

開胃菜
antipasto
NT\$90



New 酸辣牛肉沙拉
スパイシー牛肉のサラダ
Spicy Beef Salad
魚露、檸檬、辣椒蒜的南洋醬汁
加上高麗蔬菜，口感豐盛
牛肉產地:美國



New 蔬食 季節水果沙拉
季節フルーツサラダ
Seasonal Fruit Salad with Yogurt Dressing
選用當季新鮮水果和健康營養高麗苗



胡麻醬舒肥雞肉藜麥沙拉
胡麻だれチキンギョアサラダ
Sesame Sous-Vide Chicken & Quinoa Salad
真空低溫恆溫烹調，保留雞肉營養和鮮嫩口感



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



花椰菜米淡菜焗烤
カリライズとムール貝のグラタン
Mussel & Cauliflower Rice Gratin
多力多滋撈起肥美鮮嫩淡菜，口口卡滋香脆美味



New 三種野菇沙拉
三種キノコのサラダ
Mushroom Salad with Balsamico
香菇、水晶菇、杏鮑菇，義大利葡萄醋，
爽脆米粉絲，好吃又健康



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 Balsamico Vinaigrette
烤栗子南瓜搭配義大利油醋醬



酥炸薯條
ポテトフライ French Fries
蕃茄醬、美乃滋一次滿足
酥脆薯條雙重美味

湯
Soup
NT\$70

加價NT\$20可搭配酥皮



匈牙利牛肉湯
グーラッシュ Goulash
牛肉產地:美國



南瓜籽 南瓜濃湯
カボチャポターージュ
Pumpkin Potage



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



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



玉米舒肥雞肉濃湯
チキンコーンポターージュ
Corn Potage with Sous-Vide Chicken



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

牛排
Steak

牛排佐醬3選1
ソース3者択1
Choose 1 sauce three below



New 丁骨牛排 NT\$480
Tボーンステーキ T-Bone Steak
大份量300公克，品嚐紐約客嚼勁
和骨頭上的筋肉香氣，超級大滿足
牛肉重量:300G 牛肉產地:美國

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)



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

牛背部中後段，運用冷藏濕式熟成
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。

肉質軟嫩
冷藏濕式熟成



溫度高達
400度以上
的特製鐵石，
誠您依自己喜好調整
牛肉熟度，享受美味！



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:160G 牛肉產地:澳洲、紐西蘭



特選嫩肩牛排 NT\$360
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

排餐

Main Dish



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)



New 薑汁風味蘋果活菌豬排

NT\$260

豚のりんご生姜焼きステーキ
Grilled Bifidus Pork with Ginger & Apple
活菌飼養，吃得出肉質自然的鮮甜度與Q嫩
豬肉產地:台灣



文火低溫加熱，慢慢烹煮，
牛肉鬆軟可口。

New

鐵鍋煨燉牛排&蒜香義大利麵 NT\$360

チャックステーキのシチュー & アロココーとニンニクのスパゲッティ
Chuck Beef Steak Stew & Spaghetti with Garlic
大量蔬菜和蕃茄與紅酒燉煮牛排，加入多蜜醬和巴沙米可，
牛排更美味 牛肉產地:澳洲、紐西蘭



日式蒜泥醬

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
被譽為珍味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

巴沙米可醬



塔塔醬

煙燻鴨胸&香草鮭魚排 NT\$480

燻製アヒル & サーモンフィレ
Smoked Duck Breast & Herbed Salmon
外酥內嫩櫻桃鴨胸、香草提味甘甜鮮美的鮭魚，
精緻海陸組合料理

櫻桃谷鴨

採濕式煙燻燻製，獨特砂石地質的活水農場，
肉質保水軟嫩、汁溢飽滿，挾帶檫木清香，
孕育厚實細膩的優質口感。



清新
爽口

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。



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
アベタイザー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
アベタイザー・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
アベタイザー・スープ・デザート・ドリンク各1

New

牛肝菌風味燉雞腿&蒜香義大利麵

鶏もものガリンニ風味シチュー & アロココーとニンニクのスパゲッティ
Chicken Stew & Spaghetti with Garlic
Porcini奶油濃湯燉煮雞腿與松露醬超神組合，香濃夠味

NT\$360



來自日本本土的
秘傳醬汁醃製國產冷藏雞腿肉，
十足的日本風味炸雞。

日本秘傳唐揚雞 NT\$180(200g)
秘伝から揚げ
Wafu Style Fried Chicken(大盛) NT\$220(280g)



芳鄰月見起士漢堡排 NT\$250

ハンバーグ Family Hamburg Steak
日式靈魂醬汁加上濃郁起士，更顯特製漢堡排的美味
牛肉產地:澳洲、紐西蘭 豬肉產地:台灣



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
皮脆不油膩，香烤醇厚Q彈肉香，嚼勁十足
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
豬肉產地:丹麥

New 地中海風鱸魚燉煮 NT\$360

地中海風スズキのシチュー
Mediterranean Style Seabass Stew
蛋白質膠質豐富雙倍鱸魚，
鷹嘴豆酸豆加入蕃茄sauce一起燉煮



*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 **New 推薦新品** **人氣料理**
素食 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。

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
アペタイザー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
アペタイザー・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
アペタイザー・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)



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



九州風燒咖哩雞柳飯 NT\$180

九州風焼きカレーライス
Curry Rice & Chicken Gratin

九州流行燒咖哩

咖哩與滿滿起士鋪在白飯上進烤箱，
咖哩燻烤香味滿溢，口感酥香濃郁不膩，
恰好處的獨特風味。



烏賊墨燉飯 NT\$200

イカスミリゾット Squid Ink Sauce Risotto
珍貴的烏賊墨醬汁，鮮甜中卷，濃厚黑金燉飯



拿坡里海鮮焗飯 NT\$200

ナポリターナシーフードドリア
Seafood Doria Napolitana Style
海鮮的甘甜搭配拿坡里焗焗飯



New 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
豬肉產地:台灣



New 蔬食

榛果野菇燉飯 NT\$180

ヘーゼルナッツとキノコのリゾット
Risotto with Mushroom & Hazelnut
榛果香氣與椒香結合，健康美味野菇燉飯

New

醬燒牛小排佐野菇燉飯 NT\$260

骨付きショートリブとキノコリゾット
Mushroom Risotto & Grilled Short Rib
肉質軟嫩、煎骨焦香，享受吮指帶骨美味
牛肉產地:美國



麵

Pasta

New 安格斯牛肉義大利麵 NT\$230
 アンガス牛のスパゲッティ
 Spaghetti with Angus Beef
 Porcini醬汁, 杏鮑菇和綠色蔬菜, 最佳人氣牛肉義大利麵
 牛肉產地:美國



New 酸辣雞柳義大利麵 NT\$180
 スパイシーチキンのスパゲッティ
 Spaghetti with Spicy Chicken
 爽嫩的雞柳條搭配蕃茄鳳梨和打拋醬的南洋風義大利麵



會跳舞的炒豬肉野菜讚岐烏龍麵
 NT\$200
 豚肉と野菜たっぷり焼きうどん
 Sanuki Udon with Pork & Vegetable
 日本最富盛名的Q彈帶勁讚岐烏龍麵, 加入柴魚更對味
 豬肉產地:台灣



蕃茄海鮮義大利麵 NT\$200
 海鮮トマトスパゲッティ
 Rosso Spaghetti with Seafood
 經典義大利紅醬(ROSSO)搭配鮮甜海鮮



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



New 干貝.鮮蝦.中卷烏賊墨義大利麵
 ホタテとエビとイカのイカスミスパゲッティ
 Spaghetti with Shrimp & Scallop & Squid Ink Sauce
 三種受歡迎的海鮮食材, 高貴不貴
 NT\$260



蔬食 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。

木盆沙拉
 Salad

木盆沙拉
 提供以下醬料4選1:
 フレッシュ4選1:
 洋蔥橄欖油醬 /
 オニオンオリブオイル/
 泰式沙拉醬 /
 タイ風ドレッシング/
 凱薩醬 /
 シーザードレッシング/
 水果優格醬
 フルーツヨーグルト

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
 アベタイザー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
 アベタイザー・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
 アベタイザー・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)



New 酸辣牛肉木盆沙拉 NT\$230
 スパイシー牛肉のサラダ
 Spicy Beef Salad
 魚露.檸檬.辣椒蒜的南洋醬汁加上多種高筍蔬菜,
 口感豐盛 牛肉產地:美國



蔬食 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
 健康水果、堅果、南瓜籽、鮮蔬最佳組合



舒肥雞肉凱薩木盆沙拉
 NT\$230
 チキンシーザーサラダ
 Caesar Salad with Sous-Vide Chicken
 多力多滋脆片, 舒肥雞肉, 巧思凱薩沙拉

舒肥雞
 雞肉真空於低溫水浴中長時間慢熟, 肉質口感軟嫩, 富含水溶性營養素, 深受眾人喜愛。



New 三種野菇木盆沙拉
 NT\$230
 三種類キノコのサラダ
 Mushroom Salad with Balsamico
 香菇, 水晶菇, 杏鮑菇, 義大利葡萄酒醋, 爽脆米粉絲, 清爽少負擔樂活輕食

* 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 **New** 推薦新品 **人氣料理**
蔬食 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、植物五辛素, 敬請素食者諒解。

飲料 Drink
NT\$80

果汁 Juice
冰茶 Iced Tea

特調巧克力牛奶冰沙
New
チョコレートフロゼン
Chocolate Gelato Sorbetti

南國椰奶檸檬冰沙
New
レモンとココナツミルクフロゼン
Lemon & Coconut Milk Sorbetti

奇異果蘋果汁
キウイ&リンゴジュース
Kiwi & Apple Juice

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

森林莓果汁
ミックスベリージュース
Mixed Berry Juice

金桔蜂蜜檸檬汁
きんかんはちみつレモン
Kumquat & Lemon Juice

搭配新鮮金桔的酸甜滋味
富含維他命C的沁涼飲料

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

冰奶茶
アイスマルクティー
Iced Milk Ceylon Tea

冰檸檬紅茶
アイスレモンティー
Iced Lemon Ceylon Tea

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

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

豆奶 Soy Milk

黑芝麻香蕉豆奶
黒ごまとバナナの豆乳ドリンク
Sesame & Banana Soy Milk

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

熱抹茶豆奶那堤
抹茶豆乳ラテ
Matcha Soy Milk Latte

熱茶 Hot Tea

金桔檸檬蜂蜜熱飲
New
ホットきんかんはちみつレモン
Hot Honey Lemonade

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

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/含有有基維他命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

現煮熱錫蘭奶茶
セイロンミルクティー
Ceylon Milk Tea

精緻甜點
Dessert
NT\$90

自家手工
製作甜點

檸檬奇亞籽凍
New
レモンチアシードゼリー
Lemon Chia Jelly

豐富纖維的奇亞籽搭配脆爽的糖果，
消暑健康清新甜品

奇亞籽是鼠尾草的種子，富含膳食纖維、
Omega 3及多種人體所需的微量元素

絲絨巧克力蛋糕
チョコレートデリシ
Chocolate Delice

濃純巧克力和鮮奶油美妙味覺

伯爵威風蛋糕
Earl Grey Chiffon Cake

伯爵紅茶、焦糖、濃郁鮮奶油，一口就愛上

鮮果西米露

新鮮フルーツのココナツタピオカ
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

壽星優惠
Happy Birthday

當日壽星贈雙人甜點一份
當月壽星贈精緻甜點一份
敬請告知服務人員
(請出示可辨識生日之物證)

下午茶 飲料選1 甜點選1 NT\$150

下午茶供應時間14:00~17:00

源自西班牙巴斯克地區
日本東京最火紅排隊甜點
焦香外表和軟嫩乳酪內餡
香濃奶香味撲鼻而來

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，口感綿軟鬆軟
濃郁奶香，濕潤不甜膩

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

豆奶莓果乳酪蛋糕
New

豆乳チースケーキ ベリージャム入り
Soy milk Cheese Mousse Cake
使用北海道產乳品製成雪白豆奶起士，
請搭配紅莓醬享用

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%