



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

綠竹筍 鮮蝦 蕃茄莎莎

Tomato salsa with eco-farmed shrimp and green bamboo shoots
橄欖油、蕃茄、洋蔥、檸檬、生態蝦、綠竹筍

炙燒燻鮭魚蘋果沙拉

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

南法燉蔬菜

Ratatouille (French vegetable stew)
甜椒、芝麻葉、帕米吉阿諾起司、溫泉蛋、法國麵包

嫩煎干貝松露燉飯

Pan-fried Hokkaido scallops and truffle risotto
松露菌菇、北海道干貝、鮮奶油、高雄145號有機米

主菜二選一 Choice of Main Course

慢煎櫻桃鴨胸焦糖蘋果

Pan-seared duck breast, caramelized apple and onions
蘋果、櫻桃鴨胸、季節時蔬

肯瓊風味無骨牛小排 加價500

Pan-seared boneless beef short ribs with cajun spices (add NT.\$500)
美國無骨牛小排、肯瓊香料粉、炒洋芋、什錦菌菇

芒果雪酪

Mango sorbet

飲品搭配A或B Beverage Selection

A. 任選二款 Choose Any Two

單杯紅酒、單杯白酒、義式咖啡、法國瑪黑茶

B. 茗茗茶香檳 二選一 Choose One

無花果百里香、養氣玫瑰

2900/套

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

17:30-20:00

煙燻鮭魚佐酸豆洋蔥

Smoked salmon with caper and onion

煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

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

嫩煎干貝・大地時蔬

Pan-fried Hokkaido scallop with seasonal vegetable

北海道干貝、季節時蔬

酥炸椒鹽肋排

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

豬肋排、辣椒、青蔥、蒜頭、青龍

嫩煎章魚伏特加蕃茄義大利麵

Squid ink pasta with octopus in vodka tomato sauce

黑金蛤蜊、章魚、蕃茄、手工墨魚麵

嫩煎鮮蝦 松露燉飯

Pan-fried eco-farmed shrimp and truffle risotto

松露菌菇、生態蝦、鮮奶油、高雄145號有機米

雪藏戰斧豬排 辣芒果醬 15oz

Tomahawk pork chop with asparagus and spicy mango sauce

南投雲彰牧場雪藏豬、地瓜、杏鮑菇、蘆筍、芒果、雞肉醬汁

主菜二選一 Choice of Main Course

肯瓊風味無骨牛小排

Pan-seared 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

嫩煎美國Prime肋眼牛排 加價600

Pan-fried U.S. prime ribeye (9oz) with red wine sauce (add NT.\$600)

美國肋眼牛排 (9oz)、紅酒醬汁、什錦菌菇、季節時蔬

柑橘雪酪 四份

Tangerine sorbet (4 servings)

飲品六選一 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'AstiAsti 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 / 養氣玫瑰) 任選3瓶

7620/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

煙燻鮭魚佐酸豆洋蔥

Smoked salmon with caper and onion

煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

干貝優格水果沙拉

Hokkaido scallops with yogurt and fruits

北海道干貝、優格、季節水果

Q梅松阪豬沙拉

Pan-fried pork salad with preserved plum

Q梅、松阪豬肉、生菜、梅子油醋

義式炸海鮮

Deep-fried eco-farmed shrimp, squid and fish, zucchini

生態蝦、小卷、鮮魚、櫛瓜

嫩煎章魚伏特加醬汁

Pan-fried octopus with vodka in tomato sauce

水煮章魚、蕃茄、綜合香草

松露鮮蝦麵疙瘩

Spinach gnocchi with eco-farmed shrimp, truffle cream sauce

鮮蝦洋芋菠菜麵疙瘩、生態蝦、菌菇、鮮奶油、松露菌菇

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

香煎小卷 布拉塔乳酪 燉飯

Burrata cheese risotto with stir-fried squid

布拉塔起司、小卷、鮮奶油、時蔬、洋菇、高雄145號有機米

六人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

波特酒燉牛頰

Braised beef cheek with port wine and vegetables

牛頰肉、時蔬、洋芋泥

主菜二選一 Choice of Main Course

雪藏戰斧豬排 辣芒果醬 15oz

Tomahawk pork chop with asparagus and spicy mango sauce

南投雲彰牧場雪藏豬、地瓜、杏鮑菇、蘆筍、芒果、雞肉醬汁

厚切Prime肋眼牛排 13oz 加價1200

USA Angus prime ribeye (13oz) with red wine sauce (add NT.\$1200)

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

蘋果雪霜 六份

Apple sorbet (6 servings)

飲品五選一 Please choose one of these

Monmousseau Cuvée Ciselee Cremant de Loire Blanc Brut ×1瓶

Maison Herout Cuvée 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 / 養氣玫瑰) 任選4瓶

10200/套



嚴選美國沙朗，以低溫烹調封存肉汁與柔嫩，
隨後進行1.5小時冷燻，讓淡雅木質香層層滲入肉表。
與熱燻相比，更能保留牛肉的原始鮮美與細緻。
最後佐以南法燉菜，酸香均衡，隨時享受豐盛零負擔。

冷燻沙朗牛佐普羅旺斯燉菜

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

新品
上市



綠竹筍 鮮蝦 蕃茄莎莎

Tomato salsa with eco-farmed shrimp and green bamboo shoots

橄欖油、蕃茄、洋蔥、檸檬、生態蝦、綠竹筍

460

香草火腿・蕃茄布拉塔起司

Serrano ham with tomato, honey, 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 serrano ham with honey, 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



辣炒小卷白花菜

Spicy stir-fried squid and cauliflower

有機辣椒、小卷、時蔬、蒜、鯷魚

380

新品
上市



冷燻沙朗牛佐普羅旺斯燉菜

Cold-smoked beef with ratatouille

甜椒、蕃茄、牛肉(沙朗)、芝麻葉、帕米吉阿諾起司、法國麵包

470

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

430

新品
上市



托斯卡尼慢燉肉

Tuscan-style braised pork with assorted cuts

蕃茄、豬頰、豬舌、豬小腸、豬耳朵、白酒、麵包

420

新品
上市



西班牙蒜香白蝦

Gambas al ajillo

生態蝦、大蒜、奶油、白酒、法國麵包

430

蒜炒菌菇與時蔬

Pan-fried zucchini and mushroom with garlic, shallot

櫛瓜、綜合菌菇、乾蔥、蒜頭、筍白筍、玉米筍

340

義式炸海鮮

Deep-fried shrimp, squid and fish, zucchini

生態蝦、小卷、鮮魚、櫛瓜

490

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 }

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

沙拉 | SALAD

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

主廚
推薦



小卷優格水果沙拉

Squid with yogurt and fruits
小卷、優格、季節水果

550

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 eco-farmed shrimp 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



15盎司戰斧豬排，厚切上桌！以低溫慢煎鎖住肉汁。
細嫩中，透出熟成後特有的堅果氣息與自然乳香。
佐上主廚特製法式芒果辣椒醬——果香鮮明、辛香柔和，
輕巧牽引出豬排的天然甘味與脂香層次。

雪藏戰斧豬排 辣芒果醬 15oz

主菜類 | MAIN-COURSE

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

嫩煎雞腿 蘆筍 杏桃醬

Pan-fried chicken thighs, asparagus and apricot jam

土雞腿、杏桃、蘆筍、百里香

630

新品
上市



香煎松阪豬與烤蔬菜

Pan-seared Pork jowl with stir-fried vegetables

松阪豬、季節時蔬、芝麻葉

580

新品
上市



雪藏戰斧豬排 辣芒果醬 15oz

Tomahawk pork chop with asparagus and spicy mango sauce

南投雲彰牧場雪藏豬、地瓜、杏鮑菇、蘆筍、芒果、雞肉醬汁

1450

慢煎櫻桃鴨胸焦糖蘋果

Pan-seared duck breast, caramelized apple and onions

蘋果、櫻桃鴨胸、時蔬

780

新品
上市



香煎鮮魚 奶油蛤蠣醬汁

Pan-seared fresh fish with creamy clam and seasonal vegetables

季節鮮魚、黑金蛤蠣、鮮奶油、季節時蔬、香草、鮭魚卵

780

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 U.S. prime 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

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-seared beef short ribs with cajun spices and French red wine sauce

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

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 sprout and clam chicken soup

黑金蛤蜊、蒜苗、雞湯

140

奶油有機玉米湯 (奶素)

Creamy organic corn soup

有機玉米、鮮奶油

130

鮮蝦菠菜麵疙瘩 470

Spinach gnocchi with eco-farmed shrimp and cream sauce
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 with octopus in vodka tomato sauce
黑金蛤蜊、章魚、蕃茄、手工墨魚麵

鮮魚・蛤蜊・柚子胡椒奶油義大利麵 550

Tripoline pasta in citrus chili cream with pan-fried fish and clams
市場鮮魚、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 with lemon butter cream, salmon and 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



蒜香 烏魚子蛤蜊墨魚麵 460

Squid ink pasta with clam and mullet roe
手工墨魚麵、友善養殖烏魚子、洋菇、蒜片、黑金蛤蜊

主廚
推薦



鮮蝦・蝦汁烏巢義大利麵 490

Taglierini with eco-farmed shrimp and bisque
生態蝦、蝦汁、烏巢麵

煙花女風味海鮮帕克哩水管麵 590

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 550

Seafood and pork lasagna
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 clam 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

450

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

560

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

520

Chilled noodles with seared salmon, squid, yuzu pepper, soft-boiled egg, and seasonal vegetables

炙燒煙燻鮭魚、小卷、生態蝦、柚子胡椒、溏心蛋、蘿蔓生菜、季節蔬菜、屏東長安麵條



以高雄145有機米結合傳統義式燉飯的做法。
小卷本身的Q彈鮮甜不在話下，包藏其中的燉飯吸飽奶香與醬汁精華，
粒粒分明、飽滿透亮，兩者搭配完全是天作之合。

義式墨魚鑲飯

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

米蘭番紅花海鮮燉飯

Saffron seafood risotto

生態蝦、黑金蛤蜊、小卷、番紅花粉、洋菇、高雄145號有機米

550

新品
上市



香煎小卷 布拉塔乳酪 燉飯

Burrata cheese risotto with stir-fried squid

布拉塔起司、小卷、鮮奶油、時蔬、洋菇、高雄145號有機米

540

新品
上市



香煎梅花豬 蕃茄燉飯

Spicy tomato risotto with pan-fried pork collar and clams

蕃茄、豬梅花、時蔬、洋菇、高雄145號有機米

460

剝皮辣椒風味嫩雞燉飯

Chicken risotto with peeled chili

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 Hokkaido scallops and truffle risotto

松露菌菇、北海道干貝、鮮奶油、高雄145號有機米

650

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・芒果牛奶冰淇淋

Soufflé with mango milk ice cream
烤舒芙蕾、芒果牛奶冰淇淋

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

380

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

400

水果派・芒果牛奶冰淇淋

Seasonal fruits and Millefeuille with vanilla custard and mango milk ice cream
季節水果、香草卡士達醬、千層酥皮、芒果牛奶冰淇淋

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

Braised pineapple with plum, black tea sorbet, lychee 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

370

芒果椰奶雪酪

Coconut milk, mango passion fruit sorbet

百香芒果雪酪、椰子雪酪

360

柑橘雪酪

Tangerine sorbet

柑橘雪酪

320

焦糖泡芙 香草冰淇淋

Caramel choux pastry, vanilla ice cream

泡芙、堅果醬、香草冰淇淋

350

鮮榨果汁

FRESH JUICE

柳橙汁 Orange juice

210/杯

鳳梨蘋果汁 Pineapple and 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。)

茗茗茶香檳 康普茶

KOMBUCHA

《茗茗茶香檳》使用茶及益生菌發酵成香檳般細緻口感的飲料，100%無添加天然食材，「原味茶香檳」成份只有茶葉、糖、獨家菌母、純淨好水這四種單純原料，「風味茶香檳」則只有在第二道發酵工序時增添天然水果與芳香植物！含豐富益生菌與維生素群，且低糖、低咖啡因、幾乎無酒精！

茗茗茶香檳 | 養氣玫瑰 330ML

380/瓶

臺灣蜜香紅茶、台灣玫瑰花、柴燒桂圓
以中醫養氣美顏的概念釀製，花香奔放濃郁，交織酸甜。

茗茗茶香檳 | 無花果百里香 330ML

320/瓶

自然農法無花果、臺灣新鮮百里香
前調為梅子與葡萄香氣，入口後滿是青草氣息。

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。

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

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。