

# 牛排 *Steak*

## 自家製牛排佐醬3選1

ソース3者択1 Choose 1 sauce three below

 日式洋蔥醬  
オニオンソース  
Japanese Style  
Soy Onion Sauce

 黑胡椒醬  
ブラックペッパーソース  
Black Pepper Sauce

 牛肝菌多蜜醬  
デミグラスソース  
Porcini Demi Glace Sauce

## NEW 美國極黑和牛 NT\$480

米国产極黒和牛ステーキ  
US SRF Wagyu Beef  
牛肉重量:約200G(調理前) 牛肉產地:美國

◀ 有日本和牛軟嫩口感，  
也有美國安格斯牛的濃厚肉味，  
甜度和多汁度遠超其他牛肉 ▶

◀ 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 ▶

## NEW 特選低脂沙朗牛排&香烤草蝦雙拼

NT\$480

厳選した低脂肪サーロインステーキ & 牛海老の焼き  
Choice Low-Fat Sirloin Steak & Prawn Platter  
油脂與瘦肉比最均勻的後腰沙朗，  
牛鮮味濃郁、蝦肉細緻彈牙  
牛肉重量:約110G(調理前) 牛肉產地:美國

## NEW 特選安格斯嫩肩牛排

NT\$400

厳選したアンガスミスジステーキ  
Choice Angus Chuck Steak  
香嫩口感之外，在咀嚼時多了一份嚼勁  
牛肉重量:約160G(調理前) 牛肉產地:美國

溫度高達400度以上的  
特製鐵石，  
讓您依自己喜好調整  
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:約160G(調理前)  
牛肉產地:澳洲、紐西蘭

## NEW 特選低脂沙朗牛排

NT\$480

厳選した低脂肪サーロインステーキ  
Choice Low-Fat Sirloin Steak  
油脂與瘦肉比最均勻的後腰沙朗，  
牛鮮味濃郁  
牛肉重量:約220G(調理前) 牛肉產地:美國

◀ 健康低脂 ▶

\* 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、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解。

# 漢堡排

## Hamburger Steak

**Bread**  
 點選主餐  
 現烤麵包吃到飽  
 FRESH BAKED

水果起士醬：  
 濃郁奶香的奶油乳酪溶入柳橙  
 與百香果調味，酸甜抹醬，  
 麵包的最佳夥伴



### 1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$178

🍷開胃菜或湯一 🍷飲料一  
 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\$218

🍷開胃菜一 🍷湯一 🍷飲料一  
 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\$258

🍷開胃菜一 🍷湯一  
 🍰甜點一 🍷飲料一  
 アペタイザー・スープ・デザート・  
 ドリンク各1



**NEW**

### 爆漿感動漢堡排 NT\$250

チーズイン感動ハンバーグ  
 Lava Burger Steak  
 經典美味、起士口感、松露美味，  
 溫和柔滑瞬間感動味蕾



三種起士、松露、馬鈴薯，濃郁美味

自家手工拍製的漢堡  
 與日本同步的配方  
 顛覆您對漢堡排的想像

**NEW**

### BEEF STEW&爆漿漢堡排雙拼

NT\$360

ビーフシチュー&ハンバーグ  
 Beef Stew & Burger Steak  
 一口美味、一口感動、搭配松露香氣讓您一次擁有  
 牛肉產地:美國



安格斯牛肉紅酒慢火燉煮，  
 肉質滑嫩、醬香四溢，齒頰留香

麵包吃到飽，不提供打包外帶。

漢堡肉為牛、豬混合  
 牛肉產地:澳洲、紐西蘭 豬肉產地:台灣

# 排餐 Main Dish

## 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



牛肝菌多蜜醬

酸菜

香辣烤飯佐辣味美乃滋



坦都里雞腿排

自家數十種香料醃製

## 印度坦都里雞腿排 NT\$280

タンドリーチキン

Tandoori Chicken

源自北印好味，印度國宴料理風靡全球。

打開你對香氣美味的視野！

拿波里麵



## NEW 香煎寶石魚&香烤草蝦雙拼佐拿波里麵

NT\$480

寶石魚のソテー & 牛海老の焼き & ナポリタン

Pan-Fried Jade Perch & Prawn with Napolitan Spaghetti Platter

魚蝦肉質鮮美軟嫩、經典拿波里麵、美味三重奏

“ 寶石魚含豐富胺基酸、  
營養價值高，味道鮮美 ”

## NEW 坦都里雞排&一口菲力豬排炸雙拼

NT\$360

タンドリーチキン&一口サイズヒレカツ

Tandoori Chicken & Pork Cutlet

左右逢源的絕對美味。讓您一次雙重擁有

豬肉產地:台灣

香辣烤飯佐辣味美乃滋



豬排醬

精選活菌  
豬菲力肉質軟嫩細緻

NEW

## 一口菲力豬排炸

(附白飯)

NT\$240

一口サイズヒレカツ

Deep-Fried Pork Filet

豬菲力是全豬中最嫩的一塊肉，一隻豬僅有兩條

脂肪含量較低、無骨且不帶筋

也被稱作小里肌或腰內肉。

豬肉產地:台灣



## 地中海風鱸魚燉煮 NT\$300

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



\*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、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解。

**Bread**  
 點選主餐  
 現烤麵包吃到飽  
 FRESH BAKED

水果起士醬：  
 濃郁奶香的奶油乳酪溶入柳橙  
 與百香果調味，酸甜抹醬，  
 麵包的最佳夥伴



## 1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$178

☞開胃菜或湯— ☞飲料—  
 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\$218

☞開胃菜— ☞湯— ☞飲料—  
 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\$258

☞開胃菜— ☞湯—  
 ☞甜點— ☞飲料—  
 アペタイザー・スープ・デザート・  
 ドリンク各1

# 木盆沙拉

## Salad



**NEW**

★建議搭尼斯沙拉醬

### 南法尼斯木盆沙拉

ニース風 木のボウルサラダ

Nicoise salad

**NT\$240**

多樣蔬菜、鮭魚，  
 蛋白質充足健康滿分

★建議搭配醬油芥末籽醬

### 安格斯牛肉木盆沙拉 NT\$240

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  
 牛肉產地:美國

★建議搭配凱薩醬

### 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 培根產地:台灣



#### 自家製木盆沙拉提供以下醬料4選1:

ドレッシング4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

フルーツヨーグルト

尼斯沙拉醬

ニース風ドレッシング

鯷魚、大蒜、酸豆、海鹽、  
 黑胡椒、紅酒醋、橄欖油  
 等鹹香酸開胃Sauce

麵包吃到飽，不提供打包外帶。

\*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，不適全素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解。

# 飯 Rice



**NEW**  
👑 蕃茄海鮮焗飯 NT\$250  
トマト海鮮ドリア  
Tomato Seafood Doria  
入口滿滿起士，加上蕃茄、海鮮的甜味，  
焗烤控必點



**NEW**  
🌿 番紅花海鮮烤飯  
NT\$360  
サフランのパエリア  
Saffron Seafood Paella  
(孕婦不宜)

《《 番紅花(Saffron)全世界最貴的香料  
取自於紫色番紅花雌蕊柱頭 》》



“ 安格斯牛肉紅酒慢火燉煮，  
肉質滑嫩、醬香四溢，齒頰留香

**NEW**  
法式安格斯牛肉燉煮&蛋包飯  
NT\$280  
アンガス牛肉シチュー  
Angus Beef Stew  
牛肉產地:美國

白飯單點NT\$20

**Bread**  
 點選主餐  
 現烤麵包吃到飽  
 FRESH BAKED

水果起士醬：  
 濃郁奶香的奶油乳酪溶入柳橙  
 與百香果調味，酸甜抹醬，  
 麵包的最佳夥伴



## 1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$178

☞開胃菜或湯— ☞飲料—  
 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\$218

☞開胃菜— ☞湯— ☞飲料—  
 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\$258

☞開胃菜— ☞湯—  
 ☞甜點— ☞飲料—  
 アペタイザー・スープ・デザート・  
 ドリンク各1



含堅果類成分  
**蔬食 核桃鮮蔬野菇燉飯**

NT\$180

クルミとキノコのリゾット  
 Risotto with Mushroom & Walnut  
 七種蔬菜，搭配核桃，營養滿點



NEW

### 焗烤起士雞柳飯 NT\$220

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



香辣咖哩

### 九州風燒咖哩雞柳飯

NT\$220

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

咖哩與滿滿起士鋪在白飯上  
 焗烤香味滿溢，  
 口感酥香濃郁不膩，  
 恰到好處的獨特風味。

麵包吃到飽，不提供打包外帶。

\*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、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解。

# 義大利麵

Pasta

## 1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$178

🍷開胃菜或湯一 🍷飲料一  
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\$218

🍷開胃菜一 🍷湯一 🍷飲料一  
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\$258

🍷開胃菜一 🍷湯一  
🍰甜點一 🍷飲料一  
アペタイザー・スープ・デザート・  
ドリンク各1



NEW

### 蔬食 綜合蔬菜焗彎管麵

NT\$190

彩り野菜とマカロニのグラタン  
Vegetable Macaroni Gratin  
滿滿蔬菜、高纖營養



NEW

### 粉紅醬海鮮焗彎管麵

NT\$260

ピンクソースかけた海鮮とマカロニのグラタン  
Seafood Macaroni Gratin  
特調醬汁、豐富海鮮，  
讓人停不下的美味



### 澎湃蛤蜊義大利麵 NT\$260

はまぐりスパゲッティ  
Spaghetti with Clam in White Wine Sauce  
經典義大利麵，大朋友小朋友都喜歡



滿滿蛤蜊



NEW

### 安格斯牛肉歐姆蛋拿波里麵 NT\$280

アンガス牛とオムレツのナポリタン  
Napolitan Spaghetti with Omelette and Angus Beef  
滑柔、軟嫩，經典歐姆蛋美味不可動搖  
牛肉產地:美國



### 干貝.鮮蝦.中卷烏賊墨義大利麵

NT\$260

ホタテとエビとイカ墨スパゲッティ  
Spaghetti with Shrimp & Scallop & Squid Ink Sauce  
三種受歡迎的海鮮食材，高貴不貴  
培根產地:台灣



### 蕃茄海鮮義大利麵 NT\$220

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  
培根產地:台灣

# 開胃菜 NT\$100

antipasta

NEW

## 蔬食 季節水果沙拉

季節フルーツサラダ  
Seasonal Fruit Salad with  
Yogurt Dressing  
嚴選當季新鮮水果與滿滿蔬菜，  
健康美味



水果優格醬

## 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  
加上萵苣蔬菜，口感豐盛  
牛肉產地:美國



NEW

## 南法尼斯沙拉

ニース風サラダ Nicoise salad  
多樣蔬菜、鮭魚，蛋白質充足健康滿分料理  
搭配尼斯沙拉醬:鯷魚、大蒜、酸豆、海鹽、  
黑胡椒、紅酒醋、橄欖油 等鹹香酸開胃Sauce



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

NEW

## 裙襬翅小腿沙拉

手羽先サラダ  
Deep-Fried Chicken Drum with Salad  
酥炸多汁翅小腿，唇齒留香



66

## 台灣優質品牌香草豬

## 香草鹹豬肉沙拉盅

ハーブ飼育豚の塩味漬け  
Salty Herbal Pork  
淡淡鹹香豬肉搭上蒜味甜醋，  
美味一絕  
豬肉產地:台灣



巴沙米可醋

NEW

## 蔬食 藜麥起士焗烤豆腐

チーズ豆腐のグラタン キヌアかけ  
Tofu Cheese Gratin  
藜麥與綜合菇類加嫩豆腐，  
白醬焗烤蔬食暖心絕配



👑

## 蘑菇濃湯

クリーミーポルチー  
ニスープ  
Creamy Porcini Soup



## 匈牙利牛肉湯

グーラッシュ Goulash  
牛肉產地:美國

湯

NT\$90

Soup

湯品加價NT\$20可搭配酥皮



## 玉米濃湯

コーンポタージュ  
Corn Potage  
培根產地:台灣



蔬食

## 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



南瓜籽

## 南瓜濃湯

カボチャポタージュ  
Pumpkin Potage  
含堅果類成分



# 飲料 Drink



**NEW**  
熱/阿拉比卡咖啡  
**NT\$90**  
ホットコーヒー熱帯雨林豆使用  
Hot Coffee  
(Rainforest Alliance Certified)



**NEW**  
冰/阿拉比卡咖啡  
**NT\$90**  
アイスコーヒー熱帯雨林豆使用  
Iced Coffee  
(Rainforest Alliance Certified)



雨林聯盟認證農園產咖啡豆



**NEW**  
套餐換購+NT\$20  
香蕉思慕奇  
**NT\$110**  
バナナスムージー  
Banana Smoothie



**NEW**  
套餐換購+NT\$20  
鮮切奇異果蘋果汁  
**NT\$110**  
キウイ&リンゴジュース  
Kiwi & Apple Juice



**NEW**  
套餐換購+NT\$20  
野莓香蕉思慕奇  
**NT\$110**  
ベリーバナナスムージー  
Berry and Banana Smoothie



森林莓果汁  
**NT\$90**  
ミックスベリージュース  
Mixed Berry Juice



套餐換購+NT\$20  
綜合莓果冰沙  
**NT\$110**  
ベリーフローズン  
Mixed Berry Gelato Sorbetti



冰/鮮果紅茶  
**NT\$90**  
アイスフルーツティー  
Iced Fresh Fruit Ceylon Tea



套餐換購+NT\$20  
冰/黑糖珍珠奶茶  
**NT\$110**  
アイスタピオカ  
黒糖のミルクティー  
Iced Brown Sugar Bubble Milk Tea



冰/奶茶  
**NT\$90**  
アイスミルクティー  
Iced Milk Ceylon Tea

**NEW**  
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



**NEW**  
熱/有機綠茶  
**NT\$90**  
有機綠茶  
Organic Green Tea  
日本鹿兒島的有機茶葉



**NEW**  
熱/金萱烏龍茶  
**NT\$90**  
金萱烏龍茶(キンセンウロン茶)  
Jinxuan Oolong Tea



熱/玫瑰紅棗茶  
**NT\$90**  
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/含有有機酸維生素C。  
女生最佳保養聖品!孕婦不宜飲用。

**NEW** 熱/新鮮水果茶

**NT\$90**  
ホットフルーツセイロンティー  
Fresh Fruit Ceylon Tea

熱/錫蘭紅茶

**NT\$90**  
セイロンティー  
Ceylon Tea

熱/現煮錫蘭奶茶

**NT\$90**  
セイロンミルクティー  
Ceylon Milk Tea

搭配新鮮金桔的酸甜滋味  
富含維他命C的沁涼飲料

冰/金桔蜂蜜風味檸檬汁  
熱/金桔蜂蜜風味檸檬汁

**NT\$90**  
きんかんはちみつレモン  
Kumquat & Lemon Juice



**NEW** 銀耳含有天然膠質與  
促進胃腸蠕動的膳食纖維

熱/養生冰糖銀耳  
冰/養生冰糖銀耳

**NT\$90**  
白木耳の健康ドリンク(アイス/ホット)  
White Fungus Drink with Jujube



可口可樂  
**NT\$90**  
コカ・コーラ  
Coca Cola

冰/咖啡拿鐵

**NT\$90**  
アイスカフェラテ  
Iced Café Latte



**NEW** 熱/咖啡拿鐵

**NT\$90**  
カフェラテ Café Latte



熱/卡布奇諾

**NT\$90**  
カプチーノ  
Cappuccino

含肉桂粉



# 酒類 Alcohol

套餐不適用

義大利雷歐尼蘭伯斯紅酒

**NT\$180/瓶**

リュニティランブルスコ 赤ワイン  
Riunite Lambrusco Red Wine  
187cc/瓶・酒精濃度 8%  
Lambrusco是北義特有。  
帶有微氣泡, 微甜的紅酒

海尼根啤酒 **NT\$120**

ハイネケンビール Heineken Beer  
330cc・酒精濃度 5%

台灣金牌啤酒 **NT\$120**

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

酒後不開車  
安全有保障

# 下午茶

供應時間14:00~17:00



單人享用 **NT\$158**

NT\$90飲料選一/NT\$90精緻甜點選一

雙人享用 **NT\$258**

NT\$90飲料選二/NT\$90精緻甜點選二

麵包吃到飽下午茶套餐除外, 不提供打包外帶。

# 特薦甜點

Dessert

NT\$110

森半抹茶粉  
選用高級的宇治茶  
研磨而成



NEW

## 森半抹茶提拉米蘇

套餐換購+NT\$20

森半抹茶的ティラミス  
Matcha Tiramisu  
抹茶味道偏厚，濃濃的抹茶香是它的特色，  
加上濃郁馬士卡芬乳酪製成的提拉米蘇，驚豔

含堅果類成分

## 香蕉巧克力冰淇淋聖代

套餐換購+NT\$20

バナナとチョコレートソース  
のバニラアイスクリームパフェ  
Ice Cream Parfait with Banana & Chocolate  
新鮮香蕉、核桃搭配香濃冰淇淋。



NEW

## 熱烤蜂蜜蛋糕

套餐換購+NT\$20

ホット焼き蜂蜜ケーキ  
Hot Honey Cake  
現點現烤的蜂蜜蛋糕口感綿密、有一點彈性，  
搭配鮮奶油、淋上少許蜂蜜，  
吃到滿滿蛋香味與淡淡的蜂蜜香真是絕配

現點現做  
製作時間約20分鐘

自家製甜點

# 精緻甜點

NT\$90

Dessert

NEW

## 烤乳酪布丁塔

焼きチーズプリンタルト  
Baked Pudding Tarte  
滑嫩布丁、濃郁起士  
勾起童年時光的幸福滋味



## 和風黑糖布丁

黒糖プリン  
Pudding with Brown Sugar Syrup  
絲滑布丁，加上黃豆粉，美味新吃法。



NEW

含堅果類成分

## 脆皮巧克力乳酪捲

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



含堅果類成分

## 核桃肉桂捲

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



NEW

## 黃金地瓜麻糬千層酥

こんがりさつま芋とお餅のミルフィーユ  
Sweet Yam with Mochi Puff Pastry  
酥脆外皮佐黃金地瓜加上QQ麻糬，  
香而不甜，滋味動人



## 酸溜溜檸檬塔

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



## 巴斯克燒乳酪蛋糕

バスク風焦しチーズケーキ  
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  
日本東京最火紅排隊甜點  
焦香外表和軟嫩乳酪內餡  
香濃奶香味撲鼻而來

香草冰淇淋單點NT\$20



當日壽星贈特薦甜點任選一份  
當月壽星贈精緻甜點任選一份  
敬請告知服務人員  
(請出示可辨識生日之物證,僅供內用,限本人兌換)

\*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

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。