

安心食材地圖



生態白蝦、烏魚子 高雄小欖仁花園精選水產食材

來自高雄彌陀區「無垢生態農法」，以益生菌營造無毒環境，使養殖池產生自然生態鏈，養出健康的魚蝦。
獲生產履歷認證，白蝦肉質Q彈鮮甜、烏魚子豐腴濃郁。

黑金文蛤 台南七股黃芬香-生態養殖場

低密度、純海水粗放養殖，讓文蛤好好成長，並混養龍膽石斑、白蝦、虱目魚、草魚，創造生物剋制的自然生態。
文蛤外殼黝黑不漂白，蛤肉肥美鮮甜。

中區 CENTER

豬肉・雲林台全農場(飼養)・台中有心肉舖子
土雞・雲林凱馨實業
鮮力蛋(Sunny Eggs)・彰化隆昌牧場
生菜類、食用花、瓜果類・南投晏廷歐亞農場
帶骨鴨腿・台中有心肉舖子
芝麻粉・雲林源順食品

東區 EAST

鴨胸・宜花豪野鴨
帶骨鴨腿・花蓮潘朝日畜牧場(飼養)

南區 SOUTH

黑金文蛤・台南七股黃芬香-生態養殖場
豬肉・屏東中央畜產(家香豬)
新鮮香草・高雄雅植歐洲香草園
有機玫瑰・屏東大花有機玫瑰農場
生態白蝦、烏魚子・高雄小欖仁花園精選水產食材
培根・屏東信功肉品
市場鮮魚、火燒蝦・蚵仔寮漁港
芝麻醬、花生醬・屏東金弘麻油花生行
黑芝麻醬・屏東崁頂義興麻油
龍膽石斑、龍虎斑・高雄永安新港社區合作社

高雄微風市集 BREEZE MARKET

高雄145號有機米・元品有機米
有機白蘆筍、有機甜菜根、有機圓茄・佑生園有機農場
龍眼蜜、荔枝蜜・滿築農場
有機黑葉白菜、有機季節時蔬、有機甜菜根・余稼莊農場
有機鳳梨・益伯農園・大竹崙農場・慶裕合作社
有機新鮮洛神花、有機綠竹筍・中崎有機專區
有機南瓜・弘霖有機推廣中心・中崎有機專區 | 峰達農場・慶裕合作社
有機玉米・南隆有機農場
有機地瓜、有機蓮藕・翩翩有機農場
Q梅・胡椒董農園



豬肉食材或製品	產地	使用餐點
信功培根	台灣	LA ONE招牌早餐、英式煎牛排水波蛋早餐、脆皮油封鴨腿與鴨胗水波蛋沙拉、嫩煎凱馨雞腿肉與蘋果凱薩沙拉、雞汁香炒培根、肉腸與洋芋泥、奶油培根義大利麵、香草蒜味烤洋芋雞肉
豬絞肉	台灣	LA ONE招牌早餐、自製豬肉排早餐、黑魂豬肉排小漢堡
燻帶皮火腿	荷蘭	火腿班尼狄克蛋早餐、蕃茄乳酪火腿早餐
松阪豬	荷蘭/西班牙	松阪豬炸麵疙瘩佐松露奶油醬汁
伊比利豬肩胛	西班牙	嫩煎西班牙伊比利豬肩肉佐洋蔥醬汁
豬肋排	台灣	燒烤煙燻豬肋排與碳烤蔬菜
西班牙臘腸	西班牙	主廚配菜
伊比利火腿	西班牙	主廚配菜
索蘭諾火腿	西班牙	西班牙火腿與蕃茄乳酪沙拉佐法式油醋、主廚配菜
聖丹尼爾火腿	加拿大	主廚配菜
義大利鄉村風味豬肉腸	台灣/荷蘭	雞汁香炒培根、肉腸與洋芋泥

個人套餐 | SET MENU | 午晚餐

LUNCH & DINNER TIME
11:30-14:00 & 17:30-21:00



· 沙拉 SALAD

松阪豬肉芥末蘋果沙拉

Pork neck, apple, mix salad with dijon mustard

綜合生菜、松阪豬、蘋果、第戎芥末醬、巴沙米可油醋

· 開胃菜 APPETIZER

海鮮水果優格

Seafood, seasonal fruit, yogurt

綜合海鮮、當季水果、優格

黑魂豬肉排小漢堡

Pork burger with squid ink buns

豬肉排、自製墨魚漢堡、焦化洋蔥、奶油、生菜、酸黃瓜

· 甜點 DESSERT

變奏提拉米蘇

Variation Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、杏仁酒凍、馬斯卡朋起司冰淇淋、可可粉

{ 個人套餐加點飲料，每杯折價50元 }

四人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

新品
推薦



· 沙拉 SALAD

自製煙燻鮭魚·第戎芥末醬拌蘋果綜合沙拉

Mix salad and smoked salmon, apple with dijon mustard

綜合生菜葉、自製煙燻鮭魚、蘋果、第戎芥末醬、酸豆、洋蔥、巴沙米可油醋

· 湯品 SOUP / 開胃菜 APPETIZER

南瓜湯

Cream of pumpkin soup

雞高湯、南瓜、洋蔥、蒜苗、鮮奶油、麵包丁

人氣
料理



黑魂豬肉排小漢堡

Pork burger with squid ink buns.

豬肉排、自製墨魚漢堡、焦化洋蔥、奶油、生菜、酸黃瓜

新品
推薦



蒜香鯷魚風味蔬菜炒海鮮

Pan-fried seafood and vegetables with anchovy

蒜頭、鯷魚、小卷、生態白蝦、時蔬

· 主食 MAIN-COURSE

義式墨魚鑲飯

Stuffed squid risotto with tomato sauce

小卷、洋蔥、菇丁、鮮奶油、高雄145號有機米、香草油

松阪豬炸麵疙瘩佐松露奶油醬汁

Fried gnocchi and pork neck with cream of truffle sauce

麵疙瘩、松阪豬、松露塔塔、奶油醬汁

嫩煎美國肋眼牛排

Pan-fried prime rib eye with beef sauce

美國Prime等級肋眼牛排、烤蒜頭、季節時蔬、牛肉醬汁

· 甜點 DESSERT

經典提拉米蘇

Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、馬斯卡朋起司、可可粉

4990/套

以上餐點另收10%服務費 All Price Subjected 10% Service Charge

素食菜單

VEGETARIAN

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

· 沙拉 SALAD

野菇溫泉蛋起司沙拉

430

Mixed Salad with mushroom, cheese, soft boiled egg

綜合生菜、野菇、起司、季節水果、溫泉蛋、堅果、巴沙米可油醋

· 湯品 SOUP

素



玉米湯

190

Corn soup

玉米、巴西利、橄欖油

· 開胃菜 APPETIZER

素



川燙台灣白蘆筍與橄欖油、法國鹽之花

時價

Boiled white asparagus with olive oil, fleur de sel

台灣白蘆筍、鹽之花、橄欖油

炒菌菇

360

Pan-fried mushroom with garlic and shallot

綜合菇、蒜頭、乾蔥

· 主食 PASTA, MAIN-COURSE

時蔬義大利麵

380

Pasta with seasonal vegetable

季節時蔬、細直麵、胡蘿蔔泥

時蔬麵疙瘩

390

Gnocchi with seasonal vegetable

季節時蔬、麵疙瘩、胡蘿蔔泥

{ 標示"素"項目者為全素，其餘皆為奶蛋素 }

沙拉

SALAD

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

嫩煎凱馨雞腿肉與蘋果凱薩沙拉

490

Caesar salad with chicken leg and apple

綜合生菜、凱馨雞去骨雞腿、蘋果、麵包丁、起司、凱薩醬

人氣
料理



海鮮烏魚子沙拉

620

Seafood and dried mullet roe salad with balsamico dressing

綜合生菜、小卷、生態白蝦、烏魚子、酸果、巴沙米克油醋

人氣
料理



脆皮油封鴨腿與鴨胗、溫泉蛋沙拉

580

Mix salad and confit duck leg, soft boiled egg, chicken liver, duck gizzard, chicken heart with walnut

綜合生菜、油封鴨腿、溫泉蛋、雞肝、鴨胗、雞心、核桃、巴沙米克油醋

新品
推薦



北海道干貝酸果蒜味鯷魚油醋沙拉

780

Mix salad and pan-fried scallop with anchovy dressing

綜合生菜、干貝、酸果、蒜味鯷魚油醋

湯品

SOUP

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

南瓜湯

180

Cream of pumpkin soup

雞高湯、南瓜、洋蔥、蒜苗、鮮奶油、麵包丁

主廚
推薦



奶油菌菇湯

200

Cream of mushroom soup

雞高湯、綜合菌菇、洋菇、蒜苗、鮮奶油、麵包丁

牛肉蕃茄蔬菜湯

240

Beef minestrone

牛肉、綜合蔬菜、蕃茄、雞高湯



南義西西里島是古早航海聖地，匯集異國食材，也為這道菜增添豐富酸甜感：

酸是巴沙米可醋與酸豆；甜有洋蔥與葡萄乾。

當然還有大海的賞賜—極品小卷！被火紋身後留下迷人炭火香。當心一盤再一盤！

蒜味奶油炙烤小卷與西西里燉菜



鮮榨黃檸檬與奶油熬成靈魂醬汁，大手揮灑於整尾去殼蝦，
再創些檸檬皮，黃檸檬特有的酸、香、味宛如驚嘆號，令鮮彈蝦肉活跳跳！

開胃菜

APPETIZER

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

人氣
料理



義式酥炸海鮮

Deep-fried seafood with anchovy dressing
生態白蝦、小卷、鮮魚、鯷魚油醋

500

諾曼地風味蘋果煙燻鮭魚

Smoked salmon, apple with dijon mustard
煙燻鮭魚、蘋果、檸檬、洋蔥、酸豆、第戎芥末醬

680

黑魂豬肉排小漢堡

Pork burger with squid ink buns.
豬肉排、自製墨魚漢堡、焦化洋蔥、奶油、生菜、酸黃瓜

400

新品
推薦



蕃茄洋蔥燉牛腩牛肚

Stewed beef tripe and beef flank with tomato sauce
牛肚、牛腩、蔬菜、蕃茄、洋蔥

690

蒜味炒櫛瓜與筍白筍

Pan-fried zucchini and water bamboo with garlic
櫛瓜、筍白筍、乾蔥、蒜頭

360

新品
推薦



蒜香鯷魚風味蔬菜炒海鮮

Pan-fried seafood and vegetables with anchovy
蒜頭、鯷魚、小卷、生態白蝦、時蔬

580

新品
推薦



蒜味奶油烤小卷與西西里燉菜

Pan-fried squid and ratatouille with garlic and butter
小卷、綜合蔬菜、蒜味奶油

590

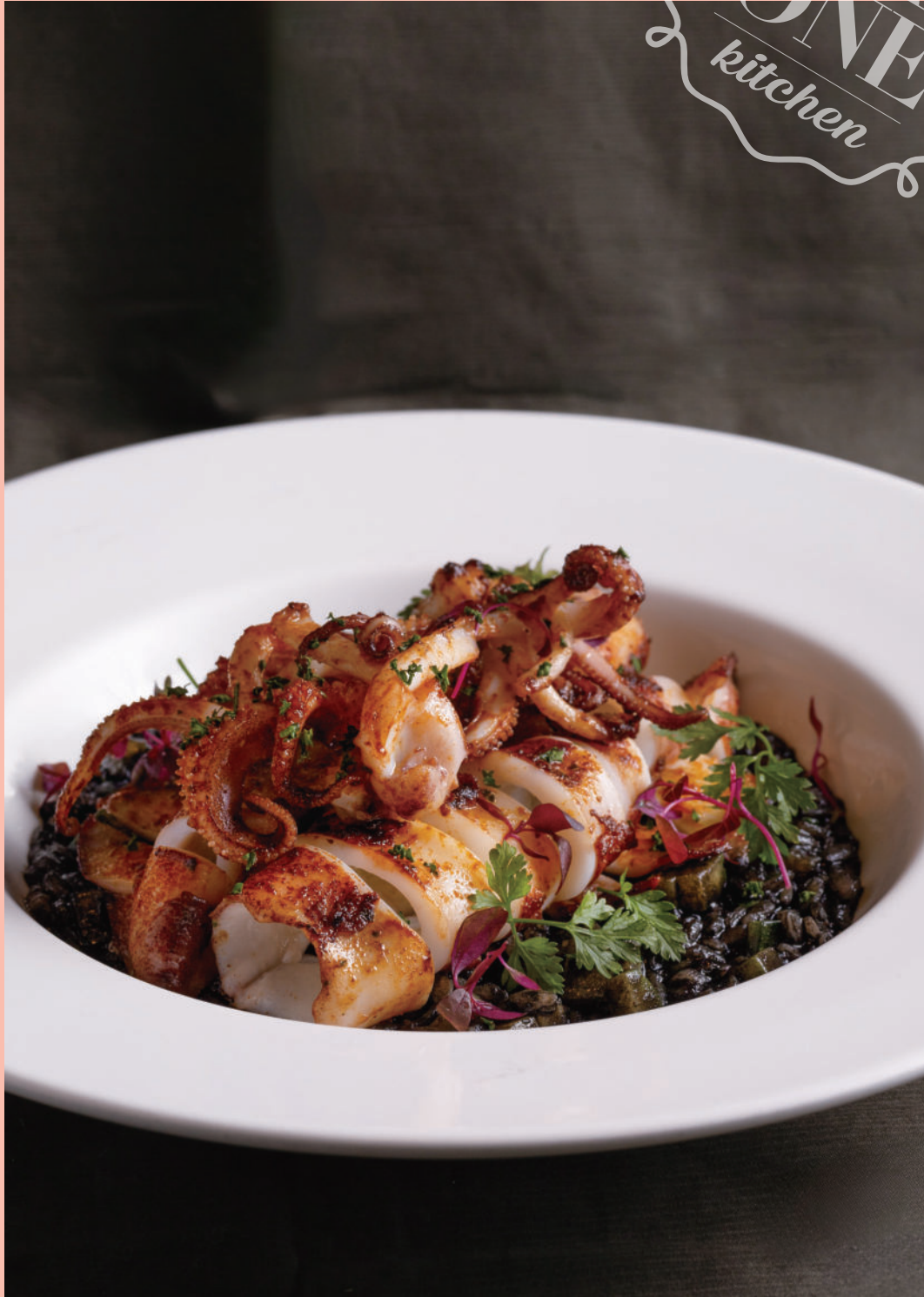
新品
推薦



蒜味檸檬奶油鮮蝦（附法國麵包）

Pan-fried shrimps with garlic and lemon butter sauce
白蝦、蒜頭、檸檬、奶油

590



講究美味，連墨魚汁都是親取墨魚囊，再加白酒與香草熬 1.5 小時。
燴煮 Arborio 義大利米，米芯易透，充分吸取精華，濃稠卻意外甘甜。
咬一口富有香料氣息的小卷，好一個風味重擊！

香料小卷墨魚燴飯

燉飯

RISOTTO

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

人氣
料理



絲瓜海鮮燉飯

Luffa risotto and seafood

生態白蝦、黑金文蛤、鮮魚、小卷、奶油、義大利米、起司粉

490

每日
限量



義式墨魚鑲飯

Stuffed squid risotto with tomato sauce

小卷、洋蔥、菇丁、鮮奶油、高雄145號有機米、香草油

680

油封鴨腿菌菇燉飯

Mushroom risotto and confit duck leg with cheese

自製油封鴨腿、菌菇、義大利米、起司粉

590

番紅花海鮮燉飯

Saffron risotto with pan-fried seafood

番紅花、鮮魚、小卷、干貝、文蛤、義大利米、起司粉

650

新品
推薦



香料小卷墨魚燉飯

Squid ink risotto

小卷、墨魚汁、義大利米

690

麵食

PASTA

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

蕃茄海鮮義大利麵

Seafood pasta with tomato sauce

生態白蝦、黑金文蛤、鮮魚、小卷、奶油、櫛瓜、蕃茄、細直麵

500

主廚
推薦



奶油培根義大利麵

Carbonara

培根、蛋黃、鮮奶油、細扁麵、起司

490

鮮蝦蝦汁鳥巢義大利麵

Taglierini with shrimps and bisque

生態白蝦、蝦汁、蝦油、鳥巢雞蛋細麵

580

人氣
料理



煙花女風味海鮮帕克哩水管麵

Paccheri alla puttanesca with seafood

生態白蝦、黑金文蛤、鮮魚、小卷、干貝、鯷魚、酸豆、橄欖、乾辣椒、水管麵

580

新品
上市



蒜香鯷魚蛤蜊鮮魷墨魚義大利麵

Clam and squid with anchovy

小卷、文蛤、蒜頭、鯷魚、墨魚麵條

570

清炒蒜香雞肉義大利麵

Chicken pasta with garlic flavor

雞肉、蒜片、洋菇、櫛瓜、細直麵

480

限量



清炒蒜味牛肉義大利麵

Beef pasta with garlic flavor

牛肉、櫛瓜、洋菇、蒜、乾辣椒、細直麵

680

主菜

MAIN-COURSE

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

人氣
料理



香草蒜味烤洋芋雞肉

Roasted chicken with potato and garlic

雞肉、香草、蒜頭、培根、洋蔥、洋芋

600

主廚
推薦



香料烤羊排佐黑糖蕃茄醬汁

Roasted lamb chops with brown sugar tomato chicken sauce

羊排、芥末醬、香草、黑糖、蕃茄、雞肉汁

1330

嫩煎美國肋眼牛排 (8oz)

Pan-fried prime rib eye with beef sauce

美國Prime等級肋眼牛排、烤蒜頭、季節時蔬、牛肉醬汁

1890

人氣
料理



松阪豬炸麵疙瘩佐松露奶油醬汁

Fried gnocchi and pork neck with cream of truffle sauce

麵疙瘩、松阪豬、松露塔塔、奶油醬汁

650

燒烤松阪豬肉與烤蔬菜佐洋蔥醬汁

Pan-fried pork neck and grilled seasonal vegetables with onion sauce

松阪豬、季節時蔬、洋蔥醬汁

690

義式瘋狂水煮魚

Acqua Pazza

蕃茄、黑金文蛤、市場鮮魚、橄欖、酸豆

890

新品
推薦



雪巖雞肉捲佐野菇奶油醬汁

Chicken roll cream with mushroom sauce

雪巖雞腿、菌菇、鮮奶油、肉汁、烤蔬菜

730

義式咖啡	ITALIAN COFFEE	Hot/杯	Iced/杯
------	----------------	-------	--------

義式濃縮咖啡 Espresso	單孔single	100	
	雙孔double	130	
香醇咖啡 Regular Coffee		120	120
拿鐵 Latte 1/4奶泡、1/4咖啡、2/4牛奶		180	180
卡布奇諾 Cappuccino 1/3奶泡、1/3咖啡、1/3牛奶		180	180

淡酒精	LIGHT ALCOHOL DRINKS	Hot/杯
-----	----------------------	-------

貝禮詩拿鐵 Bailey's latte (含酒精，只提供熱飲) 1/4奶泡、1/4咖啡、2/4牛奶、苦甜巧克力、貝禮詩奶酒(含酒精)	200
--	-----

鮮奶茶	MILK TEA	Hot/杯	Iced/杯
-----	----------	-------	--------

原味鮮奶茶 Milk Tea 錫蘭紅茶、鮮奶	240	240
焦糖鮮奶茶 Caramel Milk tea 焦糖茶、鮮奶	260	260

冰沙

SMOOTHIE

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

橙香百香果雪酪

240/杯

Orange Juice, Lemon Juice, Passion Fruit, Confit Orange

柳橙汁、檸檬汁、糖漬橙片、新鮮百香果

葡萄果昔

260/杯

Grape smoothie

葡萄、鳳梨、覆盆子、檸檬汁、蜂蜜、優格

蜂蜜檸檬雪酪

230/杯

Lemon juice and honey smoothie

檸檬汁、滿巢蜂蜜、糖漬橙片、烘乾檸檬片

鮮榨果汁

FRESH JUICE

柳橙汁 Orange juice

210/杯

鳳梨蘋果汁 Pineapple with apple juice

220/杯

無酒精葡萄汁

GRAPE JUICE

Merlot Red Grape Juice Merlot 100% ABV:0% 330ml

450/瓶

100%紅葡萄原汁，香氣濃郁，植物的清新風味中帶著細膩的尾韻

Chardonnay White Grape Juice Chardonnay 100% ABV:0% 330ml

450/瓶

100%葡萄原汁，淡琥珀色，質地流暢帶著秋天豐收的果香、蜜香和圓潤的口感

礦泉水

MINERAL WATER



義大利普娜天然礦泉水

120/1000ml

Acqua Panna mineral water

18世紀被發掘的AcquaPanna礦泉水，源義大利境內托斯卡尼3700英呎的高山裡，座落在1300公頃的義大利國家天然保護區內，新鮮純淨可見一般。均衡礦物質表現出清澈明亮的特性，Acqua Panna擁有柔順豐富的完整口感。



義大利聖沛黎洛氣泡礦泉水

120/1000ml

S.pellegrino sparkling water

1782年，S.Pellegrino首度獲得正式的分析報告，礦泉水水質純淨，天然礦物質含量均衡，如硫酸鹽、氫氣、碳酸鹽、氧化矽等，有利於身體新陳代謝。S.Pellegrino在餐桌上表現獨特，其柔順和諧的口感非常適合與各種的菜餚搭配。

碳酸飲料

SOFT DRINK

可口可樂 Coca-Cola

80/瓶

雪碧 Sprite

80/瓶

冰啤酒

BEER

海尼根啤酒 Heineken beer 330ml

120/瓶

自由人啤酒 我一家都貓奴IPA American IPA (ABV 6.5%) 330ml

220/瓶

放鬆的環境和心情下搭配噴發的Mosaic，Simcoe酒花香氣，乾淨的酒體，爽脆的平衡尾韻。

自由人啤酒 花花 桂花啤酒 Gider be floral (ABV 5.3%) 330ml

220/瓶

桂花沁香在口中緩緩爆發，搭配恰好的焦糖麥芽香氣，低調又不平凡。

自由人啤酒 百香芭樂酸啤酒 Dear Roger (ABV 3.5%) 330ml

220/瓶

結合益生菌及在地農產，帶有百香果酸甜的熱情與芭樂的清甜，釀造出擁有宜人蜜饯香氣的美味啤酒。

自由人啤酒 蘋果氣泡酒 Cider (ABV 4.5%) 330ml

200/瓶

自然蘋果汁口感，清澈飽滿酒液，酸甜平衡恰到好處的一款蘋果氣泡酒，喝起來不甜膩沒有負擔，適合搭配任何餐點，開胃易飲。

法國茶

MARIAGE FRÈRES

Hot/杯

Iced/杯

經典
特選

錫蘭努哇啦 Ceylon, Nuwara Eliya

170

170

錫蘭茶中之香檳，種植於2400公尺高的茶園，日照足、溫差大，茶葉特別甘甜；高山的細質土壤使茶葉高貴清香，是下午茶中的極品。

錫蘭努哇啦口感微甜清爽，建議單喝感受清爽茶湯的回甘。

人氣
推薦

旅行家 Darjeeling Assemblage

160

160

猶如旅行家環遊各地之美好，旅行家匯集各款經典的大吉嶺紅茶於一身。品飲此茶款建議單喝，可充分感受特有清香，也體驗另一種多重的大吉嶺風味。

經典
特選

1854茶 1854 Tea

170

170

集錫蘭、印度和中國上等紅茶於一身，摻有少許綠茶並薰入佛手柑及茉莉花香，茶中含有茉莉花蕊與白毫，濃淡均宜。

歌劇綠茶 Thé à L'Opéra

170

170

煎茶中燻入數種紅色水果，細緻的茶香中，帶有歌劇的旋律與層次之美，綠茶的清新婉約遇上莓果的甜美繽紛，讓人入口難忘。

莫希多 Mojito

170

170

摩洛哥綠薄荷與佛手柑的美麗結合，由紅茶與綠茶混製而成，呈現多重風味，讓人驚喜。

波麗露 Bolero

160

160

熱情洋溢的水果風味茶，帶著熱情的百香果風味。

焦糖茶 Caramel

160

160

焦糖的甜蜜配上紅茶的微苦，香氣使人為之醉心。

南非紅葉茶 The Rouge

160

160

100%無茶鹼，可視為一般紅茶飲用含豐富維他命C，礦物質和蛋白質，不含咖啡因，素有「南非國寶茶」之稱。

甜點

DESSERT

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

變奏提拉米蘇

Variation Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、杏仁酒凍、馬斯卡朋起司、可可粉

300

主廚
推薦



經典提拉米蘇

Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、馬斯卡朋起司冰淇淋、可可粉

300

人氣
料理



烤布蕾

Crème brûlée

雞蛋、牛奶、鮮奶油、砂糖、香草莢

290

熔岩巧克力佐香草冰淇淋

Hot chocolate cake with vanilla ice cream

巧克力、手工香草冰淇淋

300

手工冰淇淋

Home made ice cream

單球single 130

雙球double 250

限量



季節限定・醋醃莓果冰淇淋

Vanilla Ice cream with berry and balsamico

手工香草冰淇淋、醋醃季節莓果

340



熔岩巧克力佐香草冰淇淋