

HAWAII

夏威夷風味料理

多彩多滋、水果入菜
酸甜一夏



夏威夷風辣味舒康雞肉義大利麵 NT\$180

舒康雞肉 全植物性飼料無抗生素飼養，
飼養環境獨立無汙染，無腥味，低脂肪，
高蛋白，營養價值高。

夏威夷鳳梨冰茶
NT\$80



夏威夷式米飯漢堡

LOCO MOCO漢堡丼
牛肉產地:澳洲、紐西蘭
NT\$250



爐烤柳橙雞腿排
NT\$260



夏威夷風炒飯&蒜香豬肋排
NT\$250

STEAK 牛排



紐約客牛排

牛背部中後段，運用冷藏熟成讓牛肉天然酵素進行熟成增添牛肉風味。濃濃奶香味帶有嚼勁而不失軟嫩，是內行人首選。

牛肝菌多蜜醬



特選冷藏熟成紐約客牛排

チルドNYストリップステーキ
Chilled Strip Steak
牛肉重量:175G
牛肉產地:美國

NT\$480

チルド
冷藏熟成
肉質軟嫩

套餐升級

1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$130

開胃菜或湯選一/飲料選一
前菜orスープ1/ドリンク1

2 精緻套餐

主菜價格+ NT\$180

開胃菜選一・湯選一
飲料選一
前菜・スープ・ドリンク 各1

3 主廚套餐

主菜價格+ NT\$220

開胃菜選一・湯選一
甜點選一・飲料選一
前菜・スープ・デザート・
ドリンク 各1

推

菲力牛排 NT\$480

テンダーロイン

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:160G 牛肉產地:澳洲、紐西蘭

✓軟 ✓鮮 ✓嫩



溫度高達400度以上的特製鐵石，讓您可以依自己喜好調整牛肉熟度，享受美味！



黑胡椒醬



特選嫩肩牛排

チャックステーキ Chuck Steak

美國安格斯黑牛，鮮嫩口感，超值滿足

牛肉重量:160G 牛肉產地:美國

NT\$360

MAIN 排餐 DISH



柳橙醬

✓ 清新
✓ 爽口

推 爐烤柳橙雞腿排 NT\$260

鶏ももグリルのオレンジソース添え
Grilled Orange Chicken Thigh
爐烤料理鎖住多汁肉質，酸甜水果搭配軟嫩雞腿，
夏日解膩熱門雞腿排



塔塔醬

推 香酥鱈魚&拿坡里麵 NT\$360

タラフライ&ナポリタン
Fried Cod Fish & Creamy Spaghetti Napoletana
外酥內嫩鱈魚搭配經典拿坡里醬義大利麵



日式蒜泥醬

推 嫩肩骰子牛肉&松露起士燉飯 NT\$400

サイコロステーキ&トリュフチーズリゾット
Grilled Chuck Dice Steak & Mushroom & Truffle Sauce Risotto
被譽為珍珠之王的松露香氣濃郁，讓人齒頰留香，
搭配嫩肩骰子牛肉享受豪華雙主菜饗宴 牛肉產地:美國

火烤至外皮酥脆金黃、
肉質保持柔嫩多汁的德國豬腳
巴法利亞邦 (Bayern) 的傳統美食，
最適合搭配酸菜佐芥菜醬汁，



牛肝菌多蜜醬

酸菜

酥烤德國豬腳 NT\$400

シュバイネハクセ (ローストした豚足) Pig's Trotter
酥脆外皮，香烤醇厚柔軟肉香，嚼勁十足




蕃茄風味鮮魚蔬菜燉煮 NT\$250

魚と野菜のトマト味シチュー
Catfish with Vegetable Stew
白肉魚和蕃茄、香料、栗子南瓜燉煮，營養又幸福



OMNIPORK
新豬肉

推  蔬食植物肉漢堡排 NT\$230

ベジミートハンバーグ
Vegemeat Hamburg Steak
大豆植物提取製成，有肉有汁，營養價值高
真的不是肉做的漢堡

《植物肉 OMNIPORK 又稱未來肉》

含豌豆蛋白、芥花籽油、椰子油、
馬鈴薯、香菇……等，
營養物質包括蛋白質、膳食纖維、維生素C，
特別是鐵質含量高。

套餐升級

1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$130

開胃菜或湯選一/飲料選一
前菜orスープ1/ドリンク1

2 精緻套餐

主菜價格+ NT\$180

開胃菜選一・湯選一
飲料選一
前菜・スープ・ドリンク 各1

3 主廚套餐

主菜價格+ NT\$220

開胃菜選一・湯選一
甜點選一・飲料選一
前菜・スープ・デザート・
ドリンク 各1



點選主菜享麵包一份
(可續一次)

料理にはパンが付きます
(1回お替り可)

天使紅蝦

肉質紮實甘美
鮮嫩腴滑，甘甜爽口



推

馬賽海鮮燉煮 NT\$480

ブイヤベース Bouillabaisse
法國道地料理，多種海鮮、蔬菜熬煮成湯汁
鮮甜滋味讓人吮指回味



日式蒜泥醬

推

芳鄰漢堡排 NT\$230

ハンバーグ Family Hamburg Steak
蒜香日式靈魂醬汁，更顯特製漢堡排的美味
牛肉產地：澳洲、紐西蘭



塔塔醬

香煎海鱸魚&爐烤柳橙雞腿排 NT\$360

ススキソーデ&鶏ももグリルのオレンジソース添え
Seabass & Grilled Orange Chicken Thigh
美食攻略，鱸魚和柳橙雞腿新組合



柳橙醬

推

夏威夷風爐烤戰斧豬排 NT\$480

トマホークポーク Bone-In Pork Rib
夏日風味豪邁戰斧豬排，重裝上市

數種蔬菜、香料與帶骨雞排熬製而成，
香氣美味十足，絕對讓您上癮。



推

札幌風湯咖哩雞腿排 NT\$360

札幌風スープカレー&鶏もも
Vegetable Curry & Chicken Thigh
札幌在地美食!別於一般濃稠咖哩，湯咖哩像一口暖胃熱湯，
口感豐富，亦可淋在飯上一同享用。

* 食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖品僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費
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

SALAD 木盆沙拉



水果優格醬



木盆沙拉提供以下醬料4選1:
洋蔥橄欖油 / 泰式沙拉醬
凱薩醬 / 水果優格醬

ドレッシング4者択1:
オニオンオリーブオイル / タイ風ドレッシング
シーザードレッシング / フルーツヨーグルト

推 素食

健康水果果仁木盆沙拉

NT\$230

フルーツとMIXナッツのサラダ
Salad with Fresh Fruit & Mixed Nuts
夏日水果、堅果、鮮蔬最佳組合



泰式沙拉醬



泰式青木瓜牛肉木盆沙拉

NT\$230

タイ風青パパイヤと牛肉のサラダ
Thai Style Green Papaya & Beef Salad
内含花生、酸甜帶辣獨特風味、
清爽開胃的營養沙拉
牛肉產地:美國



凱薩醬

碳烤雞肉凱薩木盆沙拉

NT\$230

グリルチキンのシーザーサラダ
Caesar Salad with Grilled Chicken
帕瑪森起士瓦片、碳烤雞肉、
巧思凱薩沙拉



洋蔥橄欖油



燻鮭魚木盆沙拉 NT\$230

スモークサーモンのサラダ
Smoked Salmon Salad
清新鹹香適中煙燻鮭魚、
海洋風味木盆沙拉



PASTA 義大利麵



套餐升級

1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$130

開胃菜或湯選一/飲料選一
前菜orスープ1/ドリンク1

2 精緻套餐

主菜價格+ NT\$180

開胃菜選一・湯選一
飲料選一
前菜・スープ・ドリンク 各1

3 主廚套餐

主菜價格+ NT\$220

開胃菜選一・湯選一
甜點選一・飲料選一
前菜・スープ・デザート・
ドリンク 各1



點選主菜享麵包一份
(可續一次)

料理にはパンが付きます
(1回お替り可)



夏威夷風辣味舒康雞義大利麵

NT\$180

スパイシー鶏ものスパゲッティ
Hawaiian Style Spaghetti with Spicy Chicken
國產舒康雞・特製酸辣醬・熱情夏威夷

舒康雞肉 全植物性飼料無抗生素飼養，
飼養環境獨立無汙染，無腥味，低脂肪，
高蛋白，營養價值高。



檸檬香奶油鮭魚義大利麵 NT\$230

スモークサーモンのクリームスパゲッティ
Smoked Salmon Spaghetti with Lemon Cream Sauce
白醬結合煙燻鮭魚奶油義大利麵代表作



烏賊墨義大利麵 NT\$190

イカスミスパゲッティ
Spaghetti Squid ink Sauce
珍貴烏賊墨醬汁・鮮甜中卷・一致好評

義大利普利亞代表性麵食，
外型如貓耳十分討喜，
充滿嚼勁口感。



手撕牛肉貓耳朵麵焗烤

NT\$230

牛肉產地:澳洲・紐西蘭
牛肉とオレッキエッテのグラタン
Orecchiette Cheese Gratin with Beef
嚼勁十足外形討喜貓耳朵麵



蔬食植物肉醬義大利麵

NT\$180

ベジミートのスパゲッティ
Veggie Spaghetti with Vegemeat
最HITO的蔬食肉感義大利麵

《植物肉 OMNIPORK又稱未來肉》

含豌豆蛋白、芥花籽油、椰子油、
馬鈴薯、香菇……等，
營養物質包括蛋白質、膳食纖維、維生素C，
特別是鐵質含量高。



白酒蛤蜊義大利麵

NT\$180

はまぐりスパゲッティ
Spaghetti with Clam in White Wine Sauce
經典義大利麵



* 食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖品僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費

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

RICE 飯

套餐升級

夏威夷式米飯漢堡



大塊漢堡排、美味煎蛋與大量蔬菜
搭配特製醬汁的夏威夷風丼飯



LOCO MOCO 漢堡丼 NT\$250

ロコモコハンバーグ丼
LOCO MOCO Style Hamburg Rice Bowl
起士、半熟蛋、漢堡肉配上香噴白飯
牛肉產地:澳洲、紐西蘭



點選主菜享麵包一份 (可續一次)

料理にはパンが付きます
(1回お替り可)

1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$130

開胃菜或湯選一/飲料選一
前菜orスープ1/ドリンク1

2 精緻套餐

主菜價格+ NT\$180

開胃菜選一・湯選一
飲料選一
前菜・スープ・ドリンク 各1

3 主廚套餐

主菜價格+ NT\$220

開胃菜選一・湯選一
甜點選一・飲料選一
前菜・スープ・デザート・
ドリンク 各1



香煎海鱸魚燉飯佐蕃茄咖哩醬

NT\$250

スズキソテーとイカのリゾットマトカレー添え
Creamy Risotto with Seabass & Squid
蕃茄豐富了咖哩醬鮮味，為海鮮加分



南瓜野菇燉飯 NT\$180

カボチャとキノコのリゾット
Pumpkin Risotto with Mushroom
鮮甜綿密的栗子南瓜
健康食材創意料理



拿坡里海鮮焗飯 NT\$180

ナポリターナシーフードドリア
Seafood Doria Napolitana Style
集多種蔬菜天然獨特甘甜拿坡里醬焗飯料理



紅酒燉牛肉&裙襖蛋包飯 NT\$260

オムライス & ビーフシチュー
Omelette Rice with Beef Stew
可愛裙襖蛋巧思外觀成為人氣蛋包飯料理
牛肉產地:美國

番紅花(Saffron)全世界
最貴的香料,取自於紫色番紅花
雌蕊柱頭(孕婦不宜食用)。



番紅花海鮮燉飯 NT\$200

サフラン風味海鮮リゾット
Seafood Saffron Flavour Risotto
金黃番紅花飯、中卷、蝦仁、小干貝、
白肉魚、培根、透晰海鮮甘韻



夏威夷風炒飯&蒜香豬肋排 NT\$250

ハワイアンピラフ&スペアリブ
Hawaiian Style Pilaff & Roasted Pork Rib
酸甜風味炒飯,豬肋排控大享口福

SOUP 湯 NT\$70



蘑菇濃湯
クリーミーポルチーニスープ
Creamy Porcini Soup



推 **綠色大地**
グリーンピースポタージュ
Puree Green Pea Potage
碗豆、馬鈴薯、培根
迸出新滋味!



thumbs up
玉米派皮濃湯
コーンポタージュ
Corn Potage with Puff Pastry



蔬食
香菇蔬菜湯
ベジタブルブロス
Vegetarian Mushroom Broth



匈牙利牛肉湯
グーラッシュ Goulash
牛肉產地:澳洲、紐西蘭



義式蔬菜湯
ミネストローネ
Minestrone Soup with Bread

ANTIPASTO 開胃菜 NT\$90



蔬食 **南瓜核桃健康沙拉**
かぼちゃのサラダイタリアンドレッシング
Pumpkin Salad with Italian Balsamic Vinaigrette
烤栗子南瓜搭配義大利油醋醬



推 **自製紫地瓜起士可樂餅**
チーズ入り紫芋コロケ
Sweet Purple potato & Cheese Croquette
豐富膳食纖維與花青素，自製美麗紫色可樂餅



蕃茄醬 塔塔醬
炸魚薯條佐塔塔醬
フィッシュ&チップス
Deep Fried Fish & French Fries with Tartar Sauce
表皮鬆脆，內裡鬆軟綿滑的酥炸料理



水果優格醬
推 **夏威夷風鮮蝦鳳梨沙拉**
海老とパイナップルサラダー
Salad with Shrimp & Pineapple
水果優格醬和鳳梨，酸甜開胃



胡麻醬雞肉藜麥沙拉
チキンとキノアのサラダ胡麻ソースがけ
Sesame Chicken & Quinoa Salad
享受萵苣搭配雞肉享受沁涼健康開胃料理



泰式青木瓜牛肉沙拉
タイ風青パパイヤと牛肉のサラダ
Thai Style Green Papaya & Beef Salad
清爽開胃的夏日開胃菜
牛肉產地:美國



推 **蒜香烤培根高苣**
レタス丸焼き
Oven Baked Lettuce with Bacon & Garlic
高苣淋上牛肝菌菇醬汁，入口鮮脆清爽

* 食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖品僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費
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

DRINK

飲料 NT\$80

果汁
Ice Tea



推

夏威夷鳳梨冰茶
パイナップルアイスティー
Pineapple Iced Tea



推

奇異果蘋果汁
キウイ&リンゴジュース
Kiwi & Apple Juice



鮮榨季節蔬果汁
野菜と果物のジュース
Mixed Fruit & Vegetable Juice



蘋果醋飲冰沙
リンゴ酢のスムージー
Apple Vinegar Smoothie



百香鳳梨冰沙
パイナップル・
パッションフルーツの
スムージー
Passionfruit &
Pineapple Smoothie



森林莓果汁
ミックスベリージュース
Mixed Berry Juice



冰鮮果紅茶
アイスフルーツティー
Iced Fresh Fruit Ceylon Tea



冰奶茶
アイスミルクティー
Iced Milk Ceylon Tea



冰檸檬紅茶
アイスレモンティー
Iced Lemon Ceylon Tea



推

養生冰糖銀耳
白キクラゲドリンク
Iced Fungus & Red Date Drink
銀耳含有天然膠質與
促進胃腸蠕動的膳食纖維



金桔檸檬氣泡水
金柑レモンソーダ
Kumquat &
Lemon Sparkling Water

可口可樂
コカ・コーラ Coca Cola

咖啡
Coffee



冰咖啡
アイスコーヒー
Iced Coffee



冰咖啡拿鐵
アイスカフェラテ
Iced Café Latte



**熱優質
阿拉比卡咖啡**
アラビカコーヒー
Selected Arabica Coffee



熱咖啡拿鐵
カフェラテ
Café Latte



熱卡布奇諾
カプチーノ
Cappuccino

熱茶
Hot Tea



熱有機馬鞭草薄荷茶
レモンバーベナ ハーブティー
Organic Lemon Verbena and
Mint Herbal Tea
馬鞭草有檸檬香味能提神、舒緩心情、消
促進消化、孕婦不宜飲用。

熱新鮮水果茶
ホットフルーツセイロンティー
Fresh Fruit Ceylon Tea

推

熱玫瑰紅棗茶
ホットローズとデーツティー
Rose & Red Dates Tea
紅棗/含有豐富的維生素、果糖和各種氨基酸。
玫瑰/含有有基酸維生素C。女生最佳保養聖品!
孕婦不宜飲用。



熱錫蘭紅茶
セイロンティー
Ceylon Tea

熱錫蘭奶茶
セイロンミルクティー
Ceylon Milk Tea

酒精類
Alcohol

酒後不開車，安全有保障

瑞吉海岸卡本內蘇維翁紅酒

NT\$680/瓶

赤ワイン Coastal Ridge Cabernet Sauvignon
750cc/瓶・酒精濃度 12.5%

瑞吉海岸夏多內白酒

NT\$680/瓶

白ワイン Coastal Ridge Chardonnay
750cc/瓶・酒精濃度 12.5%

台灣金牌啤酒

NT\$100

台灣ビール Taiwan Beer Gold Medal
600cc・酒精濃度 5%

海尼根啤酒

NT\$100

ハイネケンビール Heineken Beer
330cc・酒精濃度 5%

DESSERT

甜點 NT\$90

自/家/手/工/製/作/甜/點

黑芝麻含有蛋白質和豐富礦物質、
不飽和脂肪酸、維生素E和
珍貴芝麻素、黑色素

推

烤黑芝麻布丁

黒ごまプリン
Black Sesame Creme Caramel
自製香醇黑芝麻口味布丁，夏日綿密滋味



下午茶

飲料選1
甜點選1 NT\$150

下午茶供應時間14:00~17:00

👍

絲絨巧克力蛋糕

チョコレートデリス
Chocolate Delice
濃純巧克力和冰淇淋美妙味覺

推

巴斯克燒乳酪蛋糕

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

源自西班牙巴斯克地區
日本東京最火紅的排隊甜點
焦香的外表和軟嫩的乳酪內餡
香濃的奶香味撲鼻而來

溫熱提供

經典蘋果千層

アップルターンオーバーパイ
Classic Apple Turnover
蘋果千層派，蛋奶醬與海鹽焦糖醬，
豐盛經典

冰淇淋聖代

アイスクリームパフェ
Ice Cream Parfait
新鮮香蕉與粉紅馬卡龍，
賞心悅目

鮮果西米露

新鮮フルーツのココナッツタピオカ
Coconut Tapioca

晶瑩剔透香Q椰香西米露，
搭配新鮮水果與草莓冰淇淋，
非常爽口

核桃肉桂捲

シナモンロール バニラアイスとくるみ乗せ
Cinnamon Roll with Walnut and Vanilla Ice Cream
完美肉桂糖和甜蜜焦糖醬、冰淇淋組合

溫熱提供

壽星優惠
Happy Birthday

當月或當日壽星本人
敬請告知服務人員
我們將贈送精緻甜點
(請出示可辨識生日之物證)

* 食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖品僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費