



嚴選好食材

LA ONE CAFE

慢食新浪潮

本餐廳使用台灣、美國、澳洲
及紐西蘭牛肉

每項餐點另收10%服務費

最低消費限制：每人單點飲料一杯

雙人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

炙燒煙燻鮭魚蘋果沙拉

Seared smoked salmon and apple salad

煙燻鮭魚、蘋果、核桃、蘿蔓生菜、和風醬汁

乾煎蘆筍水波蛋松露奶油

Pan-fried asparagus with poached egg and truffle flavor cream

蘆筍、鮮力雞蛋、奶油松露醬

義式酥炸小卷

Fried squid and vegetables

小卷、青龍、羽衣甘藍、筊白筍

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

主菜二選一 Please choose one of these

慢煎櫻桃鴨胸焦糖蘋果

Pan-fried duck breast, caramel apple and onions

蘋果、櫻桃鴨胸、時蔬

肯瓊風味無骨牛小排 加價400

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

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

飲品五選二 Please choose two of these

單杯紅酒、單杯白酒、茗茗茶香檳 | 無花果百里香
義式咖啡、法國瑪黑茶

3020/套

四人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

索蘭諾火腿・瑞可塔起司・無花果

Fig and ham with yogurt and ricotta cheese

索蘭諾火腿、瑞可塔起司、無花果、優格、核桃、蜂蜜

煙燻鮭魚佐酸豆洋蔥

Smoked salmon with caper and onion

煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

花園烏魚子鮮蝦小卷沙拉

Green salads with mullet roe and squid

蘿蔓、芝麻葉、烏魚子、小卷、生態蝦、綜合香草、法式油醋

嫩煎干貝・大地時蔬

Pan-fried scallop with seasonal vegetable

干貝、季節時蔬

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

乾煎梅花豬 翡翠蛤蜊燉飯

Pan-fried pork collar, clam risotto with pesto sauce

洋菇、羽衣甘藍、黑金蛤蜊、豬梅花、高雄145號有機米

鮮蝦菠菜麵疙瘩

Spinach gnocchi with shrimps

麵疙瘩、生態蝦、菌菇、鮮奶油

香草檸檬蘆筍烤魚

Baked fish with herbs, lemon and asparagus

季節鮮魚、檸檬、蘆筍、白酒、香草

主菜二選一 Please choose one of these

香料烤羊腿與時蔬

Spiced roasted lamb leg with vegetables

紐西蘭羊腿、百里香、季節時蔬

嫩煎美國Prime肋眼牛排 加價1000

Pan-fried ribeye with red wine sauce

美國肋眼牛排9oz、紅酒醬汁、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

飲品五選一 Please choose one of these

Monmousseau Cuvee Ciselee Cremant de Loire Blanc Brut ×1瓶

Maison Herout Cuvee Tradition Brut ×1瓶

Vietti Moscato d'Asti Asti Cascinetta DOCG (Italy)

CARL JUNG Mousseux Alcohol - Free Sparkling (無酒精氣泡飲) ×1瓶

茗茗茶香檳 | 無花果百里香 ×1瓶

7180/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

香草火腿・蕃茄布拉塔起司

Serrano ham with tomato, mixed herbs and burrata cheese

索蘭諾火腿、布拉塔起司、芝麻葉、橄欖油、蕃茄

炙燒煙燻鮭魚蘋果沙拉

Seared smoked salmon and apple salad

煙燻鮭魚、蘋果、核桃、蘿蔓生菜、和風醬汁

嫩煎雞腿・凱薩沙拉・溫泉蛋

Caesar salad with pan-fried chicken thigh and poached egg

雞腿肉、蘿蔓、溫泉蛋、信功培根、凱薩醬

大蔥培根白酒奶油蛤蜊

Clam with white wine, leek, bacon

日本大蔥、信功培根、黑金蛤蜊、白酒

酥炸椒鹽肋排

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

豬肋排、辣椒、青蔥、蒜頭、青龍

嫩煎干貝松露燉飯

Pan-fried scallops and truffle risotto

松露菌菇、北海道干貝、鮮奶油、高雄145號有機米

番紅花海鮮燉飯

Saffron seafood risotto

番紅花、生態蝦、北海道干貝、黑金蛤蜊、小卷、洋菇、高雄145號有機米

鮮蝦・蝦汁鳥巢義大利麵

Taglierini with shrimps and bisque

生態蝦、蝦汁、鳥巢麵

嫩煎章魚伏特加蕃茄墨魚麵

Squid ink pasta and octopus with vodka tomato sauce

黑金蛤蜊、章魚、蕃茄、手工墨魚麵

乾煎鮮魚白酒奶油醬汁

Pan-fried fish fillet with white wine sauce

時令鮮魚、鮮奶油、白酒、鮭魚卵

六人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

主菜二選一 Please choose one of these

慢煎櫻桃鴨胸焦糖蘋果

Pan-fried duck breast, caramel apple and onions

蘋果、櫻桃鴨胸、時蔬

厚切Prime肋眼牛排 加價2000

Pan-fried ribeye with red wine sauce

美國肋眼牛排14oz、紅酒醬汁、什錦菌菇、季節時蔬

柚香茉莉冰淇淋 六杯

Yuzu jam, jasmine gelato

柚子果醬、茉莉冰淇淋

飲品五選一 Please choose one of these

Monmousseau Cuvee Ciselee Cremant de Loire Blanc Brut ×1瓶

Maison Herout Cuvee Tradition Brut ×1瓶

Vietti, Moscato d'Asti Cascinetta DOCG (Italy) ×1瓶

CARL JUNG Mousseux Alcohol - Free Sparkling (無酒精氣泡飲) ×1瓶

茗茗茶香檳 | 無花果百里香 ×4瓶

8800/套

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



這款普羅旺斯經典醬汁，激發出魚肉的甘美。
以緊緻肉質馳名的臺灣龍虎石斑，細煎後保留彈嫩。醬汁則提取了酸豆的酸韻、黑橄欖與香草氣息，
有如來到地中海沿岸，陣陣海風輕拂味蕾，鹹香清爽。

嫩煎石斑佐南法酸豆橄欖醬

開胃菜 | APPETIZER

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

590

香草火腿・蕃茄布拉塔起司

Serrano ham with tomato, mixed herbs and burrata cheese

芝麻葉、索蘭諾火腿、布拉塔起司、橄欖油、蕃茄

590

義式蜜瓜火腿

Sweet melon and serrano ham

索蘭諾火腿、哈密瓜、芝麻葉、巴沙米克醋

480

索蘭諾火腿・瑞可塔起司・無花果

Fig and ham with yogurt and ricotta cheese

索蘭諾火腿、瑞可塔起司、無花果、優格、核桃、蜂蜜

490

新品
上市



嫩煎石斑佐南法酸豆橄欖醬

Grouper with creamy caper and olive sauce

龍虎石斑魚、黑金蛤蜊、橄欖、迷迭香、酸豆

460

乾煎蘆筍水波蛋松露奶油

Pan-fried asparagus with poached egg and truffle flavor cream

蘆筍、鮮力雞蛋、奶油松露醬

360

新品
上市



秘魯風味白花菜炒豬心

Peruvian-style stir-fried cauliflower and pork heart

白花菜、豬心、紅椒粉、檸檬汁、醬油

360

酥炸椒鹽肋排

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

豬肋排、辣椒、青蔥、蒜頭、青龍

400

蒜炒菌菇與櫛瓜

Pan-fried zucchini and mushroom with garlic, shallot

櫛瓜、綜合菌菇、乾蔥、蒜頭

290

義式炸海鮮

Deep-fried shrimp, squid and fish, zucchini

生態蝦、小卷、鮮魚、櫛瓜

490

新品
上市



烏魚子風味 炸薯條 蒜味美乃滋

French fries with garlic mayonnaise and mullet roe

大蒜、薯條、烏魚子粉、美乃滋

290

{ 非假日的下午茶時段持續供應 }

沙拉 | SALAD

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

主廚
推薦



干貝優格水果沙拉

Scallops with yogurt and fruits
北海道干貝、優格、季節水果

630

炙燒煙燻鮭魚蘋果沙拉

Seared smoked salmon and apple salad
煙燻鮭魚、蘋果、核桃、蘿蔓生菜、和風醬汁

580

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

370

海鮮沙拉

Seafood salad
生態蝦、鮮魚、墨魚、甜椒、生菜、法式油醋醬汁

490

嫩煎雞胸・凱薩沙拉・溫泉蛋

Caesar salad with pan-fried chicken breast and poached egg
雞胸肉、蘿蔓、溫泉蛋、信功培根、凱薩醬

390

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

爆米香雜糧沙拉 (奶素)

Quinoa salad with popped rice
雜糧、蕃茄、葡萄乾、核桃、生菜、法式油醋醬汁、爆米香

390



6盎司油花均勻的牛小排，經過香料馬殺雞，以炙火烤至焦糖色，封存每一寸肉汁。

靈魂醬汁來自牛骨與紅酒慢熬2日的濃縮精華。

一刀切下，滿溢肉香，完美的外酥內嫩5分熟！向昔日的巴黎美食記憶致敬！

辛香炙烤牛小排佐法式紅酒醬

主菜類 | MAIN-COURSE

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

新品
上市



嫩煎雞腿 蘆筍 杏桃醬

Pan-fried chicken thighs, asparagus and apricot jam
桂丁雞腿、杏桃、蘆筍、百里香

630

新品
上市



嫩煎梅花肉排 炙烤洋蔥與紅椒堅果醬汁

Pan-seared pork collar, grilled onion and romesco
甜椒、豬梅花、小洋蔥、綜合堅果、蕃茄

580

慢煎櫻桃鴨胸焦糖蘋果

Pan-fried duck breast, caramel apple and onions
蘋果、櫻桃鴨胸、時蔬

780

香草檸檬蘆筍烤魚

Baked fish with herbs, lemon and asparagus
季節鮮魚、黃檸檬、蘆筍、白酒、香草、法國麵包

680

新品
上市



香料烤羊腿與時蔬

Spiced roasted lamb leg with vegetables
紐西蘭羊腿、百里香、季節時蔬、鮮奶油

690

油封櫻桃鴨腿與季節時蔬

Confit duck leg with seasonal vegetables, chicken sauce
櫻桃鴨腿、時蔬、雞肉醬汁

470

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、什錦菌菇、季節時蔬

1880

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

新品
上市



厚切Prime肋眼牛排 13oz

USA Angus ribeye 13oz with red wine sauce
厚切美國牛排、烤蒜頭、洋蔥、甜椒、洋芋泥、馬爾頓海鹽、紅酒醬汁

2600

主廚
推薦



辛香炙烤牛小排佐法式紅酒醬

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

紅酒燉帶骨牛小排

Braised short ribs with red wine
牛小排、洋蔥、紅酒、洋芋泥、季節時蔬

1360

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

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

湯品 | SOUP

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

130

洋蔥湯

Onion soup

洋蔥、雞高湯、白酒

140

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

130

蒜苗蛤蜊雞湯

Garlic sprouts clams soup

黑金蛤蜊、蒜苗、雞湯

140

奶油有機玉米湯 (奶素)

Corn soup

有機玉米、鮮奶油

130



自製墨魚麵鮮香十足，絲絲滑入溫柔的奶油醬汁。

主廚以高溫瞬間鎖住小卷甘甜，趁熱氣騰起，剷下烏魚子灑落，取代傳統起司，
香氣細緻又綿長，口齒留香，宛如在水都「威尼斯」，環繞船歌悠揚。

香煎小卷 烏魚子 威尼斯墨魚麵

鮮蝦菠菜麵疙瘩 470

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

嫩煎章魚伏特加蕃茄墨魚麵 550

Squid ink pasta and octopus with vodka tomato sauce
黑金蛤蜊、章魚、蕃茄、手工墨魚麵

香煎干貝・鮮魚・蛤蜊・柚子胡椒奶油義大利麵 590

Cream of citrus chili tripoline 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

檸檬奶油鮭魚手工寬麵 520

Home made pasta and salmon with lemon butter cream, salmon roe
煙燻鮭魚、鮮奶油檸檬、洋菇、手工義大利麵、鮭魚卵

新品
上市



香煎小卷 烏魚子 威尼斯墨魚麵 580

Stir-fried squid pasta with mullet roe
小卷、手工墨魚麵、友善養殖烏魚子、洋菇、鮮奶油

主廚
推薦



鮮蝦・蝦汁烏巢義大利麵 490

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

煙花女風味海鮮帕克哩水管麵 530

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

鮭魚卵・奶油蛤蜊汁義大利麵 520

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



煙花女風味海鮮帕克哩水管麵

中式麵食 | CHINESE NOODLE

LUNCH & DINNER
TIME
11:30-20:00

松阪豬・乾拌麵

430

Pan-fried pork cheek with noodle

松阪豬、蔥花、溏心蛋、有機蔬菜、麻筍、手工醬油、屏東長安麵條

每日
限量



牛肉麵

530

Beef noodle soup

法式雞高湯、蔥花、溏心蛋、有機蔬菜、牛肉、屏東長安麵條

海鮮湯麵

530

Seafood noodle soup

法式雞高湯、蔥花、溏心蛋、有機蔬菜、干貝、生態蝦、黑金文蛤、鮮魚、墨魚、屏東長安麵條

柚子胡椒・海鮮時蔬冷麵

530

Seared 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、溏心蛋、蘿蔓生菜、季節蔬菜、屏東長安麵條



源自米蘭「黃金之飯」，曾是貴族宴客菜，來到主廚手中重新演繹：

以高雄有機米取代傳統義大利米，吸飽高湯與番紅花獨特香氣，
再大手撒上香煎海鮮、小卷，以及北海道干貝，每一口都蘊含鮮甜與大地芬芳。

米蘭番紅花海鮮燉飯

燉飯 | RISOTTO

LUNCH & DINNER
TIME
11:30-20:00

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

590

威尼斯墨魚燉飯

Squid ink risotto with bacon ,mushrooms and mixed herbs

小卷、洋蔥、培根、墨魚汁、洋菇、綜合香草、高雄145號有機米

560

新品
上市



米蘭番紅花海鮮燉飯

Saffron seafood risotto

生態蝦、黑金蛤蜊、北海道干貝、小卷、番紅花粉、洋菇、高雄145號有機米

590

新品
上市



香煎梅花豬 翡翠蛤蜊燉飯

Pan-fried pork collar, clam risotto with pesto sauce

羽衣甘藍、黑金蛤蜊、豬梅花、洋菇、高雄145號有機米

460

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

嫩煎干貝松露燉飯

Pan-fried scallops and truffle risotto

松露菌菇、北海道干貝、鮮奶油、高雄145號有機米

580

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

酥炸海鮮海膽燉飯

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

凡消費任一餐點，享有單杯(壺)飲品折價40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。

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

蔬食菜單

AMAZING MEAT-FREE MENU

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

爆米香藜麥沙拉 (奶素) Popcorn quinoa salad (lacto-vegetarian)	390
優格水果沙拉 (奶素) Yogurt fruit salad (lacto-vegetarian)	360
香草蕃茄布拉塔起司 (奶蛋素) Tomato and mixed herbs with burrata cheese (vegetarian)	480
義式炸蔬菜・塔塔醬 (奶蛋素) Deep-fried vegetables, tartare sauce (vegetarian)	360
香草綜合菌菇 (純素) Fried mixed mushroom with herbs (vegan)	280
乾煎蘆筍水波蛋松露奶油 (奶蛋素) Pan-fried asparagus with poached egg and truffle flavor cream (vegetarian)	360
蒜香櫛瓜與菌菇 (五辛素) Fried mixed mushroom and zucchini (vegetarian)	290
奶油有機玉米湯 (奶素) Cream of corn soup (lacto-vegetarian)	130
奶油蔬菜地瓜麵疙瘩 (奶蛋素) Creamy vegetable and sweet potato gnocchi (vegetarian)	390
溫泉蛋松露奶油手工寬麵 (奶蛋素) Poached egg and pasta with truffle flavor cream (vegetarian)	420
南瓜蔬菜燉飯 (純素) Pumpkin and vegetable risotto (vegan)	390
蕃茄蔬菜燉飯 (五辛素) Tomato and vegetable risotto (vegetarian)	390
焗烤奶油蔬食燉飯 (奶蛋素) Rice gratin with vegetable and cream sauce (vegetarian)	360
大地時蔬盤 (奶蛋素) Seasonal vegetable plate (vegetarian)	350

SERVICE TIME 11:30-20:00

甜點

DESSERT

小銅鍋舒芙蕾・草莓牛奶冰淇淋

Soufflé with strawberry milk ice cream

烤舒芙蕾、草莓牛奶冰淇淋

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

350

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

380

水果派・草莓牛奶冰淇淋

Fruits, vanilla custard, Millefeuille, strawberry milk ice cream

季節水果、香草卡士達醬、千層酥皮、草莓牛奶冰淇淋

450

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

320

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

柚香茉莉冰淇淋

Yuzu jam, jasmine gelato

柚子果醬、茉莉冰淇淋

250

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

370

花生・芝麻冰淇淋

Peanut ice cream, seasame 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、滿巢蜂蜜

210/杯

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。

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。)

法國瑪黑茶

MARIAGE FRÈRES

Hot/壺

Iced/杯

阿薩姆紅茶 Assam, Harmutty TGFOP

170

170

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。

王者伯爵茶 Roi des Earl Grey

180

180

採用頂級雲南滇紅茶，獨有的煙燻桂圓香，匹配精緻典雅的佛手柑，交互輝映成獨樹一格的氣味，令許多伯爵茶愛好者為之傾心。

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

170

170

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

170

170

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

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

西西里咖啡 Espresso Romano

200

咖啡、檸檬汁、糖水

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

王者伯爵奶茶 Roi des Earl grey milk tea

290

290

瑪黑、王者伯爵茶、鮮奶

原味鮮奶茶 Milk tea

250

250

錫蘭紅茶、鮮奶

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

SERVICE TIME 9:00-20:00

啤酒

BEER

瓶/Bottle

海尼根啤酒 Heineken beer 330ml 120

西鬼啤酒 吐司去邊大冰紅 Toastea lager (ABV 5.2%) 330ML 210

吐司邊浸入阿薩姆紅茶，釀成了美味早餐啤酒，由撲鼻的麥焙香帶出阿薩姆茶韻。

西鬼啤酒 大三元XPA Big three XPA (ABV 4.44%) 330ML 210

澳洲Vic Secret、美國Mosaic及紐西蘭Kohatu，三地三款酒花，大量冷泡後，清爽中滿富熱帶果香。酒體輕盈舒爽，草本、松針香氣，鳳梨、芒果、柑橘陸續進場，尾韻輕盈的酒花苦味，口感細緻。

白酒

WHITE WINE

杯/Glass

瓶/Bottle

Balthasar Ress Rheingau Riesling QBA 230 1360

La Chablisienne Petit Chablis Pas si Petit 1500

Château Loumelat 1200

紅酒

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

氣泡酒

SPARKLING

瓶/Bottle

Vietti Moscato d'Asti Cascinetta DOCG(Italy) 1300

Monmousseau Cuvee Ciselee Cremant de Loire Blanc Brut 1200

夢森酒廠羅亞爾河經典氣泡酒

帶有濃郁的紅醋栗、熱帶水果與麵包酵母香氣，果氣豐沛且口感豐潤。

Maison Herout Cuvee Tradition Brut 1200

諾曼底不甜蘋果酒

來自諾曼底近海，增添了海洋氣息。3年陳年的蘋果酒，香氣飽滿，入口圓潤、綿密平衡，帶些許礦感。

CARL JUNG Mousseux Alcohol - Free Sparkling 1200

無酒精氣泡飲

淡金色澤，微甜氣泡綿密細緻。