

平日11:00-17:00

Lunch Time

超值商業午餐
& 麵包無限續

麵包吃到飽，不提供打包外帶。

點商業午餐
提供軟法、哈斯、亞麻子
麵包三種吃到飽



鹽味奶油醬

水果起士醬

提供2種沾醬
供您選擇

薑黃飯

漢堡肉為牛豬混合

LOCOMOCO漢堡排

NT\$350

LOCOMOCO Burger Steak

薑黃飯

Chef Recommend delicious food
主廚推薦

辣味人專屬

香煎美式雞排佐莎露莎醬

NT\$350

Pan Fried Chicken with Salsa

塔塔醬

薑黃飯

新高麗菜絲

蕃茄起士豬排 NT\$350

Pork Cutlet with Tomato and Cheese

素食人專屬 (蔬食) 辣味人專屬 (含辣)

1. 本餐廳提供的蔬食料理，部分內含辛香調味料，
不適合全素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解
2. 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

香煎鮮魚&鮭魚白醬焗斜管麵 NT\$330

Pan Fried Fish &
Baked Salmon with Bechamel Gratin penne

『知食份子們
午餐take a break 一下!』

湯 選1

1. 南瓜濃湯 Pumpkin Potage 含堅果類
2. 玉米濃湯 Corn Potage 素食人專屬
3. 蘑菇濃湯 Creamy Porcini Soup

湯品加價NT\$20可搭配酥皮

午餐甜點 選1

1. 肉桂捲 Cinnamon Roll
2. 莓果奶酪 Panna cotta 含動物性吉利丁
3. 香草冰淇淋 Vanilla Ice Cream

換購套餐甜點或精緻甜點，單點價折NT\$50

飲料 選1

無提供免費續杯

NT\$100飲料任選一
請至p9頁選擇
可升級加價飲品

Antipasto

開胃菜



◎ 蔬菜人專屬 (含堅果類)
水果沙拉 NT\$100
Fruit Salad with Yougurt Dressing(Veg)
嚴選新鮮水果與滿滿蔬菜



英式炸魚薯條 NT\$100
English Style Fish and Chip
炸魚配薯條·英式經典



胡麻雞肉沙拉 NT\$100
Chicken Salad with Sesame Dressing
舒肥雞胸肉·胡麻淋醬·絕頂美味

Soup

湯

湯品加價NT\$20可搭配酥皮



起士洋蔥湯
Onion Soup with Cheese Gratin
(含牛肉高湯成分)



玉米濃湯
Corn Potage
◎ 蔬菜人專屬



匈牙利牛肉湯
Goulash



蘑菇濃湯
Creamy Porcini Soup



南瓜濃湯
Pumpkin Potage
(含堅果類)



升級加價NT\$20

西班牙烘蛋蒜炒野菇

NT\$120

Spanish Baked Eggs and Sautéed Garlic Mushrooms
烘蛋配蒜香蕃茄醬
巴沙米可醬蒜香野菇2種料理一次到位

焗烤鮭魚白醬

NT\$100

Baked Salmon with Bechamel Gratin
鮭魚碎肉加入起士白醬焗烤·搭配麵包晚餐享用



培根凱薩沙拉 NT\$100

Caesar Salad
必點的義大利經典開胃菜



◎ 辣辣人專屬

酥炸檸檬雞肉條

NT\$100

Deep-Fried Lemon Chicken Finger
酥炸雞肉條·酸甜美乃滋·絕妙好滋味



升級加價NT\$20

安格斯牛肉鮮蔬沙拉

NT\$120

Angus Beef Salad with Soy Mustard Sauce
酸甜醬油芥末籽·搭配安格斯牛肉
加上綜合蔬菜·口感豐盛

Light meal

窈窕輕食



搭配胡麻淋醬

雞肉胡麻木盆沙拉 NT\$250

Chicken Salad Bowl with Sesame Dressing
高纖低脂豐富蛋白質・經典呈現

◎ 菜菜人專屬

搭配水果優格醬

含堅果類

綜合果仁水果木盆沙拉 NT\$250

Mixed Fruit and Nuts Salad Bowl
蔬菜・水果・蛋・堅果一次到位

『輕食尚 往均衡之路邁進』



搭配醬油芥末籽醬

紐澳肩胛牛排木盆沙拉

NT\$250

Australian Shoulder Blade Steak Salad
牛肉搭配多種蔬菜・口感豐盛



巴沙米可醋蒜香野菇鮮蝦

NT\$270

Fried Garlic Shrimp with Balsamic Vinegar
酸甜巴沙米可黑醋帶出菇與蝦的鮮甜

飲品續杯與原點購品項 可升級加價飲品(無提供免費續杯)參考P9頁

樂活套餐

主餐價格+170元

2品附餐



或



+



NT\$100開胃菜 (可升級加價開胃菜) 或 湯 選一

NT\$100飲料 選一 (免費續杯)

精緻套餐

主餐價格+210元

3品附餐



+



+



NT\$100開胃菜 選一 (可升級加價開胃菜)

湯 選一

NT\$100飲料 選一 (免費續杯)

主廚套餐

主餐價格+250元

4品附餐



+



+



+



NT\$100開胃菜 選一 (可升級加價開胃菜)

湯 選一

NT\$100飲料 選一 (免費續杯)

NT\$100甜點 選一 (可升級加價甜點)

Main Dish

排餐

點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽，不提供打包外帶 提供2種沾醬供您選擇



++ ++ ++ ++ ++
++ ++ ++ ++ ++
++ ++ ++ ++ ++
++ ++ ++ ++ ++
++ ++ ++ ++ ++

雙拼排餐

Choice Angus Top Blade
×
Deep-Fried Black Tiger Shrimp



特選安格斯嫩肩牛排&
酥炸根島蝦 NTS520

Choice Angus Top Blade & Deep-Fried Black Tiger Shrimp
牛肉重量:約150G(調理前)



特選安格斯嫩肩牛排 NTS420

Choice Angus Top Blade
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
牛肉重量:約150G(調理前)



美國沙朗心牛排 & 酥炸根島蝦 NTS520

US Beef Chuck Eye Log & Deep-Fried Black Tiger Shrimp
牛肉重量:約150G(調理前)



蕃茄起士雙醬漢堡排 NT\$250

Burger Steak with Cheese & Tomato Sauce
蒜香蕃茄SAUCE搭配起士醬



美國沙朗心牛排 NT\$420

US Beef Chuck Eye Log
牛肉重量:約150G(調理前)



菲力牛排 NT\$480

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)



主廚
推薦



油封雞腿排 & 酥炸根島蝦 & 起士豬

Home-made Confit Chicken Leg
& Deep-Fried Black Tiger Shrimp & Cheese Pork Cutlet

自製油封雞腿,酥炸品牌蝦,蕃茄起士豬排滿足你的味蕾

NT\$500



自家製油封雞腿排 NT\$330

Home-made Confit Chicken Leg
自家製低溫慢烤油封雞腿排,皮酥肉軟,雞肉與骨輕易分離,酥香撲鼻



紐澳沙朗牛排 NT\$500

Australian Grain-Fed Sirloin Steak
軟嫩口感與濃厚紮實肉香,鮮香多汁 牛肉重量:約220G(調理前)

Choose 1 sauce three below
自家製牛排佐醬 3 選 1



蒜香蕃茄醬
Garlic Tomato Sauce



黑胡椒醬
Black Pepper Sauce
內含培根



牛肝菌多蜜醬
Porcini Demi Glace Sauce

飲品價杯限原點購品項 可升級加價飲品(無提供免費續杯)參考P9頁

樂活套餐

主餐價格+170元

2品附餐



NT\$100開胃菜 (可升級加價開胃菜) 或 湯 選一

NT\$100飲料 選一 (免費續杯)

精緻套餐

主餐價格+210元

3品附餐



NT\$100開胃菜 選一 (可升級加價開胃菜)

湯 選一

NT\$100飲料 選一 (免費續杯)

主廚套餐

主餐價格+250元

4品附餐



NT\$100開胃菜 選一 (可升級加價開胃菜)

湯 選一

NT\$100飲料 選一 (免費續杯)

NT\$100甜點 選一 (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 提供2種沾醬供您選擇



漢堡肉為牛豬混合

**蜂蜜照燒雞&漢堡排
&帶骨香腸組合拼盤 NT\$360**

Honey Teriyaki Chicken Thigh
& Burger Steak & Bone-In Sausage
3種美味一次滿足



香煎鱸魚排佐檸檬奶油醬 NT\$450

Pan-Fried Seabass Fillet with Creamy Lemon Sauce
香煎整片鱸魚菲力，主廚特調醬汁，迸出火花



薑黃飯

*Burger Steak
with Beef Stew*

漢堡牛肉燉煮裙襖蛋包飯 NT\$360

Burger Steak with Beef Stew & Skirted Egg
慢燉紅酒牛肉，日式漢堡加上裙襖蛋包飯，三重饗宴

漢堡肉為牛豬混合



紫蘇蘿蔔泥鹽麴豬小里肌

NT\$220

Shikouji Pork Tenderloin with Radish Puree and Shiso
鮮嫩豬菲力，日式經典手法烹調



蜂蜜照燒雞腿排 NT\$280

Honey Teriyaki Chicken Thigh
雞腿搭配甜甜蜂蜜醬油和酸甜鳳梨，更添風味

Pasta 義大利麵



Scallop Prawn
Clams Spaghetti

🌶️ 辣辣人專屬

中卷&鮮蝦&蛤蜊烏賊墨義大利麵 NT\$380

Squid & Prawn & Clams Spaghetti
三種受歡迎的海鮮食材，高貴不貴(內含培根)



蕃茄雞肉義大利麵 NT\$220

Tomato Chicken Spaghetti
雞肉搭配粉紅蕃茄SAUCE，大人小朋友都喜歡



滿滿蛤蜊義大利麵 NT\$300

Spaghetti with Clams in White Wine Sauce
經典義大利麵，大朋友小朋友都喜歡



🥬 菜菜人專屬

塔香菠菜焗烤千層麵 NT\$270

Spinach Lasagna Gratin
專為素食特製，暖心千層麵



肉醬蕃茄焗烤千層麵 NT\$280

Tomato Meat Sauce Lasagna Gratin
經典肉醬蕃茄千層麵，一口接一口(肉醬為牛豬混合)



蕃茄海鮮義大利麵 NT\$350

Tomato Seafood Spaghetti
經典義大利紅醬(ROSSO)搭配鮮甜海鮮(內含培根)

飲品續杯限原點購品項 可升級加價飲品(無提供免費續杯)參考P9頁

樂活套餐

主餐價格+170元

2品附餐



NT\$100開胃菜 (可升級加價開胃菜) 或 湯 選一

NT\$100飲料 選一
(免費續杯)

精緻套餐

主餐價格+210元

3品附餐



NT\$100開胃菜 選一
(可升級加價開胃菜)

湯 選一

NT\$100飲料 選一
(免費續杯)

主廚套餐

主餐價格+250元

4品附餐



NT\$100開胃菜 選一
(可升級加價開胃菜)

湯 選一

NT\$100飲料 選一
(免費續杯)

NT\$100甜點 選一
(可升級加價甜點)

Rice 飯

點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽，不提供打包外帶 提供2種沾醬供您選擇



中卷鮮蝦焗飯 NT\$340

Squid & Shrimp Rice Gratin

入口滿滿起士，特製美國醬鮮味，焗烤控必點



紐澳沙朗牛排燉飯

NT\$360

Australian Sirloin Steak Risotto

軟嫩口感與濃厚紮實肉香，鮮嫩多汁



菜菜人專屬 (含堅果類)

核桃鮮蔬野菇燉飯 NT\$200

Vegetable and Walnut Mushroom Risotto

6種鮮蔬搭配堅果，香氣十足



薑黃飯

蒜味白醬焗烤起士雞肉飯 NT\$250

Garlic Bechamel Chicken Gratin

濃郁起士白醬，鮮嫩雞肉，相當夠味 (內含培根)



西班牙松阪豬黑金蒜松露野菇燉飯

NT\$400

Spanish Matsusaka Pork with Black Garlic & Truffle Mushroom Risotto
台灣黑蒜，搭配稀有松阪豬部位，口感脆油花均勻，美味滿分

Kids meal

本菜單僅供12歲(含)以下孩童點購

兒童套餐

1 你喜歡小豬還是小馬餐具?

2 你想吃香煎魚還是漢堡排?

3 香鬆飯糰 蕃茄義大利麵

你喜歡哪一個?



NT\$160

兒童漢堡排三角香鬆飯糰

兒童漢堡排蕃茄義大利麵

漢堡排、青花菜、細薯、炒蛋、玉米、玉米湯、水果

漢堡肉為牛豬混合

蕃茄
義大利麵



NT\$150

兒童香煎魚蕃茄義大利麵

兒童香煎魚三角香鬆飯糰

香煎魚、青花菜、細薯、炒蛋、玉米、玉米湯、水果

Drink

飲料



升級加價+NT\$30 無提供免費續杯

冰巧克力牛奶 NT\$130

Ice Chocolate Milk

升級加價+NT\$30 無提供免費續杯

香蕉優格牛奶 NT\$130

Banana Yoghurt Smoothie

Strawberry
Yoghurt Smoothie

升級加價+NT\$30 無提供免費續杯

草莓優格牛奶 NT\$130

Strawberry Yoghurt Smoothie

套餐飲料 / Set Drink

免費續杯, 不可更換品項

Ice Black Tea	
冰/紅茶	NT\$100
Ice Milk Ceylon Tea	
冰/奶茶	NT\$100
Ceylon Tea	
熱/錫蘭紅茶	NT\$100
Osmanthus Honey Scented Black Tea	
熱/桂花蜜香紅茶	NT\$100
Jinxuan Oolong Tea	
熱/金萱烏龍茶	NT\$100
Orangic Green Tea	
熱/鹿兒島有機綠茶	NT\$100
Coffee Americano (I)	
冰/美式咖啡	NT\$100
Coffee Americano (H)	
熱/美式咖啡	NT\$100
Cappuccino (H) 內含肉桂粉	
熱/卡布奇諾	NT\$100
Café Latte (H)	
熱/咖啡拿鐵	NT\$100
Ice Lemon Tea	
冰/檸檬紅茶	NT\$100
Coke	
可樂	NT\$100
Sprite	
雪碧	NT\$100
White Fungus with Wolfberry Drink (I)	
冰/冰糖銀耳枸杞露	NT\$100
White Fungus with Wolfberry Drink (H)	
熱/冰糖銀耳枸杞露	NT\$100

特調飲料 / Special Drink

無提供免費續杯

Iced Fresh Fruit Ceylon Tea 升級加價+NT\$20		Ceylon Milk Tea (H) 升級加價+NT\$20		Mixed Berry Gelato Sorbetti 升級加價+NT\$30	
冰/鮮果紅茶	NT\$120	熱/現煮錫蘭奶茶	NT\$120	綜合莓果冰沙	NT\$130
Kumquat & Lemon Juice (I) 升級加價+NT\$20		Café au lait (I) 升級加價+NT\$20		Kiwi & Apple Juice 升級加價+NT\$30	
冰/金桔蜂蜜風味檸檬汁	NT\$120	冰/咖啡歐蕾	NT\$120	奇異果蘋果汁	NT\$130
Kumquat & Lemon Juice (H) 升級加價+NT\$20		Mixed Berry Juice 升級加價+NT\$30			
熱/金桔蜂蜜風味檸檬汁	NT\$120	森林莓果汁	NT\$130		
Fresh Fruit Ceylon Tea (H) 升級加價+NT\$20		Mixed Fruit Juice 升級加價+NT\$30			
熱/新鮮水果茶	NT\$120	葡萄綜合果汁	NT\$130		

酒類 / Alcohol

18歲以下請勿飲酒 禁止酒駕

187cc/瓶 酒精濃度 8%

Riunite Lambrusco Red Wine Lambrusco

義大利雷歐尼蘭伯斯紅酒 NT\$180/瓶

是北義特有, 帶有微氣泡, 微甜的紅酒

330cc 酒精濃度 5%

Heineken Beer

海尼根啤酒 NT\$120

600cc 酒精濃度 5%

Taiwan Beer Gold Medal

台灣金牌啤酒 NT\$120



750ml/瓶 酒精濃度 13%

Rio Maule Reservado

萊樂卡本內蘇維濃紅酒

NT\$520/瓶

外販優惠 NT\$399



750ml/瓶 酒精濃度 8%

Riunite Moscato

雷歐尼慕斯卡多白酒

NT\$520/瓶

外販優惠 NT\$399

下午茶

Sweet time

供應時間 14:00~17:00



單人享用 NT\$160

NT\$100飲料選一 ☐ 續杯 / NT\$100套餐甜點選一 ☐ 可升級換購

雙人享用 NT\$300

NT\$100飲料選二 ☐ 續杯 / NT\$100套餐甜點選二 ☐ 可升級換購

下午茶套餐不含麵包吃到飽 ☐ 可升級加價飲品(無提供免費續杯)

Dessert

套餐甜點

當日壽星贈精緻甜點任選一份
當月壽星贈套餐甜點任選一份

敬請告知服務人員 (請出示可辨識生日之物證, 僅供內用消費, 限本人兌換)



溫熱提供

黃金地瓜麻糬千層酥

NT\$100

Sweet Yam with Mochi Puff Pastry
酥脆外皮佐黃金地瓜加上QQ麻糬
香甜不膩, 滋味動人

紐約起士蛋糕

NT\$100

New York Cheese cake
濃濃乳香的蛋乳酪, 與軟點底層的酥餅巧妙融合
綿密而細緻的口感



(含堅果類)

脆皮巧克力乳酪捲

NT\$100

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\$100

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

(含堅果類)

核桃肉桂捲

NT\$100

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\$100

Lemon Tarte
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



升級加價+NT\$20

經典義式提拉米蘇

NT\$120

Classic Tiramisu
香濃提拉米蘇



升級加價+NT\$20

焙茶栗子慕斯捲

NT\$120

Hojicha Chestnut Mousse Roll Cake
鬆軟的焙茶慕斯捲, 搭配帶著特殊焙香氣的
焙茶奶油餡及栗子, 口口滿足
(含動物性吉利丁)



升級加價+NT\$40

水果冰淇淋聖代

NT\$140

Ice Cream Sundae with Fresh Fruit
雙球冰淇淋淋上莓果醬, 新鮮水果
芝麻薄餅, 甜蜜脆口



現點現做
製作時間
約20分鐘

升級加價+NT\$40

熱烤蜂蜜蛋糕

NT\$140

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!

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