

雙人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER TIME
11:30-14:00 & 17:30-20:00

煙燻鮭魚蘋果塔

Smoked salmon with caper and onion
煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥、蘋果

嫩煎雞腿肉與酸果沙拉

Pan-fried chicken thigh, citrus, mixed salad
雞腿肉、柑橘、綜合生菜、巴沙米可醋、橄欖油

嫩煎章魚伏特加醬汁

Pan-fried octopus, vodka tomato sauce
水煮章魚、蕃茄、綜合香草

香煎干貝・鮮魚・蛤蜊・柚子胡椒奶油義大利麵

Cream of citrus chili paste spaghettini with pan-fried fish, scallop and clams
市場鮮魚、干貝、蛤蜊、鮭魚卵、蘆筍、鮮奶油、柚子胡椒、義大利麵

主菜二選一 Please choose one of these

米蘭式燉牛膝

Ossobuco alla milanese
番紅花、高雄145號有機米、牛膝、檸檬

嫩煎美國Prime肋眼牛排 加價900

Pan-fried ribeye with red wine sauce
美國Prime肋眼牛排、紅酒醬汁、炒洋芋、什錦菌菇、季節時蔬

手工香草冰淇淋佐醋醃莓果

Vanilla ice cream with strawberry and balsamic
手工香草冰淇淋、醋醃季節莓果

2450/套

四人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER TIME
11:30-14:00 & 17:30-20:00

煙燻鮭魚佐酸豆洋蔥

Smoked salmon with caper and onion

煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

Q梅鹹鴨蛋鮮蝦沙拉

Plum, salted duck egg and shrimps salad

Q梅、鹹鴨蛋、生態蝦、生菜、梅子油醋

菌菇塔塔鑲雞翅·白酒奶油醬

Mix mushrooms tartar, cream, chicken wings, mix herb

綜合菌菇、鮮奶油、雞翅、綜合香草

嫩煎菲力 毛豆泥 豆豉辣油

Pan-fried fillet, edamame puree, spice oil

毛豆仁、豆豉、辣椒、菲力、綜合香草

煙花女風味海鮮帕克哩水管麵

Paccheri alla puttanesca with seafood

北海道干貝、生態蝦、墨魚、黑金文蛤、鮮魚、白酒、
鯷魚、酸豆、黑橄欖、乾辣椒、洋蔥、蕃茄、大水管麵

鮭魚卵·奶油蛤蜊汁義大利麵

Creamy clams pasta with salmon roe

黑金蛤蜊、鮭魚卵、鮮奶油

香酥海鮮海膽燉飯

Sea urchin risotto with fritto misto

海膽、小卷、生態蝦、干貝、甘藍葉、高雄145號有機米

主菜二選一 Please choose one of these

紅酒燉無骨牛小排

Braised beef ribs with red wine

無骨牛小排、紅酒

嫩煎美國Prime肋眼牛排 加價600

Pan-fried ribeye with red wine sauce

美國Prime肋眼牛排、紅酒醬汁、炒洋芋、什錦菌菇、季節時蔬

經典提拉米蘇 兩份

Tiramisu

馬士卡朋起士、手指餅乾、濃縮咖啡、杏仁酒凍、鹽焦糖醬

飲品二選一 Please choose one of these

🍷 Vietti, Moscato d' Asti Cascinetta DOCG(Italy) x1瓶

Alain Milliat Sparkling Muscadelle Grape Juice (French) x1瓶

無酒精氣泡葡萄汁

5760/套

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

六人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

索蘭諾火腿・哈密瓜

Serrano ham and melon

索蘭諾火腿、哈密瓜

炙燒鮭魚蘋果沙拉

Grilled smoked salmon and apple salad

煙燻鮭魚、蘋果、核桃、蘿蔓生菜、法式油醋醬汁

凱薩沙拉與溫泉蛋

Caesar salad with poached egg

蘿蔓生菜、信功培根、溫泉蛋、凱薩醬

熱炒油封鴨胗

Quick fried confit duck gizzards

鴨胗、蘋果、筊白筍、巴薩米克醋

義式炸海鮮

Deep-fried shrimp, squid and fish, zucchini

生態蝦、小卷、鮮魚、櫛瓜

奶油鮭魚菠菜義大利麵

Home made pasta with smoked salmon, clams, poached egg and cream sauce

溫泉蛋、煙燻鮭魚、鮮奶油、黑金蛤蜊、洋菇、手工義大利麵

油封鴨腿蒜香麵

Spaghetti with confit duck leg and garlic

蒜頭、油封鴨腿、義大利麵

義式墨魚鑲飯

Stuffed squid risotto with tomato sauce

墨魚、洋菇、鮮奶油、高雄145號有機米、蕃茄醬汁

波特酒牛頰燉飯

Braised beef cheek with port wine and risotto, parmesan cheese and mushroom

牛頰肉、帕瑪森乳酪、洋菇、高雄145號有機米

香煎雞腿 碳烤蔬菜

Char-grilled vegetables and lemon, pan-fried drumstick

炭烤時蔬、檸檬、桂丁雞腿、哈薩里醬汁

乾煎季節鮮魚

Fried fresh fish, tofu, scallops cream sauce, mullet roe

時令鮮魚、烏魚子、有機豆腐、干貝奶油醬汁、芝麻葉

六人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER TIME
11:30-14:00 & 17:30-20:00

牛肉主菜二選一 Please choose one of these

嫩煎美國Prime肋眼牛排

Pan-fried ribeye with red wine sauce

美國Prime肋眼牛排、紅酒醬汁、炒洋芋、什錦菌菇、季節時蔬

厚切美國帶骨牛排 24oz 加價700

USA Angus prime ribeye 24oz

厚切美國帶骨牛排、烤蒜頭、洋蔥、甜椒、洋芋泥、馬爾頓海鹽、紅酒醬汁

翻轉蘋果塔・香草冰淇淋

Tarte tatin, vanilla ice cream

焦糖蘋果塔、香草冰淇淋

飲品二選一 Please choose one of these

🍷 Vietti, Moscato d' Asti Cascinetta DOCG(Italy) x1瓶

Alain Milliat Sparkling Muscadelle Grape Juice (French) x1瓶

無酒精氣泡葡萄汁

8720/套



南義拿波里的章魚料理，以料鮮味美而聞名。主廚改以蒸餾酒與蕃茄燉煮醬汁，
酸香更顯細緻，並秤足4oz大章魚足，浸入香料煮至熟軟、QQ帶勁，
再熱煎上色，添一層焦香，不須過度調味，吃過還會想念！

嫩煎章魚伏特加醬汁



主廚私心推薦的下酒菜！居酒屋常見的毛豆被打成泥，
熱炒店必備豆豉與辣椒特調為辣油，主角牛肉切成適口大小，清爽配、勁辣吃，
盡情選擇多風味醬汁，再來款含氣泡的酒品，超過癮！

嫩煎菲力 毛豆泥 豆豉辣油

開胃菜

APPETIZER

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

主廚
推薦



煙燻鮭魚佐酸豆洋蔥

Smoked salmon with caper and onion

煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

580

索蘭諾火腿・哈密瓜

Serrano ham and melon

索蘭諾火腿、哈密瓜

420

蒜炒菌菇與櫛瓜

Pan-fried zucchini and mushroom with garlic

櫛瓜、綜合菌菇、干蔥、蒜頭

280

義式炸海鮮

Deep-fried shrimp, squid, fish and zucchini

生態蝦、小卷、鮮魚、櫛瓜

460

新品
上市



熱炒油封鴨胗

Quick fried confit duck gizzards

鴨胗、蘋果、筴白筍、巴薩米克醋

320

菌菇塔塔鑲雞翅

Mushrooms tartar, cream, chicken wings, mix herb

綜合菌菇、鮮奶油、雞翅、綜合香草

350

酥炸椒鹽肋排

Deep-fried pork ribs, onion, chili, spring onion, garlic, sweet chili

豬肋排、洋蔥、辣椒、青蔥、蒜頭、青龍

400

新品
上市



嫩煎章魚伏特加醬汁

Pan-fried octopus, vodka tomato sauce

水煮章魚、蕃茄、綜合香草

460

新品
上市



嫩煎菲力 毛豆泥 豆豉辣油

Pan-fried fillet, edamame puree, spice oil

毛豆仁、豆豉、辣椒、菲力、綜合香草

530

{ 非假日的下午茶時段持續供應 }



重現米蘭傳統，以小牛膝搭配番紅花燉飯。
燉煮時連骨帶肉，使骨髓精華與肉汁充分融合，肉味鮮美噴香，
是義大利人最美好的餐桌記憶之一。

米蘭式燉牛膝

沙拉

SALAD

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

干貝優格水果沙拉

Scallops with yogurt and fruits

北海道干貝、優格、季節水果

620

新品
上市



炙燒鮭魚蘋果沙拉

Grilled smoked salmon and apple salad

煙燻鮭魚、蘋果、核桃、蘿蔓生菜、和風油醋

460

人氣
料理



嫩煎雞腿肉與酸果沙拉

Pan-fried chicken thigh, citrus, mixed salad

雞腿肉、柑橘、綜合生菜、巴沙米可醋、橄欖油

360

嫩煎雞胸肉香草沙拉

Pan-fried chicken breast, mixed salad, apricot sauce

雞胸肉、綜合生菜、橄欖油、杏桃果醬

460

海鮮沙拉

Seafood salad

生態蝦、鮮魚、墨魚、甜椒、生菜、法式油醋醬汁

480

凱薩沙拉與溫泉蛋

Caesar salad with poached egg

蘿蔓生菜、信功培根、溫泉蛋、凱薩醬

360

人氣
料理



Q梅鹹鴨蛋鮮蝦沙拉

Plum, salted duck egg and shrimps salad

Q梅、鹹鴨蛋、生態蝦、生菜、梅子油醋

390

爆米香藜麥沙拉 (奶素)

Quinoa salad with popped rice

藜麥、蕃茄、葡萄乾、核桃、生菜、法式油醋醬汁、爆米香

330

湯品

SOUP

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

有機南瓜湯

Cream of pumpkin soup

有機南瓜、雞高湯、馬鈴薯、洋蔥、鮮奶油、橄欖油

110

洋蔥湯

Onion soup

洋蔥、雞高湯、白酒

120

奶油菌菇湯

Cream of mushroom soup

洋菇、杏鮑菇、香菇、雞高湯、馬鈴薯、洋蔥、鮮奶油、橄欖油

110

義式蔬菜湯

Minestrone

蕃茄、四季豆、西芹、紅蘿蔔、洋蔥、櫛瓜、雞高湯

110

蒜苗蛤蜊雞湯

Garlic sprouts clams soup

黑金蛤蜊、蒜苗、雞湯

120

奶油有機玉米湯 (奶素)

Corn soup

有機玉米、鮮奶油

110

主菜類

MAIN-COURSE

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

新品
上市

香煎雞腿 碳烤蔬菜

Char-grilled vegetables and lemon, pan-fried drumstick
炭烤時蔬、檸檬、桂丁雞腿、哈薩里醬汁

590

新品
上市

米蘭式燉牛膝

Ossobuco alla milanese
番紅花、高雄145號有機米、牛膝

680

波士頓風味燉豆與油封櫻桃鴨腿

Confit duck leg with Boston baked beans and serrano ham
海軍豆、洋蔥、索蘭諾火腿、蕃茄、櫻桃鴨腿

460

乾煎季節鮮魚

Fried fresh fish, tofu, scallops cream sauce, mullet roe
時令鮮魚、烏魚子粉、有機豆腐、干貝奶油醬汁、芝麻葉

720

嫩煎美國Prime肋眼牛排

Pan-fried ribeye with red wine sauce
美國Prime肋眼牛排、紅酒醬汁、炒洋芋、什錦菌菇、季節時蔬

1580

主廚
推薦

波特酒燉牛頰

Braised beef cheek with port wine and vegetables
牛頰肉、時蔬、洋芋泥

920

厚切美國帶骨牛排 24oz

USA Angus prime ribeye 24oz
厚切美國帶骨牛排、烤蒜頭、洋蔥、甜椒、洋芋泥、馬爾頓海鹽、紅酒醬汁

2300

主廚
推薦

辛香風味無骨牛小排

Pan-fried beef short ribs with cajun spices
美國無骨牛小排、肯瓊香料粉、炒洋芋、什錦菌菇

1250

阿爾薩斯酸菜豬腳

Pork knuckle with sauerkraut and sausage
豬腳、酸菜、德式香腸、洋芋、法國麵包

490



手工麵對義大利人來說，是道溫暖家常味！
杜蘭小麥粉、雞蛋、菠菜揉製成細緻麵身，清爽彈牙更襯奶油香，
燴炒老饕最愛的粉嫩鮭魚，別看它配色溫柔，滋味超乎預期濃郁！

奶油鮭魚菠菜義大利麵

義大利麵

PASTA,
GNOCCHI

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

新品
上市



慢燉牛肚麻奶義大利麵

Slow braised beef ripe with tendon, sichuan peppercorn and cream sauce
牛肚、牛筋、黑金蛤蜊、花椒、鮮奶油、義大利麵

540

鮮蝦菠菜麵疙瘩

Spinach gnocchi with shrimps
鮮蝦洋芋菠菜麵疙瘩、生態蝦、菌菇、鮮奶油

460

新品
上市



鄉村牛肉醬手工寬扁麵

Home made pasta with beef bourguignon
手工寬扁麵、美國沙朗、紅酒、洋菇、蕃茄、帕米及阿諾起司

560

香煎干貝・鮮魚・蛤蜊・柚子胡椒奶油義大利麵

Cream of citrus chili paste spaghettini with pan-fried fish, scallop and clams
市場鮮魚、干貝、蛤蜊、鮭魚卵、蘆筍、鮮奶油、柚子胡椒、義大利麵

580

主廚
推薦



鮮蝦・蝦汁鳥巢義大利麵

Taglierini with shrimps and bisque
生態蝦、蝦汁、鳥巢麵

490

新品
上市



奶油鮭魚菠菜義大利麵

Home made pasta with smoked salmon, clams, poached egg and cream sauce
溫泉蛋、煙燻鮭魚、鮮奶油、黑金蛤蜊、洋菇、手工義大利麵

550

新品
上市



鮭魚卵・奶油蛤蜊汁義大利麵

Creamy clams pasta with salmon roe
黑金蛤蜊、鮭魚卵、鮮奶油

520



煙花女風味海鮮帕克哩水管麵

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

煙花女風味海鮮帕克哩水管麵 520

Paccheri alla puttanesca with seafood

北海道干貝、生態蝦、墨魚、黑金文蛤、鮮魚、白酒、鯷魚、酸豆、黑橄欖、乾辣椒、洋蔥、蕃茄、大水管麵

海鮮・肉醬千層麵 490

Lasagna with seafood, pork and cheese

蕃茄、洋蔥、豬肉、墨魚、北海道干貝、焗烤乳酪、千層麵

中式麵食

CHINESE
NOODLE

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

松阪豬・乾拌麵 420

Pan-fried pork cheek with noodle

松阪豬、蔥花、糖心蛋、有機蔬菜、麻筍、手工醬油、屏東長安日曬麵條

每日
限量



牛肉麵 520

Beef noodle soup

法式雞高湯、蔥花、糖心蛋、有機蔬菜、牛肉(紐西蘭/澳洲)、屏東長安日曬麵條

海鮮湯麵 520

Seafood noodle soup

法式雞高湯、蔥花、糖心蛋、有機蔬菜、干貝、生態蝦、黑金文蛤、鮮魚、墨魚、屏東長安日曬麵條

柚子胡椒・海鮮時蔬冷麵 520

Roast smoked salmon and scallop with soft-boiled egg, roman lettuce, vegetable, yuzu pepper and chilled noodles

炙燒煙燻鮭魚、炙燒干貝、生態蝦、柚子胡椒、糖心蛋、蘿蔓生菜、季節蔬菜、關東麵條

{ 非假日的下午茶時段持續供應 }



尖叫吧，海鮮美食家！海膽鮮味濃厚帶鹹，熬成甘美醬汁，浸潤香Q白米，
令每一顆奢侈地吸飽大海精華。小卷與無毒蝦不甘只是配料，天生鮮美，
簡單裹上杜蘭小麥粉，炸至金黃微酥，嚐一口，感謝大海恩賜！

香酥海鮮海膽燉飯

燉飯

RISOTTO

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

每日
限量



義式墨魚鑲飯

Stuffed squid risotto with tomato sauce

墨魚、洋菇、鮮奶油、高雄145號有機米、蕃茄醬汁

580

新品
上市



香酥海鮮海膽燉飯

Sea urchin risotto with fritto misto

海膽、小卷、生態蝦、干貝、甘藍葉、高雄145號有機米

880

煙燻鮭魚溫泉蛋檸檬燉飯

Lemon risotto with smoked salmon and poached egg

煙燻鮭魚、溫泉蛋、檸檬、優格、高雄145號有機米

520

波特酒牛頰燉飯

Braised beef cheek with port wine and risotto, parmesan cheese and mushroom

牛頰肉、帕瑪森乳酪、洋菇、高雄145號有機米

680

新品
上市



剝皮辣椒風味嫩雞燉飯

Peeled chili flavor chicken risotto

雞腿肉、剝皮辣椒、洋菇、高雄145號有機米

440

龍膽石斑蝦汁燉飯

Bisque risotto with king grouper

龍膽石斑、蝦汁、高雄145號有機米

590

{ 非假日的下午茶時段持續供應 }

凡消費任一餐點，享有單杯(壺)飲品折價50元之優惠。

本方案不與其他活動或餐券合併使用，

酒類、碳酸飲料、礦泉水和手工冰淇淋不列入此優惠。

蔬食菜單

AMAZING MEAT-FREE MENU

SERVICE TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:00

爆米香藜麥沙拉 (奶蛋素)

Popcorn quinoa salad (vegetarian)

330

優格水果沙拉 (奶素)

Yogurt fruit salad (lacto-vegetarian)

360

香草綜合菌菇 (純素)

Fried mixed mushroom with herbs (vegan)

280

蒜香櫛瓜與菌菇 (五辛素)

Fried mixed mushroom and zucchini (vegetarian)

280

奶油有機玉米湯 (奶素)

Cream of corn soup (lacto-vegetarian)

110

奶油蔬菜地瓜麵疙瘩 (奶蛋素)

Creamy vegetable and sweet potato gnocchi (vegetarian)

390

南瓜蔬菜燉飯 (純素)

Pumpkin and vegetable risotto (vegan)

390

香菇蔬菜青醬燉飯 (五辛素)

Shiitake mushroom and vegetable pesto risotto (vegetarian)

390

大地時蔬盤 (奶素)

Hearty vegetable plate (lacto-vegetarian)

350

SERVICE TIME 9:00-20:00

義式咖啡

ITALIAN COFFEE

Hot/杯

Iced/杯

義式濃縮咖啡 Espresso

單孔 single 110

雙孔 double 130

香醇咖啡 Regular coffee

120

120

美式黑咖啡

拿鐵 Latte

180

180

1/4奶泡、1/4咖啡、2/4牛奶

卡布奇諾 Cappuccino

180

180

1/3奶泡、1/3咖啡、1/3牛奶

鮮奶茶

MILK TEA

Hot/壺

Iced/杯

模里西斯奶茶 Mauritius milk tea

280

280

瑪黑模里西斯茶、鮮奶

原味鮮奶茶 Milk tea

250

250

錫蘭紅茶、鮮奶

法國瑪黑茶

MARIAGE FRÈRES

Hot/壺

Iced/杯

阿薩姆紅茶 Assam, Harmutty TGFOP

160

160

阿薩姆獨擁的香甜的麥芽氣息搭配清新的葉芽香，帶給味蕾新感受。

模里西斯紅茶 Mauritius

170

170

模里西斯為法屬小島之一。

該產區因地理環境特殊，栽培出的茶葉帶有天然香草味。

人氣
推薦

山中傳奇綠茶 Montagne de jade

160

160

多種花香與水果香混合而成，似花似果的氣味非常迷人，口感微甜。

人氣
推薦

柚子神殿綠茶 Yuzu temple

180

180

極品日式煎茶中燻上多種柑桔類的氣味，有上等的日本柚子、檸檬和橘子，冷熱皆宜，熱飲暖心暖胃，冰飲沁人心脾。充滿極簡又精緻的大和風情。

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。

經典
特選

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。

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

SERVICE TIME 9:00-20:00

碳酸飲料 | SOFT DRINK

可口可樂 Coca-Cola	80/瓶
雪碧 Sprite	80/瓶

礦泉水 | MINERAL WATER

義大利Acqua Panna天然礦泉水 Acqua Panna mineral water	105/瓶
S.pellegrino聖沛黎洛天然氣泡礦泉水 S.pellegrino sparkling mineral water	105/瓶
法國VALS法兒天然氣泡水 VALS pellegrino sparkling mineral water	200/瓶

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(ABV6.5%) 330ml	220/瓶
在令人放鬆的環境下搭配噴發的Mosaic，Simcoe酒花香氣，乾淨的酒體，爽脆的平衡尾韻。	

White wine	杯/Glass	瓶/Bottle
Balthasar Ress Rheingau Riesling QBA	200	1200
La Chablisienne Petit Chablis Pas si Petit		1500
Château Loumelat		1200

Red wine	杯/Glass	瓶/Bottle
Chateau Tour Neuve Cotes de Bourg	200	1200
J. Denuzière Côtes du Rhône		1300
Rene Lequin Colin Bourgogne Pinot Noir		1600

Sparkling	杯/Glass	瓶/Bottle
Vietti Moscato d'Asti Cascinetta DOCG(Italy)		1300

SERVICE TIME 9:00-20:00

台灣茶

TAIWAN TEA

Hot/壺 Iced/杯

經典
特選

台東 博雅齋 頂級紅烏龍 Premium red oolong tea

180

180

橙中帶紅的茶湯，且呈現深琥珀色之色澤，味道散發出蜜味與果香，口感甘醇，茶質厚重具熟果香，滋味醇厚圓滑。

康普茶

KOMBUCHA

Iced/杯

康普茶是一種發酵茶，擁有酵母菌、醋酸菌、乳酸菌等三大類發酵的活菌群，以茶湯為基底發酵過程中會以茶及糖作為養分，轉化後產生二氧化碳、微量酒精和醋酸、生成獨特像果醋般的酸甜味，因此帶有微甜的氣泡感。

台灣原生輕發酵山茶 Taiwanese native lightly-fermented mountain tea

210

白茶/烏龍風味 White tea/Oolong flavor

台灣原生重發酵山茶 Taiwanese native heavy-fermented mountain tea

210

紅烏龍/紅茶風味 Red oolong/Black tea flavor

無咖啡因茶

DECAFFEINATED TEA

Hot/壺 Iced/杯

新鮮香草茶 Fresh herbal tea

180

檸檬香茅、馬郁蘭草、甜菊、薄荷、香蜂草
(香草種類會因季節或天候因素而變更。)

SERVICE TIME 11:30-20:00

手工冰淇淋

HOME MADE ICE CREAM

咖啡雙重奏

Vanilla ice cream with espresso

手工香草冰淇淋、咖啡冰砂、義式濃縮咖啡

300

鳳梨紅茶荔枝冰淇淋

Plum with Pineapple, black tea sorbet, litchi ice cream

話梅燴鳳梨、紅茶冰砂(無糖)、手工荔枝冰淇淋

350

手工香草冰淇淋佐醋醃莓果

Vanilla ice cream with strawberry and balsamico

手工香草冰淇淋、醋醃季節莓果

350

花生・芝麻冰淇淋

Peanut flavor ice cream, sesame flavor ice cream, peanut crumble, sesame tuiles

花生冰淇淋、芝麻冰淇淋、花生酥粒、芝麻脆片

220

鮮榨果汁

FRESH JUICE

柳橙汁 Orange juice

210/杯

鳳梨蘋果汁 Pineapple with apple juice

220/杯

冰沙

SMOOTHIE

檸檬蜂蜜雪酪

Lemon juice and honey smoothie

檸檬、滿築蜂蜜

210/杯

甜點

DESSERT

新品
上市

小銅鍋舒芙蕾・玉荷包冰淇淋

Soufflé with litchi ice cream
烤舒芙蕾、玉荷包冰淇淋

380

莓果香緹舒芙蕾鬆餅

Soufflé hot cake with crème chantilly and berries
法式香緹、新鮮莓果、莓果醬

380

主廚
推薦

熱帶水果舒芙蕾鬆餅

Soufflé hot cake with crème chantilly, baked vanilla pineapple and passion fruit sauce
法式香緹、香草烤鳳梨、百香果醬

380

人氣
推薦

經典提拉米蘇

Tiramisu
馬士卡朋起士、手指餅乾、濃縮咖啡、杏仁酒凍、鹽焦糖醬

320

巧克力布朗尼・巧克力冰淇淋

Brownie, chocolate cookies, chocolate ice cream
布朗尼蛋糕、巧克力酥餅、巧克力冰淇淋

350

新品
上市

翻轉蘋果塔・香草冰淇淋

Tarte tatin, vanilla ice cream
焦糖蘋果塔、香草冰淇淋

450

新品
上市

水果派・優格雪霜

Fruits, vanilla custard, Millefeuille, yogurt sorbet
季節水果、香草卡士達醬、千層酥皮、優格雪霜

450

新品
上市

巧克力脆皮泡芙・草莓雪霜

Chocolate puff, chocolate custard, strawberry sorbet
巧克力泡芙、巧克力卡士達、季節水果、草莓雪霜

420