭紅茶 セイロンティー Ceylon Tea
3. 熱/桂花蜜香紅茶 キンモクセイの蜂蜜紅茶 Osmanthus Honey Scented Black Tea
4. 熱/鹿兒島有機綠茶 有機綠茶 Orangic Green Tea
5. 熱/金萱烏龍茶 金萱烏龍茶(キンセンウーロン茶) Jinxuan Oolong Tea
6. 冰/檸檬紅茶 レモン紅茶 Ice Lemon Tea
7. 可樂 コーラ Coke
8. 雪碧 スプライト Sprite
10. 健怡可樂 コーラライト Diet Coke
11. 芬達 ファンタ Fanta
12. 冰/美式咖啡 アメリカンコーヒー(アイス) Coffee Americano (I)
13. 熱/美式咖啡 アメリカンコーヒー(ホット) Coffee Americano (H)

可升級加價飲品(不可續)參考P12頁

本餐廳提供的蔬食料理，內含辛香調味料是為了方便蔬食者享用，不適合全素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解
食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖片僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費

菜菜人專屬(蔬食)

Lunch

·平日11:00至15:00·

超值商業午餐

麵包無限續

麵包吃到飽，不提供打包外帶。

LUNCH

「午餐是美好生活的
中場休息」



紅酒燉牛肉佐藜麥飯 NT\$350

ビーフシチュー キヌアライス付
Beef Stew with Rice

牛腱肉加入紅酒慢火燉煮

肉質滑嫩、醬香四溢，齒頰留香



精選活菌豬菲力肉質軟嫩細緻

一口菲力豬排炸佐藜麥飯

NT\$330

銘柄豚のヒレカツ キヌアライス付
Deep-Fried Pork Filet with Rice



酸甜玄米醋，開胃又健康，雞柳鮮嫩，停不下來的美味

鮮蔬玄米黑醋醬雞柳條

NT\$350

彩り野菜とチキンフィンガーの黒酢ソース和え
Mixed Vegetables and Chicken Fingers
with Black Vinegar Sauce



香煎鮮魚&蒜味起士醬焗彎管麵

NT\$330

白身魚ソテー &
マカロニのガーリック味チーズグラタン
Pan Fried Fish & Garlic flavor
Macaroni Mozzarella Cheese Gratin



野菇三角飯糰佐鮮炒時蔬

NT\$350

マッシュルームお握りと旬の野菜炒め
Mushroom Onigiri with Sauteed Vegetable

菜菜人專屬



湯品加價NT\$20可搭配酥皮



湯
選
1

1.南瓜濃湯

カボチャポタージュ Pumpkin Potage

2.玉米濃湯

コーンポタージュ Corn Potage

3.蘑菇濃湯

クリーミーポルチーニスープ Creamy Porcini Soup

甜
點
選
1

1.肉桂捲

シナモンロール Cinnamon Roll

2.莓果奶酪

含動物性吉利丁

パンナコッタ Panna cotta

3.香草冰淇淋

バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream

換購套餐甜點或精緻甜點，單點價折NT\$50



飲
料
選
1

不可續杯

NT\$90飲料任選一
請至p12頁選擇

可升級加價飲品

Set Meal

套餐介紹

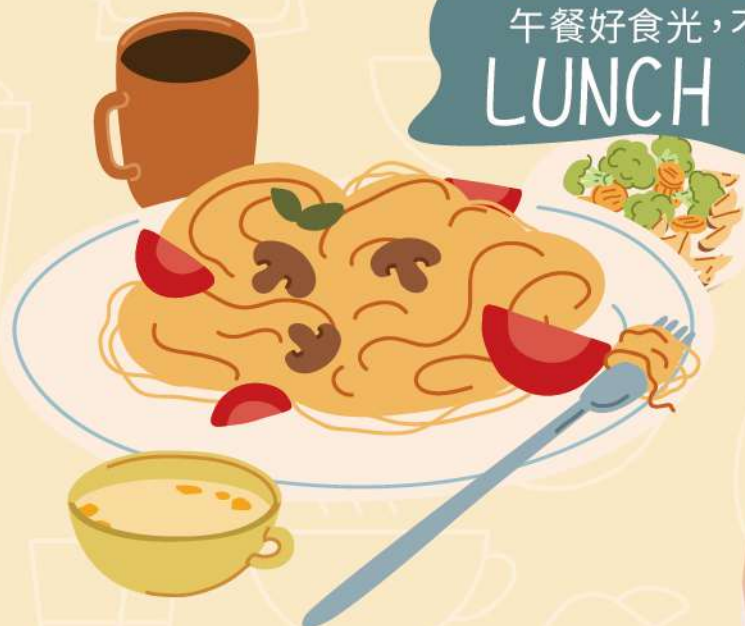
擇你所愛任你搭配



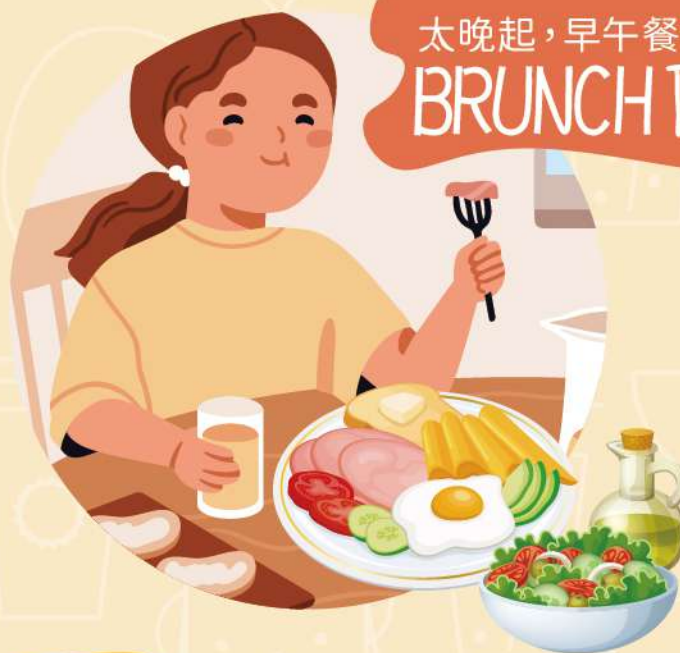
多樣化套餐，任你點
ALL DAY TIME

A.B.C.D套餐11點至打烊前1小時提供

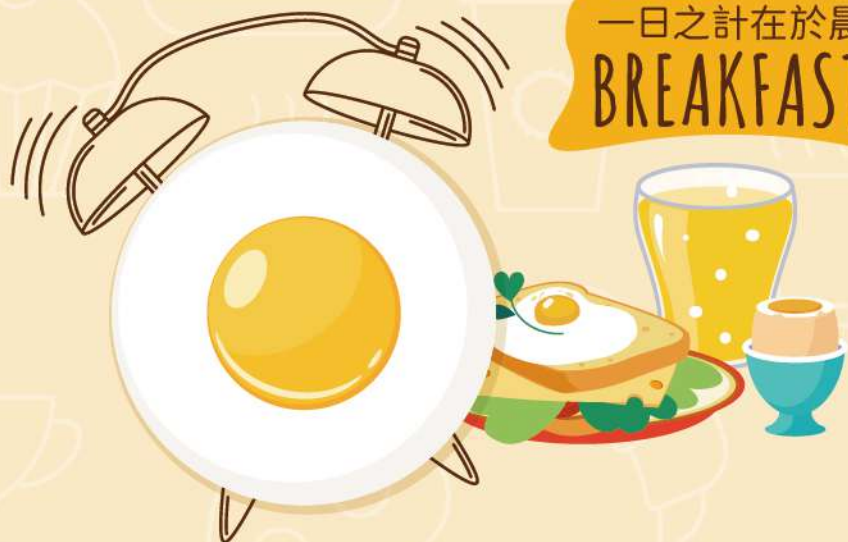
午餐好食光，不能錯過
LUNCH TIME



太晚起，早午餐等你來加—
BRUNCH TIME



一日之計在於晨
BREAKFAST TIME



A set meal

—A套餐— 一品附餐

任一主餐價格+NT\$80
以下選一

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

B set meal

—B套餐— 二品附餐

任一主餐價格+NT\$150
以下選二 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

C set meal

—C套餐— 三品附餐

任一主餐價格+NT\$210
以下選三 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

D set meal

—D套餐— 四品附餐

任一主餐價格+NT\$260
以下選四 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽，不提供打包外帶。



Main Dish

——排餐——

/-戀愛可以慢慢談

肉必須趁熱吃-/

澳洲穀飼100天沙朗牛排 NT\$560

豪州產穀物飼育牛のサーロインステーキ
Australian Grain-Fed Beef Sirloin
軟嫩口感與濃厚紮實肉香.鮮香多汁
牛肉重量:約220G(調理前)



牛隻從小以天然牧草放養，
以高營養穀物飼料餵養至少100天。
牛隻攝取均衡的營養，
肉質柔軟，口感豐富。

自家製牛排佐醬3選 1

ソース 3者択1 Choose 1 sauce three below



澳洲大麥牛牛排 NT\$580

豪州產大麥飼育牛ステーキ
Australian Barley-Fed Steak
澳洲牧場以天然大麥飼養的紐約客牛排
牛肉重量:約200G(調理前)



一頭牛只能取下數公斤的稀少部位，肉與油花達成平衡比例、多汁

特選安格斯

嫩肩牛排 NT\$400

特選アンガスミスジステーキ
Choice Angus Top Blade
香嫩口感之外，在咀嚼時多了一份嚼勁
牛肉重量:約150G(調理前)



牛肉最細嫩的部位

菲力牛排 NT\$480

テンダーロインステーキ
Tenderloin Steak
肉質鮮嫩口感鮮美，油脂含量最少，
牛肉最細嫩的部位
牛肉重量:約160G(調理前)





爆漿

三種起士、松露、馬鈴薯，濃郁美味

燒包紅酒牛肉燉煮&松露起士漢堡排 NT\$400

ビーフシチュー&トリュフチーズインハンバーグのホイル焼き

Red Wine Beef Stew&Truffle Flavor Cheese Burger Steak

燉煮牛肉與日式漢堡肉排雙重饗宴



舒康雞脂肪含量低
口感清爽不油膩
胺基酸含量高、保水度高
味道鮮甜多汁、無腥味
是最好的蛋白質來源

香烤舒康雞排&香烤草蝦 NT\$500

銘柄鶏と海老のグリル焼

Baked Chicken & Prawn

舒康雞，全植物性飼料無抗生素養殖，無腥味，營養價值高

漢堡肉爲牛豬混合



嫩肩牛排&香煎鮭魚&漢堡排 三拼 NT\$500

ミスジステーキ&サーモンソテー&ハンバーグの盛り合せ

Top-Blade Steak & Pan-Fried Salmon & Hamburger Steak

特選部位的安格斯牛排，肉香滿溢，香煎鮭魚最適合
與自家製塔塔醬一起享用



坦都里雞&漢堡排&帶骨香腸 組合拼盤 NT\$360

タンドリーチキン&ハンバーグ&骨付きソーセージの盛り合せ

Tandoori Chicken & Hamburger Steak & Bone-In Sausage

數種香料與原味優格醃製成的美味雞腿肉排

排餐自由配 / 朝豐盛邁進 /



裙襖蛋包
香辣烤飯 NT\$80



小漢堡 110G
NT\$80



香烤草蝦 1隻
NT\$60



炸豬排 1片
NT\$50



帶骨香腸 1支
NT\$80



香煎鮭魚半片
NT\$120



坦都里雞半片
NT\$120

A set meal

—A套餐— 一品附餐

任一主餐價格+NT\$80
以下選一

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

B set meal

—B套餐— 二品附餐

任一主餐價格+NT\$150
以下選二 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

C set meal

—C套餐— 三品附餐

任一主餐價格+NT\$210
以下選三 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

D set meal

—D套餐— 四品附餐

任一主餐價格+NT\$260
以下選四 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)



印度坦都里雞腿排佐 裙襬蛋包香辣烤飯 NT\$330

タンドリーチキンと辛いオムレツピラフ
Tandoori Chicken Thigh with Spicy Rice Pilaf & Skirted Egg
數種香料與原味優格醃製成的美味雞腿肉排



精選活菌豬菲力肉質軟嫩細緻



坦都里雞排& 一口菲力豬排炸雙拼 NT\$400

タンドリーチキン&ヒレカツ
Tandoori Chicken & Pork Cutlet
左右逢源的絕對美味,讓您一次雙重擁有

巴法利亞邦(Bayern)的傳統美食



德國豬腳 NT\$450

シュバイネハクセ (ローストした豚足)
Pig's Trotter
香烤醇厚Q彈肉香,嚼勁十足



香烤櫻桃鴨腿排 NT\$480

チェリーダックのもも肉ステーキ
Pan-Fried Cherry Duck Thigh
肉質軟嫩鮮甜、外皮酥脆,肥而不膩

來自蘭陽平原的噶瑪蘭豬肉,
肉質香甜細緻



紫蘇蘿蔔泥鹽麴 噶瑪蘭豬里肌排 NT\$280

塩麴豚ロースステーキ 大葉大根おろし添え
Salted Koji Pork Loin Steak Served
with Radish Puree and Shiso



香煎阿拉斯加赤魚排 NT\$370

アラスカ産赤魚のイタリア風ソテー
Pan-Fried Alaska Red Fish
富含高蛋白,是低熱量的深海魚,肉質彈牙

排餐自由配 / 朝豐盛邁進 /



裙襬蛋包
香辣烤飯 NT\$80



小漢堡 110G
NT\$80



香烤草蝦 1隻
NT\$60



炸豬排 1片
NT\$50



帶骨香腸 1支
NT\$80



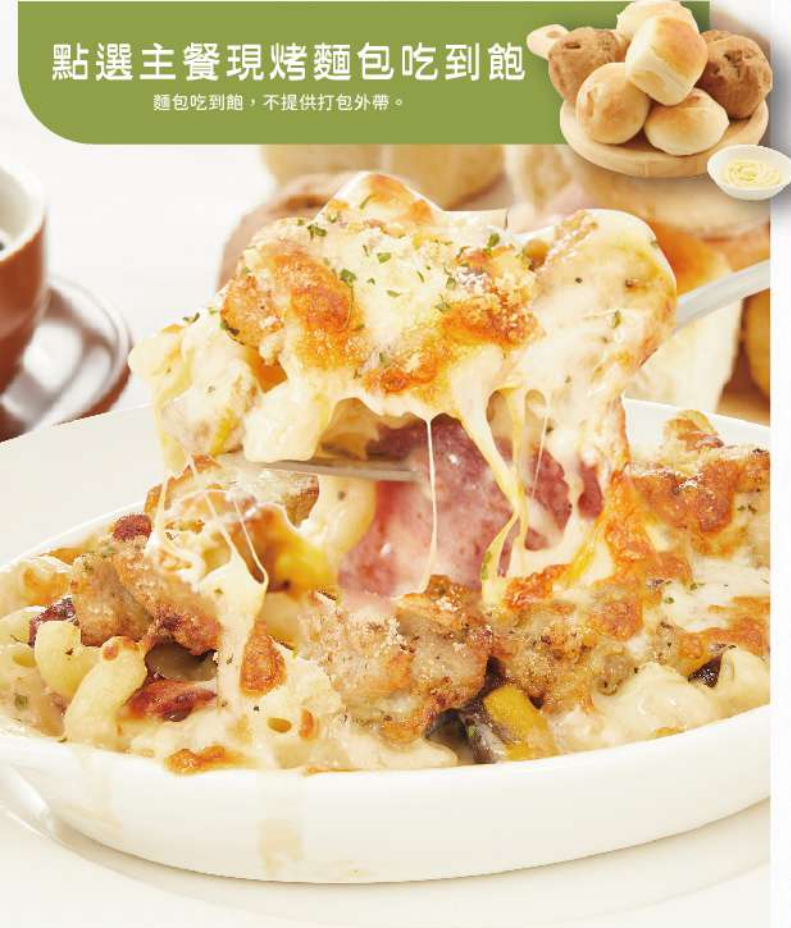
香煎鮭魚半片
NT\$120



坦都里雞半片
NT\$120

點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽，不提供打包外帶。



蒜味白醬舒康雞焗彎管麵 NT\$330

んにくホワイトソースと銘柄鶏のマカロニグラタン

Garlic Chicken Grain Macaroni

濃郁的起司香氣，鮮嫩舒康雞，相當夠味



滿滿蛤蜊義大利麵 NT\$300

たっぷりハマグリスパゲッティ

Spaghetti with Clam in White Wine Sauce

經典義大利麵，大朋友小朋友都喜歡

Pasta
義大利麵

鮮蔬義大利麵 NT\$270

新鮮野菜のバスタ

Vegetable Spaghetti

滿滿蔬菜，高纖營養

菜菜人專屬



蕃茄海鮮義大利麵 NT\$350

トマト海鮮バスタ

Tomato Seafood Spaghetti

經典義大利紅醬(ROSSO)搭配鮮甜海鮮



西班牙松阪豬義大利麵 NT\$370

イベリコ豚のバスタ

Spanish Matsusaka Pork Spaghetti

豬肉稀有松阪部位，口感脆，油花均勻



干貝&草蝦&中卷烏賊墨義大利麵 NT\$400

ホタテと海老とイカのイカ墨バスタ

Scallop Prawn Squid Spaghetti

三種受歡迎的海鮮食材，高貴不貴



粉紅醬干貝海鮮焗彎管麵 NT\$380

ホタテと海老のトマトクリームソースマカロニグラタン

Scallop Seafood Grain Macaroni with Pink Sauce

粉紅醬~法式白醬加蕃茄醬汁，美味不膩口，

大千貝，大蝦，大美味



PASTA



本餐廳提供的蔬食料理，內含辛香調味料是為了方便蔬食者享用，不適合全素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解
食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖片僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費 菜菜人專屬 (蔬食)

A set meal

—A套餐— 一品附餐

任一主餐價格+NT\$80
以下選一

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

B set meal

—B套餐— 二品附餐

任一主餐價格+NT\$150
以下選二 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

C set meal

—C套餐— 三品附餐

任一主餐價格+NT\$210
以下選三 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

D set meal

—D套餐— 四品附餐

任一主餐價格+NT\$260
以下選四 不可複選

- 1.NT\$100前菜(可升級加價前菜)
- 2.湯
- 3.NT\$90飲料(無限續杯)
可升級加價飲品(不可續)
- 4.NT\$90甜點(可升級加價甜點)

Rice
飯



美國醬蝦燉飯 NT\$330

アメリカンソースの海老リゾット
American sauce Risotto with Prawns
就是蝦!很蝦味的燉飯，配很大的蝦



豪華海鮮焗飯 NT\$380

贅沢海鮮グラタン Deluxe Seafood Rice Gratin
入口滿滿起士，海鮮的甜味，焗烤控必點!



澳洲穀飼沙朗牛排飯 NT\$380

穀物飼育牛サーロインステーキライス
Grain-Fed Sirloin Steak Rice Plate
軟嫩口感與濃厚紮實肉香，鮮嫩多汁



栗子南瓜燉飯 NT\$260

栗南瓜リゾット
Chestnut Pumpkin Risotto
綿密甜香南瓜，鮮脆玉米筍，健康黃金飯

菜菜人專屬 含堅果類



西班牙松阪豬黑金蒜松露 野菇燉飯 NT\$400

イベリコ豚の黒大粒トリュフリゾット
Spanish Matsusaka Pork with Black Garlic &
Truffle Mushroom Risotto
台灣黑蒜，義大利松露聯手出擊，美味滿分



豬肉
稀有松阪部位
口感脆
油花均勻

焗烤起士雞柳飯 NT\$280

チキンフィンガーのチーズドリア
Chicken Finger Cheese Doria
濃郁的起司香氣，
鮮嫩雞柳，相當夠味



點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽，不提供打包外帶。



Flavorful
窈窕美味

Flavorful



安格斯牛肉木盆沙拉 NT\$250

アンガス牛サラダ
Angus Beef Salad
牛肉搭配多種萵苣蔬菜，口感豐盛

★ 搭配醬油芥末籽醬

雞肉凱薩木盆沙拉 NT\$250

チキンシーザーサラダ
Caesar Salad with Chicken
高纖低脂豐富蛋白質，營養十足，經典呈現

★ 搭配凱薩醬

綜合果仁水果木盆沙拉 NT\$250

ナッツとフルーツのボウルサラダ
Mixed Fruit and Nuts Salad Bowl
蔬菜、水果、蛋、堅果、營養一次到位

★ 搭配水果優格醬 含堅果類



巴沙米可醋蒜香野菇鮮蝦 NT\$270

にんにく味のマッシュルーム＆
海老バルサミコ酢和え
Fried Garlic Shrimp with Balsamic
酸甜巴沙米可黑醋帶出菇與蝦的鮮甜



本餐廳提供的蔬食料理，內含辛香調味料是為了方便蔬食者享用，不適合全素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解
食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖片僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費

● 菜菜人專屬(蔬食)

前菜Antipasto

酥炸蘿勒雞柳條 NT\$100

チキンフィンガーフライ
Deep-Fried Chicken Fingers
香酥蘿勒雞柳條



水果沙拉 NT\$100

フルーツサラダ (含堅果類)
Fruit Salad with Yougurt Dressing
嚴選新鮮水果與滿滿蔬菜，健康美味



酥炸翹翹薯條 NT\$100

ポテトフライ
Curley Fries
酥脆馬鈴薯，吃了會微笑!



培根凱薩沙拉 NT\$100

ベーコンのシーザーサラダ
Caesar Salad
必點的義大利經典開胃菜



安格斯牛肉沙拉 NT\$100

牛肉のサラダ
Angus Beef Salad with Soy Mustard Sauce
酸甜醬油芥末籽，搭配安格斯牛肉
加上萵苣蔬菜，口感豐盛



英式炸魚佐塔塔醬 NT\$120

升級加價NT\$20
フィッシュフライ タルタルソース添え
Fried Fish Served with Tartar Sauce
表皮酥脆，內裡鬆軟綿滑的酥炸料理



洋釀炸雞翅 NT\$140

升級加價NT\$40
手羽先フライ (韓國風ヤンニョムソース)
Deep-Fried Chicken Wings Korean Style
蜂蜜、寡糖及多種天然蔬果調製而成的醬汁



酥炸蝦棒佐馬鈴薯泥 NT\$160

升級加價NT\$60

海老スティックフライ & マッシュポテト
Deep-Fried Shrimp Stick with
Mashed Potato

湯Soup

湯品加價20元
可搭配酥皮



起士洋蔥湯

(含牛肉高湯成分) ----- NT\$100
オニオングラタンスープ Onion Soup with Cheese Gratin

南瓜濃湯

(含堅果類) ----- NT\$100
カボチャポタージュ Pumpkin Potage

玉米濃湯

----- NT\$100
コーンポタージュ Corn Potage

蘑菇濃湯

----- NT\$100
クリーミーポルチーニスープ Creamy Porcini Soup

匈牙利牛肉湯

----- NT\$100
グーラッシュ Goulash



本餐廳提供的蔬食料理，內含辛香調味料是為了方便蔬食者享用，不適合全素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解
食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖片僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費 ② 菜菜人專屬(蔬食)



套餐飲料

可續杯, 不可更換品項

可附牛奶

冰/紅茶 NT\$90

アイス紅茶
Ice Black Tea

熱/桂花蜜香紅茶 NT\$90

キンモクセイの蜂蜜紅茶
Osmanthus Honey Scented Black Tea

熱/鹿兒島有機綠茶 NT\$90

有機綠茶
Organic Green Tea

熱/錫蘭紅茶 NT\$90

セイロンティー
Ceylon Tea

熱/金萱烏龍茶 NT\$90

金萱烏龍茶(キンセンウロン茶)
Jinxuan Oolong Tea

冰/美式咖啡 NT\$90

熱/美式咖啡 NT\$90
アメリカンコーヒー (アイス/ホット)
Coffee Americano (I/H)

可樂 NT\$90

コーラ
Coke

雪碧 NT\$90

スプライト
Sprite

芬達 NT\$90

ファンタ
Fanta

健怡可樂 NT\$90

コーラライト
Diet Coke

冰/檸檬紅茶 NT\$90

レモン紅茶
Ice Lemon Tea

特調飲料

不可續杯

升級加價+NT\$10

熱/新鮮水果茶 NT\$110

ホットフルーツティー
Fresh Fruit Ceylon Tea

升級加價+NT\$10

冰/咖啡拿鐵 NT\$110

熱/咖啡拿鐵 NT\$110
カフェラテ (アイス/ホット) Café Latte (I/H)

升級加價+NT\$20

森林莓果汁 NT\$120

ミックスベリージュース
Mixed Berry Juice

升級加價+NT\$20

熱/蜂蜜拿鐵 NT\$120

蜂蜜カフェラテ ホット
Honey Latte

升級加價+NT\$10

冰/鮮果紅茶 NT\$110

アイスフルーツティー
Iced Fresh Fruit Ceylon Tea

升級加價+NT\$10 含肉桂粉

熱/卡布奇諾 NT\$110

カプチーノ
Cappuccino

升級加價+NT\$20

葡萄綜合果汁 NT\$120

ミックスジュース
Mixed Fruit Juice

升級加價+NT\$20

綜合莓果冰沙 NT\$120

ベリーフローズン
Mixed Berry Gelato Sorbetti

升級加價+NT\$10

熱/現煮錫蘭奶茶 NT\$110

セイロンミルクティー
Ceylon Milk Tea

升級加價+NT\$10

冰/金桔蜂蜜風味檸檬汁 NT\$110

熱/金桔蜂蜜風味檸檬汁 NT\$110

きんかんはちみつレモン (アイス/ホット) Kumquat & Lemon Juice (I/H)

升級加價+NT\$20

蜂蜜檸檬銀耳露冰飲 NT\$120

蜂蜜レモンと木耳のドリンク
Honey Lemon with White Fungus Drink

搭配新鮮金桔的酸甜滋味, 富含維他命C的沁涼飲料

銀耳含有天然膠質, 促進胃腸蠕動的膳食纖維

187cc・酒精濃度 8%

義大利雷歐尼蘭伯斯紅酒
NT\$180/瓶

リユニティ ランブルスコ 赤ワイン
Riunite Lambrusco Red Wine

Lambrusco是北義特有, 帶有微氣泡, 微甜的紅酒

330cc・酒精濃度 5%

海尼根啤酒 NT\$120

ハイネケンビール
Heineken Beer

600cc・酒精濃度 5%

台灣金牌啤酒 NT\$120

台灣ビール
Taiwan Beer Gold Medal

/18歲以下請勿飲酒 禁止酒駕/

Dessert

套餐甜點



脆皮巧克力乳酪捲
NT\$90 (含堅果類)

パリパリチョコのチーズロール
Chocolate Cheese Roll Cake
使用法國可可巴芮Cacao Barry巧克力
加上帶有少許鹹味的乳酪製成的蛋糕捲



經典奶酪佐森林莓果醬
NT\$90

パナコッタ ベリージャム添え
Classic Panna Cotta with Berry Sauce
酸甜莓果醬與奶香濃郁的奶酪絕美搭配
(含動物性吉利丁)



溫熱提供 核桃肉桂捲
NT\$90 (含堅果類)

シナモンロール
Cinnamon Roll
香濃肉桂糖餡搭配焦糖核桃，
口感更上一層



酸溜溜檸檬塔
NT\$90

レモンタルト Lemon Tart
酥脆塔皮與檸檬奶餡，
經典法式口味
(含動物性吉利丁)

Dessert

精緻甜點

巴斯克乳酪蛋糕 NT\$140

バスク風焦がしチーズケーキ
Basque Burnt Cheese Cake
焦香風味重乳酪蛋糕，口感綿嫩鬆軟
濃郁奶香，濕潤不甜膩

升級加價+NT\$40



翻轉焦糖蘋果派 NT\$160

キャラメルリンゴパイ
Apple Tart Tatin with Vanilla Ice Cream

升級加價+NT\$60

(含堅果類)



經典義式提拉米蘇

NT\$140 升級加價+NT\$40

ティラミス
Classic Tiramisu
香濃提拉米蘇 (含動物性吉利丁)

(含堅果類)

咖啡焦糖核桃蛋糕

NT\$120 升級加價+NT\$20

コーヒーキャラメルクルミケーキ
Coffee and Caramelized Walnut Cake
咖啡香醇，蛋糕綿密，濃郁的咖啡香氣滿溢

熱烤蜂蜜蛋糕佐香草冰淇淋

NT\$160 升級加價+NT\$60

ホット蜂蜜ケーキバニラアイス
Hot Honey Cake & Vanilla Ice Cream
現點現烤的蜂蜜蛋糕口感綿密，淋上少許蜂蜜，
蛋香味與蜂蜜香真是絕配！

現點現做
製作時間約20分鐘



Afternoon Tea!

下午茶

供應時間14:00~17:00

NT\$160 單人享用

NT\$90 套餐飲料選一/可續杯
NT\$90 套餐甜點選一/可升級換購

NT\$300 雙人享用

NT\$90 套餐飲料選二/可續杯
NT\$90 套餐甜點選二/可升級換購

午茶套餐不含麵包吃到飽 可升級加價飲品(不可續)

kids menu

兒童套餐 150元

本菜單僅供12歲(含)以下孩童點購

① 你喜歡小豬還是小馬餐具?

② 你想吃香煎魚還是香煎雞柳?



蕃茄義大利麵

兒童香煎雞柳
香煎雞柳、青花菜、地瓜、炒蛋、
玉米湯、玉米、水果



兒童香煎魚

香煎魚、青花菜、地瓜、炒蛋、
玉米湯、玉米、水果

③ 香鬆飯糰 蕃茄義大利麵 你喜歡哪一個?

便當外帶



便當系列不提供麵包、僅供外帶，
不可使用任何優惠或優惠券，
配菜依現場為主。

本公司使用之肉品，皆符合我國食品安全衛生相關法規之規範，請安心食用。

豬肉產地:台灣

坦都里雞排&一口菲力豬排炸雙拼
紫蘇蘿蔔泥鹽麩噶瑪蘭豬里肌排
一口菲力豬排炸佐藜麥飯(午餐)
蕃茄海鮮義大利麵
粉紅醬干貝海鮮焗彎管麵
豪華海鮮焗飯
雞肉凱薩木盆沙拉
印度坦都里雞腿排佐裙襖蛋包香辣烤飯
焗烤起士雞柳飯
干貝&草蝦&中卷烏賊墨義大利麵
黑胡椒醬
香煎鮮魚&蒜味起士醬焗彎管麵(午餐)
培根凱薩沙拉

德國帶骨香腸(早午餐)

坦都里雞&漢堡排&帶骨香腸組合拼盤
燒包紅酒牛肉燉煮&松露起士漢堡排
嫩肩牛排&香煎鮭魚&漢堡排三拼

豬肉產地:丹麥

德國豬腳

豬肉產地:西班牙

厚培根(早午餐)
西班牙松阪豬義大利麵
西班牙松阪豬黑金蒜松露野菇燉飯
坦都里雞&漢堡排&帶骨香腸組合拼盤
培根比薩吐司(早餐)

牛肉產地:美國、澳洲、紐西蘭

安格斯牛肉木盆沙拉
安格斯牛肉沙拉
匈牙利牛肉湯
特選安格斯嫩肩牛排
菲力牛排
澳洲穀飼100天沙朗牛排
起士洋蔥湯
嫩肩牛肉美式炒蛋(早午餐)
澳洲大麥牛牛排
燒包紅酒牛肉燉煮&松露起士漢堡排
嫩肩牛排&香煎鮭魚&漢堡排三拼排
澳洲穀飼沙朗牛排飯
坦都里雞&漢堡排&帶骨香腸組合拼盤
醬燒牛肉便當