



源自法國經典冷前菜，以生食為主體，展現食材新鮮度的極致講究。

細切黃鱈鮭魚背肉，拌入洋蔥與酸豆，點綴香醇的白酒蘋果泥，

再搭配酥脆海菜米餅，是開場最輕盈的一筆。

鮭魚塔塔

# 冷前菜 | COLD APPETIZER

LUNCH & DINNER  
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

嗜鮮  
特推



## 煙燻鱈魚

Smoked herring, tomato, onion

煙燻鱈魚、蕃茄、洋蔥

280

## 煙燻鮭魚

Smoked salmon, dijon mustard, salmon roe

煙燻鮭魚、芥末醬、鮭魚卵、洋蔥

490

嗜鮮  
特推



## 鮪魚塔塔

Tuna, capers, apple puree, rice chips, onion

鮪魚、酸豆、蘋果泥、米餅、洋蔥

450

超人  
氣王



## 鮮蝦時蔬派對

Shrimp salad, cheese, vinaigrette....total 20 kinds of vegetables

鮮蝦、綜合生菜、起司、法式油醋、小蕃茄、酸果……共20種豐富時蔬

450

## 炭烤雞肉凱薩沙拉

Caesar salad with chicken

蘿蔓生菜、桂丁雞胸、水煮蛋、玉米筍、培根碎、凱薩醬、帕米加諾起司

420

主廚  
特推



## 布拉塔起司蕃茄(奶素)

Burrata cheese and tomatoes

布拉塔起司、小蕃茄、胡桃、無花果、芝麻葉

540

## 生醃牛肉

Beef carpaccio with tuna dip

芸彰牧場菲力牛肉、鮪魚醬、起司、橄欖、洋蔥、酸豆

520

## 綜合冷肉起司盤

Elpozo chorizo extra, iberico jamon, smoked ham, tete de moine, nut

邱拉爾臘腸、伊比利火腿、煙燻火腿、修道院起司、堅果

460



主廚嚴選俄羅斯煙燻鮭魚，鹹香馥郁、風味突出。  
搭配新鮮蕃茄與洋蔥，鋪底的麵包帶來口感，  
抹上一層酸奶醬，柔潤提酸，勾勒出清爽結尾。

煙燻鮭魚

12  
• Thomas Chien •

LA  
ONE  
pizza



牛奶貝肉質鮮甜、Q彈有嚼勁，佐煙燻奶油緩緩煨煮，湯汁濃郁香潤。  
珍珠麵彈韌有嚼感，吸附精華，搭配酸豆、蕃茄與嫩綠蘆筍，點出鹹鮮與清爽，  
每一匙都是海與奶香的交疊。

煙燻奶油牛奶貝



蕃茄是地中海料理的靈魂之一，與鮮蝦一同拌炒，酸香濃郁。  
主廚佐入台式酸菜，帶出驚喜的脆口與鮮味，意外契合地中海料理的爽朗印象。  
與酥烤麵包一同品嚐，無比開胃！

地中海蕃茄蝦



薄皮酥炸雞翅，先以秘製辛香料醃漬入味，  
外層裹上薄脆麵衣，咬下酥香分明，楓糖香甜點綴，醃菜爽脆解膩。  
這不是小惡魔，是壓力大時最懂你的壞朋友。

小惡魔雞翅

# 熱前菜 | HOT APPETIZER

LUNCH & DINNER  
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

嗜鮮  
特推



## 小惡魔雞翅

Chicken wing, spices, pickle, maple syrup

雞翅、綜合香料、醃菜、楓糖

390

## 炸松露肉丸

Ground pork, truffle sauce, garlic mayonnaise

豬絞肉、松露醬、蒜味美乃滋

360

嗜鮮  
特推



## 季節蔬菜盤

Vegetable, cheese sauce

當季蔬菜、綜合起司醬汁

390

嗜鮮  
特推



## 檸檬芥末風味鯖魚

Mackerel, fennel, lemon mustard

挪威鯖魚、茴香、檸檬芥末醬

420

## 野菇小卷

Squid, mushroom, chili

洋菇、杏鮑菇、香菇、小卷、青龍椒、辣椒

420

## 蒜味香草花枝

Squid, herb butter, garlic, chili

花枝、香草奶油、蒜頭、辣椒

460

## 碳烤豬舌

Pork tongue, spicy tomato sauce

豬舌、辣味蕃茄醬汁

420

超人  
氣王



## 松露薯條

Truffle fries, aioli

炸薯條、蒜味美乃滋、松露粉

280

嗜鮮  
特推



## 煙燻奶油牛奶貝

Hard clam, smoked butter, tomatoes, fregola

牛奶貝、煙燻奶油、酸豆、蘆筍、蕃茄、薩丁尼亞珍珠麵

520

嗜鮮  
特推



## 地中海蕃茄蝦

Tomato, shrimp, sauerkraut, bread

小蕃茄、鮮蝦、酸菜、麵包

620



來自日本的F1和牛，油花比例適中，入口香氣濃郁、油脂柔潤不膩。  
佐上主廚熬煮九小時的紅酒醬，引出和牛的鮮甜本味，搭配時蔬平衡，  
每一口都值得細細品嚐。

日本國產和牛



嚴選紐西蘭羊排，肉質帶微微嚼勁，先以大火煎封鎖住肉汁，  
再以炭火慢烤至外層燻香微酥、內裡柔嫩。  
搭配季節時蔬與細火慢熬的雞肉醬汁，提鮮之餘，更添細膩風味。

紐西蘭羊排

超人  
氣王**24小時 慢燉牛小排 4oz**

760

Beef ribs, mushroom, fermented black soybeans, anchovy pesto, pickled onion and chili  
牛小排、野菇、豆豉醬汁、鯷魚青醬、醋漬洋蔥、辣油

**燉牛頰**

880

Braised beef cheek, potato puree, vegetable  
澳洲牛頰、洋芋泥、季節時蔬

**市場鮮魚**

720

Fish, lemongrass sauce, vegetable  
鮮魚、香茅奶油醬汁、季節時蔬

嗜鮮  
特推**紐西蘭羊排**

1280

New Zealand lamb chops, vegetable, chicken sauce  
紐西蘭羊排、季節時蔬、雞肉醬汁

嗜鮮  
特推**日本國產和牛 6oz**

1480

Japanese wagyu, vegetable, wine sauce  
F1日本和牛、季節時蔬、紅酒醬汁

**屏東戰斧豬佐焦糖鳳梨**

1180

Pork, caramelized pineapple, onion sauce  
東寶黑豬、焦糖鳳梨、洋蔥醬汁

12  
• Thomas Chien •  
LA  
ONE  
pizza



麵體吸附自製肉醬，洋蔥、青蔥與西芹緩緩燉煮，  
釋放出如香料般的基底香氣，為整道料理添上深層風味。  
搭配細緻起司粉，入口濃郁不膩。一道經典義式鄉村麵，樸實卻富滋味。

鄉村肉醬螺旋麵



松露一現，香氣傾巢而出。以寬麵承載濃郁松露醬，包裹野菇與煎香培根，  
柔滑蛋液與起司交織其中，綿密又富層次。  
每一口都濃縮松露與奶香的深邃氣息，一盤就讓人戀戀不捨。

松露野菇培根麵

# 義大利麵 · 燉飯 | PASTA · RISOTTO

LUNCH & DINNER  
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

嚐鮮  
特推



## 烏魚子貓耳朵麵

Rummo orecchiette No.87, dried mullet roe, clams, garlic, chili, cheese  
路莫No.87貓耳朵麵、烏魚子粉、蛤蠣、蒜頭、辣椒、起司粉

590

嚐鮮  
特推



## 松露野菇培根麵

Rummo pappardelle No.119, truffle sauce, mushroom, bacon, egg, cheese  
路莫No.119寬鳥巢麵、松露醬、野菇、培根、溫泉蛋、起司粉

530

嚐鮮  
特推



## 鄉村肉醬螺旋麵

Rummo casarecce No.88, meat sauce, vegetable, cheese  
路莫No.88螺旋麵、自製肉醬、季節時蔬、起司粉

490

嚐鮮  
特推



## 干貝蘆筍燉飯

Carnaroli, scallop, salmon, asparagus, cheese  
義大利米、干貝、鮭魚卵、蘆筍、起司粉

690

超人  
氣王



## 蕃茄海鮮麵

Seafood pasta with tomato sauce  
路莫No.119寬鳥巢麵、小卷、干貝、鮮蝦、鮮魚、蛤蠣、起司粉

630

# 湯品 | SOUP

LUNCH & DINNER  
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

## 每日例湯

Daily soup

170

## 培根野菇濃湯

Bacon with mushroom soup  
培根、野菇、鮮奶油

190

12  
• Thomas Chien •

LA  
ONE  
pizza



鮭魚的鹹香，佐蜂蜜芥末微甜不膩，紫高麗菜添上爽脆層次。  
壓軸點綴一抹「烏金」——源自中式宴席的烏魚子粉，滋味濃厚。  
一口咬下，鮮味與海韻層層交織，為披薩注入尊貴靈魂。

烏金鮭魚披薩



當德式香腸遇上義式披薩，會擦出怎樣的火花？  
剛出爐的莫札瑞拉起司融成奶香海洋，香氣四溢。  
德式香腸的煙燻香、紫洋蔥的微甜與剝皮辣椒的微辣交織，帶來豐富層次。  
這款鹹香微辣組合，一試上癮！

德式香腸披薩



歐洲  
人氣王



## 肉食主義者 520

Mozzarella cheese, ham, chorizo, ground pork, bacon  
莫札瑞拉起司、火腿、西班牙臘腸、  
豬絞肉、培根、黑胡椒

嗜鮮  
特推



## 烏金鮪魚披薩 560

Mozzarella cheese, tuna, purple cabbage,  
honey mustard, dried mullet roe

莫札瑞拉起司、鮪魚、紫高麗菜、  
蜂蜜芥末醬、烏魚子粉



主廚  
特推



## 世界級珍饈 780

Mozzarella cheese, truffle, ground pork, egg, arugula, mushroom

莫札瑞拉起司、松露、松露醬、豬絞肉、  
雞蛋、芝麻葉、野菇

## 野菇火腿 460

Tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom, ham  
蕃茄醬、莫札瑞拉起司、野菇、火腿



{ 披薩全品項皆以9吋供應 }

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



超人  
氣王



### 海口人的派對 700

Mozzarella cheese, shrimp, squid, scallop, onion

莫札瑞拉起司、鮮蝦、小卷干貝、蒜油、洋蔥

主廚  
特推



### 義式家鄉味 660

Tomato sauce, stracciatella cheese, arugula serrano ham, tomatoes, fig

蕃茄醬、絲綢乳酪、芝麻葉、索蘭諾火腿、小蕃茄、無花果



### 小姐好臟 460

Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, chorizo, onion, chili

蕃茄醬、莫札瑞拉起司、瑞可達起司、西班牙臘腸、洋蔥、辣椒、奧勒岡葉

### 瑪格麗特(奶素) 360

Tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, pesto sauce

蕃茄醬、莫札瑞拉起司、小蕃茄、青醬



{ 披薩全品項皆以9吋供應 }

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



## 起司世家(奶素) 450

Mozzarella cheese, ricotta cheese, mascarpone cheese, blue cheese, caciocavallo, walnut, apricot jam

莫札瑞拉起司、瑞可達起司、馬斯卡朋起司、藍紋起司、馬背起司、胡桃、杏桃醬

## 說蔬人(奶素) 490

Mozzarella cheese, sweet pepper, tomatoes, mushroom, asparagus

莫札瑞拉起司、彩椒、小蕃茄、黑橄欖、野菇、綠蘆筍、綠竹筍、青花菜、黑胡椒、地瓜



嗜鮮  
特推

## 德式香腸披薩 490

Tomato sauce, mozzarella cheese, bratwurst, red onion, peeled green pepper, olives

蕃茄醬、莫札瑞拉起司、德式香腸、紫洋蔥、剝皮辣椒、橄欖

{ 披薩全品項皆以9吋供應 }

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

# 四人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER  
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

## 鮮蝦時蔬派對

Shrimp salad, cheese, vinaigrette....total 20 kinds of vegetables

鮮蝦、綜合生菜、起司、法式油醋、小蕃茄、酸果……共20種豐富時蔬

## 小惡魔雞翅

Chicken wing, spices, pickle, maple syrup

雞翅、綜合香料、醃菜、楓糖

## 蒜味香草花枝

Squid, herb butter, garlic, chili

花枝、香草奶油、蒜頭、辣椒

## 鄉村肉醬螺旋麵

Rummo casarecce No.88, meat sauce, vegetable, cheese

路莫No.88螺旋麵、自製肉醬、季節時蔬、起司粉

披薩三選一 Please Choose One of These

## 肉食主義者

Mozzarella cheese, ham, chorizo, ground pork, bacon

莫札瑞拉起司、火腿、西班牙臘腸、豬絞肉、培根、黑胡椒

## 烏金鮪魚披薩

Mozzarella cheese, tuna, purple cabbage, honey mustard, dried mullet roe

莫札瑞拉起司、鮪魚、紫高麗菜、蜂蜜芥末醬、烏魚子粉

## 德式香腸披薩

Tomato sauce, mozzarella cheese, bratwurst, red onion, peeled green pepper, olives

蕃茄醬、莫札瑞拉起司、德式香腸、紫洋蔥、剝皮辣椒、橄欖

## 屏東戰斧豬佐焦糖鳳梨

Pork, caramelized pineapple, onion sauce

東寶黑豬、焦糖鳳梨、洋蔥醬汁

## 提拉米蘇(奶蛋素含酒)

Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、馬斯卡朋起司、可可粉

飲品任選四杯 Choose Any Four Drinks

## 義式咖啡/茶/果汁/三得利生啤酒

Italian Coffee / Tea / Juice / Suntory draft beer 350ML

4200/套

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

## 甜點 | DESSERT

<b>莓果奶酪</b> Mixed berries panna cotta 牛奶、綜合莓果		180
<b>提拉米蘇(奶蛋素含酒)</b> Tiramisu 手指餅乾、咖啡酒、馬斯卡朋起司、可可粉		260
<b>手工冰淇淋(奶蛋素)</b> Home made ice cream	單球 Single scoop	130
	雙球 Double scoop	250
<b>新鮮水果塔</b> Fruit tart 季節水果、杏仁鬆餡、奶油、塔皮、手工冰淇淋		260
<b>主廚特製甜點</b> Chef's delicacy desserts		220

## 義式咖啡 | ITALIAN COFFEE

	Hot	Iced
<b>義式濃縮咖啡</b> Espresso	單孔 single	110
	雙孔 double	130
<b>香醇咖啡</b> Regular coffee 美式黑咖啡	120	120
<b>拿鐵</b> Latte 1/4奶泡、1/4咖啡、2/4牛奶	180	180
<b>卡布奇諾</b> Cappuccino 1/3奶泡、1/3咖啡、1/3牛奶	180	180

## 碳酸飲料 | SOFT DRINK

<b>可口可樂</b> Coca-cola	80 / 瓶
<b>雪碧</b> Sprite	80 / 瓶

## 果汁 | JUICE

<b>蜂蜜檸檬汁</b> Honey lemon juice	180 / 杯
--------------------------------	---------

## 礦泉水 | MINERAL WATER

義大利普娜天然礦泉水 Acqua Panna mineral water 1000ML 120 /瓶

義大利聖沛黎洛天然氣泡礦泉水 S.pellegrino sparkling water 1000ML 120 /瓶

## 法國瑪黑茶 | MARIAGE FRÈRES Hot/杯 Iced/杯

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。

經典  
特選

王者伯爵茶 Roi Des Earl Grey 180 180

雲南滇紅獨有的煙燻桂圓香，加上伯爵獨有的精緻佛手柑香氣，交互輝映成獨樹一格的氣味。此款伯爵的茶底十分濃醇，單喝宜人。

皇后晚安茶 Queens Rose 170 170

玫瑰花瓣優雅的散佈於茶葉中，淡淡的玫瑰香氣舒適迷人，飲用時彷彿皇后般被玫瑰芳香圍繞，頂級享受，高貴美好。茶葉茶鹼低，適合於午後或晚間飲用，玫瑰有助身心放鬆，換來好心情。

人氣  
推薦

莫希多茶 Mojito 170 170

此茶款建立在綠茶和紅茶的基礎上的。精緻地柑橘香味和薄荷，譜出美味和諧的味道

紅色馬可波羅茶 Marco Polo Rouge 180 180

以南非紅葉茶為基底薰上馬可波羅系列材料而成。茶中花香採自西藏、蒙古與新疆一帶，來自神祕邊境的豐富香氣帶來迷人體驗，是款老少咸宜的特殊好茶。  
(100%無茶鹼/無咖啡因)

## 台灣茶 | TAIWAN TEA Hot/杯 Iced/杯

人氣  
推薦

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

宜蘭 宜紅茶苑 鳳梨香紅玉 Pineapple ruby black tea 190 190

使用台茶18號紅玉，以獨特的發酵技術，使紅玉紅茶散發出薄荷、肉桂等品種香，還特別帶一股淡淡的鳳梨甜香，喜愛紅茶的你，絕對不能錯過的獨家手藝

## 康普茶

KOMBUCHA

Iced/瓶

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體，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。

**Zestea 檸檬草康普茶** Lemongrass kombucha 170/瓶  
台灣紅茶、檸檬草、蔗糖

**Zestea 洛神花康普茶** Hibiscus kombucha 170/瓶  
台灣紅茶、洛神花、蔗糖

**Zestea 生茶啤酒花康普茶** Sencha hop kombucha 170/瓶  
台灣烏龍茶、啤酒花、蔗糖

## 啤酒

BEER

**三得利生啤酒** Suntory draft beer 350ML 200/杯

**海尼根啤酒** Heineken beer 330ML 120/瓶

## 台灣精釀啤酒

TAIWAN CRAFT BEER

**西鬼啤酒 醜啤** Sui beer ( ABV 4.5% ) 330ML 180/瓶  
麥香甘醇、清爽順口、百搭易飲，不論何時何地都能輕鬆開瓶，一杯接一杯。  
一款為日常生活而生的拉格啤酒。

**西鬼啤酒 吐司去邊大冰紅** Toastea lager ( ABV 5.2% ) 330ML 210/瓶  
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 嘶～酒花蘋果酒** Hoppy apple cider ( ABV 5.3% ) 330ML 210/瓶  
選用紐西蘭酒花 Nelson Sauvignon 為酒體添上了麝香葡萄跟新鮮荔枝般的飽滿果香，再搭配發酵6小時的蘋果汁，以呈現最完美的酸甜。

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

**自由人啤酒 花花 桂花啤酒** Grider 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 Chill 53 玉荷包酸啤酒** Grider chill 53 ( ABV 3.5% ) 330ML 220/瓶  
台灣本地酸啤菌種結合優質玉荷包荔枝原汁，一入口的果酸感，伴隨玉荷包荔枝的優雅香甜，Chill感襲來，毫不掩飾。