

飲料

Drink
NT\$80

金桔蜂蜜檸檬汁

さ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

果汁
Ice Tea
Ice Tea

酥脆
巧克力豆

冰巧克力牛奶
アイスチョコレートミルク
Iced Chocolate Milk

奇異果蘋果汁
キウイ&リンゴジュース
Kiwi & Apple Juice

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

養生冰糖銀耳

白キクラゲドリンク
Iced Fungus & Red Date Drink

綜合野莓冰沙

ベリーフロズン
Mixed Berry Gelato Sorbetto

冰紅茶

アイスレモンティー
Iced Ceylon Tea

銀耳含有天然膠質與
促進胃腸蠕動的膳食纖維

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

可口可樂

コカ・コーラ
Coca Cola

金桔檸檬蜂蜜熱飲

ホットさんかんはちみつレモン
Hot Honey Lemonade

熱玫瑰紅棗茶

ホットローズとデーツティー
Rose & Red Dates Tea

熱新鮮水果茶

ホットフルーツセイロンティー
Fresh Fruit Ceylon 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。

精緻甜點

Dessert
NT\$90



自家製甜點

含堅果類成分
鹹味乳酪杏仁蛋糕捲
塩クリームロールケーキ
Salted Cream Cheese
Roll Cake with Almond flakes



酸溜溜檸檬塔
レモンタルト Lemon Tarte

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



冰淇淋聖代
アイスクリームパフェ
Ice Cream Parfait

生日優惠

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,僅供內用,限本人兌換)

下午茶

單人享用NT\$150
飲料選一/精緻甜點選一

雙人享用NT\$250
飲料選二/鐵鍋熔岩巧克力蛋糕 或精緻甜點選二

供應時間14:00~17:00

雙人甜點

NT\$200

鐵鍋熔岩巧克力蛋糕

チョコラバケーキ
Chocolate Lava Cake
溫熱巧克力岩漿,
濃厚苦甜酸香水果,冷熱交織



豬肉來源

本公司使用之豬肉產地皆非美國來源,
並符合我國食品安全衛生相關法規之規範,請安心食用。

- 培根末產地:台灣
- 地中海風鱸魚嫩煮
- 蕃茄起士鮮魚&酥炸雞柳便當
- 兒童蕃茄鮮魚+ 香鬆飯+配菜
- 兒童蕃茄鮮魚+ 拿坡里義大利麵+配菜
- 蕃茄海鮮義大利麵
- 醬燒牛肉波隆納義大利麵
- 鮭魚起士蛋捲早餐
- 蕃茄起士烤鮮魚餐盒

- 培根片產地:台灣
- 蕃茄手作麵疙瘩(雙人)
- 烏賊墨手作麵疙瘩(雙人)
- 經典雞肉凱薩木盆沙拉
- 起士焗烤田螺
- 醬燒肩小排牛肉嫩飯
- 干貝.鮮蝦.中卷烏賊墨義大利麵
- 玉米濃湯
- 豬肉產地:丹麥
- 酥烤德國豬腳

- 培根末產地:荷蘭
- 彩椒豬肉起士脆餅
- 香煎鮮魚&蕃茄手作麵疙瘩
- 和風醬燒牛肉佐藜麥飯
- 豬肉產地:台灣
- 薑汁風味蘋果香草豬排
- 薑汁豬&酥炸雞柳便當
- 蘋果薑汁燒豬肉餐盒
- 輕食粥品
- 醬燒牛肉波隆納義大利麵

便當外帶

便當、餐盒系列僅供外帶
不與其他優惠同時並用
配菜依現場為主

NT\$100

野菇醬燒牛肉餐盒
牛肉產地:美國



NT\$100

蕃茄起士烤鮮魚餐盒



NT\$150

薑汁豬&酥炸雞柳便當



NT\$100

蘋果薑汁燒豬肉餐盒



NT\$150

蕃茄起士鮮魚&酥炸雞柳便當



NT\$150

醬燒牛肉&酥炸雞柳便當



NT\$150

洋食・芳鄰

SKYLARK



Rich



Delicious



Healthy



① 樂活套餐

主菜價格+NT\$150

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\$200

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\$230

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)

排餐

Main Dish

日式蒜泥炒鮮蔬牛肉

NT\$360
牛肉野菜炒め
Sautéed Beef with Fresh Vegetable
& Garlic Soy Sauce
日式醬汁鹹香下飯，炒蔬菜、肉多多
牛肉產地:澳洲、紐西蘭



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
蛋白質膠質豐富雙優鱸魚，
鷹嘴豆酸豆加入蕃茄sauce一起燉煮



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



日本秘傳唐揚雞

NT\$180(200g)
秘伝から揚げ
Wafu Style Fried Chicken(大盛) NT\$230(280g)



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。



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



薑汁風味蘋果香草豬排

NT\$260
豚のりんご生姜焼きステーキ
Grilled Bifidus Pork with Ginger & Apple
採用香草飼料飼養，帶出美味豬排層次
豬肉產地:台灣



紅酒燉牛頰&裙襖蛋包飯

NT\$280
牛ほほ肉シチュー&オムライス
Red Wine Beef Cheek Stew with Omelette Rice
大量紅酒長時間慢火燉煮，Q彈帶勁牛臉頰肉
牛肉產地:澳洲、紐西蘭



軟殼雙蟹奶油海鮮燉飯

NT\$360
ソフトシェルクラブのクリーミーシーフードリゾット
Creamy Seafood Risotto with Soft Crab
軟殼蟹、海鮮、奶油燉飯結合，回味無窮，
絕妙鮮甜好滋味



醬燒肩小排牛肉燉飯

NT\$260
チャックリブのリゾット
Chuck Rib Risotto
肩小排肉質軟嫩，入口即化、美味多汁，
牛肝菌醬油風味燉飯搭配，十分契合
牛肉產地:美國



麵

Pasta

醬燒牛肉波隆納義大利麵

NT\$230
牛チャックのボロネーゼスパゲッティ
Bolognese Spaghetti with Chuck
經典肉醬義大利麵，搭配安格斯牛肉
大人小孩都喜歡
牛肉產地:美國
肉醬為牛豬混合 牛肉產地:澳洲紐西蘭
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\$190
はまぐりスパゲッティ
Spaghetti with Clam in White Wine Sauce
經典義大利麵



干貝、鮮蝦、中卷烏賊墨義大利麵

NT\$260
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



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



飯

Rice

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飯



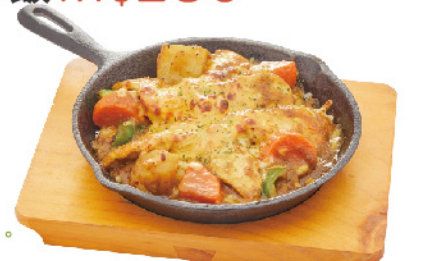
榛果野菇燉飯

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



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



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、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解。

蘑菇濃湯

クリーミーポルチーニスープ
Creamy Porcini Soup

玉米濃湯

ンコンポタージュ
Corn Potage
豬肉產地:台灣

南瓜濃湯

カボチャポタージュ
Pumpkin Potage

匈牙利牛肉湯

グーラッシュ Goulash
牛肉產地:美國



香菇蔬菜湯

ベジタブルブロス
Vegetarian Mushroom Broth
食材依季節變化而調整

湯品加價NT\$20可搭配酥皮

湯

Soup
NT\$70

開胃菜

antipasto

NT\$90

牛肉產地:美國

安格斯牛肉沙拉

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
加上高苜蓿菜，口感豐盛



季節水果沙拉

季節フルーツサラダ
Seasonal Fruit Salad with Yougurt Dressing
選用當季新鮮水果佐水果優格醬



起士焗烤田螺

エスカルゴグラタン
Baked Cheese Escargot
白醬、起士、野菇，軟嫩的田螺



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



黑芝麻醬豆腐沙拉

黒ごまだれの豆腐サラダ
Doufu Salad with Black Sesame Dressing
清爽、養生，讚不絕口



炸魚薯條佐塔塔醬

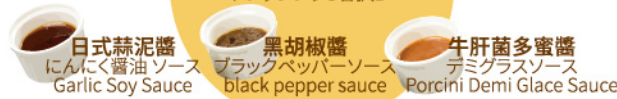
フィッシュ&チップス
Deep Fried Fish & French Fries
with Tartar Sauce
表皮鬆脆，內裡鬆軟綿滑的酥炸料理



Steak 牛排

提供以下醬料3選1:

ドレッシング3者択1:



特選冷藏熟成紐約客牛排

NT\$520

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



特選沙朗心牛排

NT\$480

特選肩ロースステーキ
Grilled Beef Chuck Eye Steak
油脂與瘦肉比最均勻的稀有部位，
牛鮮味濃郁
牛肉重量:200G
牛肉產地:美國



菲力牛排

NT\$480
テンドーロインステーキ
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



木盆沙拉

Salad

木盆沙拉
提供以下醬料3選1:
ドレッシング3者択1:

醬油芥末籽醬 /
醬油マスタードソース

凱薩醬 /
シーザードレッシング

水果優格醬
vフルーツヨーグルト

經典雞肉凱薩木盆沙拉

NT\$240

チキンシーザーサラダCaesar Salad
高纖低脂豐富蛋白質，營養十足，經典呈現
豬肉產地:台灣



安格斯牛肉木盆沙拉

NT\$240
アンガス牛サラダ Angus Beef Salad
酸甜清爽醬汁加上多種高苜蓿菜，口感豐盛
牛肉產地:美國



健康水果果仁木盆沙拉

NT\$240

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



* 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 人氣料理 白飯單點 NT\$20