



秋冬的青甘魚最為豐腴細緻，被日本人視作「大海獻上的冬季珍品」

主廚片下再以黑橄欖、洋蔥與酸豆堆疊層次，

佐以柑橘香草油醋再搭配些許秘方，勾勒出淡淡煙燻香，使肉質的油脂尾韻更顯迷人。

青甘魚生魚片

冷前菜 | COLD APPETIZER

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

嚐鮮
特推



雞肝凍派

Chicken liver pâté

雞肝、桂花蜜、麵包片

280

煙燻鮭魚

Smoked salmon, dijon mustard, salmon roe

煙燻鮭魚、芥末醬、鮭魚卵、洋蔥

490

嚐鮮
特推



青甘魚生魚片

Yellowtail, citrus fruit vinegar, onion, olives

青甘魚、柑橘醋、洋蔥、香草、橄欖

390

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

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



將樸實的義式家常料理，做到極致。
以義大利蕃茄的鮮味，緩緩燉出牛肉、牛肚的脂香與膠質，
經過慢火細熬4小時，呈現柔潤與彈性的雙重口感。
佐一顆溫泉蛋一起享用，更為滑口、濃郁。

義式4小時慢燉牛肚

熱前菜 | HOT APPETIZER

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

超人
氣王



小惡魔雞翅

Chicken wing, spices, pickle, maple syrup
雞翅、綜合香料、醃菜、楓糖

390

大地蔬菜盤

Vegetable, tuna sauce, iberico jamon
當季蔬菜、鮭魚醬、伊比利火腿

420

嚐鮮
特推



義式經典蕃茄肉丸

Pork meatballs, tomato sauce, cheese
手工豬肉丸、蕃茄醬汁、起司

360

野菇小卷

Squid, mushroom, chili
洋菇、杏鮑菇、香菇、小卷、青龍椒、辣椒

420

嚐鮮
特推



鹽麴魷魚

Shio koji squid, potato, garlic mayonnaise
鹽麴魷魚、肯瓊粉、洋芋、蒜味美乃滋

490

香煎豬舌

Pork tongue, spicy tomato sauce
豬舌、辣味蕃茄醬汁、墨西哥辣椒

420

超人
氣王



松露薯條

Truffle fries, aioli
炸薯條、蒜味美乃滋、松露粉

280

煙燻奶油蛤蜊

Clam, squid, smoked butter, tomatoes, fregola
蛤蜊、小卷、煙燻奶油、酸豆、小蕃茄、薩丁尼亞珍珠麵

460

地中海蕃茄蝦

Tomato, shrimp, sauerkraut, bread
小蕃茄、鮮蝦、酸菜、麵包

520

嚐鮮
特推



義式4小時慢燉牛肚

Braised beef, beef tripe, egg, cheese, arugula
牛肉、牛肚、溫泉蛋、起司、芝麻葉

320

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



在高雄，午仔魚是最家常的海味，媽媽們總是煎得皮香肉嫩。
我們則改用蒜酥與香草將魚熱煎金黃，搭上辦桌菜常見的彈牙鳳螺。
揉合地中海技法與台式精華，呈現南部人熟悉又新穎的風味。

菜市場裡的鮮魚

主菜 | MAIN-COURSE

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

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

嚐鮮
特推



菜市場裡的鮮魚

660

Fourfinger threadfin, areola babylon, garlic, tomatoes, mixed herbs
午仔魚、鳳螺、蒜頭、蕃茄、綜合香草

嚐鮮
特推



修道院風味豬頰

780

Iberico pork cheek, abbey beer, potato puree, vegetable
伊比利豬頰肉、修道院黑啤酒、洋芋泥、季節時蔬

澳洲頂級和牛 5oz

1480

Australia wagyu, vegetable, beef sauce
紐約克、季節時蔬、牛肉醬汁

雲林戰斧豬佐焦糖鳳梨

1180

Pork, caramelized pineapple, pork sauce
雲林究好豬、焦糖鳳梨、白蘭地豬骨醬汁

紅酒燉羊膝

1200

Lamb osso buco
紐西蘭高地和羊、義大利紅酒、季節時蔬

12

• Thomas Chien •

LA
ONE
pizza



這是義大利麵最簡單、也最考驗火候的組合。

以熟成蕃茄為底，酸甜平衡是靈魂；

而雞腿肉煎至恰好鮮嫩，保留肉汁，是口感的關鍵。

沒有花俏炫技，一道基本款，也能吃到料理的層次與誠意。

蕃茄雞肉義大利麵

義大利麵 · 燉飯 | PASTA · RISOTTO

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

嚐鮮
特推



義式經典A.O.P蛤蜊麵

Linguine, clams, garlic, chili, olive oil

細扁麵、蛤蜊、蒜頭、辣椒、橄欖油

420

松露野菇培根麵

Linguine, truffle sauce, mushroom, bacon, egg, cheese

細扁麵、松露醬、野菇、培根、溫泉蛋、起司粉

530

鄉村肉醬螺旋麵

Rotini, pork sauce, vegetable, cheese

螺旋麵、自製豬肉醬、季節時蔬、起司粉

490

嚐鮮
特推



時蔬干貝燉飯

Carnaroli, scallop, salmon roe, shrimp, vegetable, cheese

義大利米、干貝、鮭魚卵、火燒蝦、季節時蔬、起司粉

690

嚐鮮
特推



蕃茄雞肉義大利麵

Linguine, chicken, olives, vegetable, tomato sauce, cheese

細扁麵、雞腿、橄欖、季節時蔬、蕃茄醬汁、起司粉

460

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

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



熱騰騰的披薩一出爐，培根的煙燻油香先鋪滿空氣；
主廚快手撒上青蔥，蒸氣把蔥香瞬間帶起，清亮而鮮，鹹香被拉得更立體。
簡單、有點臺，卻讓人口口停不下來。

香蔥培根披薩

披薩 | PIZZA

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

歐洲
人氣王



560 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



回歸
特推

吃早餐了沒 520

Tomato sauce, mozzarella cheese,
mascarpone cheese, ham, egg, truffle oil, nut

蕃茄醬汁、莫札瑞拉起司、馬斯卡朋起司、
火腿、雞蛋、松露油、堅果、黑胡椒



主廚
特推



780 世界級珍饈

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

莫札瑞拉起司、馬背起司、松露、松露醬

雞蛋、芝麻葉、野菇、豬絞肉



野菇火腿 460

Tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom, ham

蕃茄醬汁、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

披薩 | PIZZA

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

超人
氣王



620 海口人的派對

Mozzarella cheese, shrimp
squid, onion, tomatoes
莫札瑞拉起司、鮮蝦、小卷
蒜油、洋蔥、小蕃茄



主廚
特推

義式家鄉味 660

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

蕃茄醬汁、絲綢乳酪、芝麻葉、
索蘭諾火腿、小蕃茄、無花果



歐洲
人氣王



490 小姐好臘

Tomato sauce, mozzarella cheese
ricotta cheese, chorizo, onion, chili
蕃茄醬汁、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
蕃茄醬汁、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

披薩 | PIZZA

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

460 起司世家(奶素)

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



蔬食
特推

說蔬人(奶素) 490

Mozzarella cheese, sweet pepper, tomatoes,
mushroom, asparagus

莫札瑞拉起司、彩椒、風乾蕃茄、黑橄欖、野菇、
筍白筍、青花菜、黑胡椒、地瓜、四季豆、甜菜根



490 德式香腸披薩

Tomato sauce, mozzarella cheese, bratwurst
red onion, peeled green pepper, olives
蕃茄醬汁、莫札瑞拉起司、德式香腸
紫洋蔥、剝皮辣椒、橄欖



嚐鮮
特推

香蔥培根披薩 460

Mozzarella cheese, scallions, bacon, tomatoes, mushroom

莫札瑞拉起司、青蔥、培根、小蕃茄、野菇、黑胡椒



{ 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

甜點

DESSERT

莓果奶酪	Mixed berries panna cotta	180
牛奶、綜合莓果		
提拉米蘇(奶蛋素含酒)	Tiramisu	260
手指餅乾、咖啡酒、馬斯卡朋起司、可可粉		
手工冰淇淋(奶蛋素)	Home made ice cream	
	單球 Single scoop	130
	雙球 Double scoop	250
主廚特製甜點	Chef's delicacy desserts	220

義式咖啡

ITALIAN COFFEE

Hot

Iced

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				

碳酸飲料

SOFT DRINK

可口可樂	Coca-cola	80 / 瓶
雪碧	Sprite	80 / 瓶

果汁

JUICE

蜂蜜檸檬汁	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

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，交互輝映成其獨樹一格的氣味。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。

南投合歡山 東泰茶園 高山百花青茶 High mountain oolong tea 190 190

來自海拔高度約1750公尺，座向東北，日照較長的優質茶園。利用輕發酵製茶工法，保留山頭特色，豐富堆疊的花香，濃郁回甘，值得細細品味

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。