

安心食材地圖



生態白蝦、烏魚子 高雄貢生精選水產食材

來自高雄彌陀區「無垢生態農法」，以益生菌營造無毒環境，使養殖池產生自然生態鏈，養出健康的魚蝦。
獲生產履歷認證，白蝦肉質Q彈鮮甜、烏魚子豐腴濃郁。

黑金文蛤 台南七股黃芬香-生態養殖場

低密度、純海水粗放養殖，讓文蛤好好成長，並混養龍膽石斑、白蝦、虱目魚、草魚，創造生物剋制的自然生態。
文蛤外殼黝黑不漂白，蛤肉肥美鮮甜。

中區 CENTER

豬肉・雲林台全農場(飼養)・台中有心肉舖子
土雞・雲林凱馨實業
鮮力蛋(Sunny Eggs)・彰化隆昌牧場
生菜類、食用花、瓜果類・南投晏廷歐亞農場
帶骨鴨腿・台中有心肉舖子
芝麻粉・雲林源順食品

東區 EAST

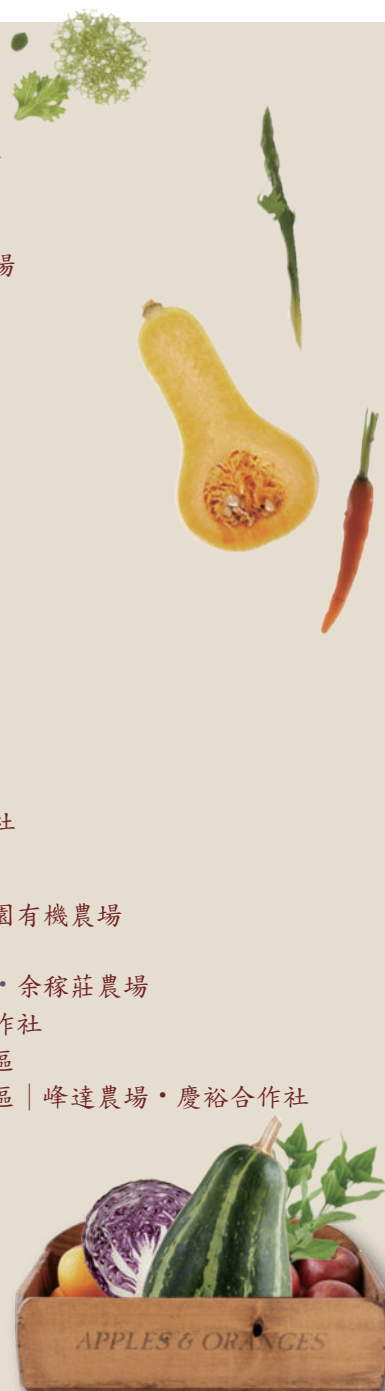
鴨胸・宜花豪野鴨
帶骨鴨腿・花蓮潘朝日畜牧場(飼養)

南區 SOUTH

黑金文蛤・台南七股黃芬香-生態養殖場
豬肉・屏東中央畜產(家香豬)
新鮮香草・高雄雅植歐洲香草園
有機玫瑰・屏東大花有機玫瑰農場
生態白蝦、烏魚子・高雄貢生精選水產食材
培根・屏東信功肉品
市場鮮魚、火燒蝦・蚵仔寮漁港
芝麻醬、花生醬・屏東金弘麻油花生行
黑芝麻醬・屏東崁頂義興麻油
龍膽石斑、龍虎斑・高雄永安新港社區合作社

高雄微風市集 BREEZE MARKET

高雄145號有機米・元品有機米
有機白蘆筍、有機甜菜根、有機圓茄・佑生園有機農場
龍眼蜜、荔枝蜜・滿築農場
有機黑葉白菜、有機季節時蔬、有機甜菜根・余稼莊農場
有機鳳梨・益伯農園・大竹崙農場・慶裕合作社
有機新鮮洛神花、有機綠竹筍・中崎有機專區
有機南瓜・弘霖有機推廣中心・中崎有機專區 | 峰達農場・慶裕合作社
有機玉米・南隆有機農場
有機地瓜、有機蓮藕・翩翩有機農場
Q梅・胡椒董農園



豬肉食材或製品	產地	使用餐點
信功培根	台灣	LA ONE招牌早餐、英式煎牛排水波蛋早餐、脆皮油封鴨腿與鴨胗水波蛋沙拉、嫩煎凱馨雞腿肉與蘋果凱薩沙拉、雞汁香炒培根、肉腸與洋芋泥、奶油培根義大利麵、香草蒜味烤洋芋雞肉
豬絞肉	台灣	LA ONE招牌早餐、自製豬肉排早餐、黑魂豬肉排小漢堡
燻帶皮火腿	荷蘭	火腿班尼狄克蛋早餐、蕃茄乳酪火腿早餐
松阪豬	荷蘭/西班牙	松阪豬炸麵疙瘩佐松露奶油醬汁
伊比利豬肩胛	西班牙	嫩煎西班牙伊比利豬肩肉佐洋蔥醬汁
豬肋排	台灣	燒烤煙燻豬肋排與碳烤蔬菜
西班牙臘腸	西班牙	主廚配菜
伊比利火腿	西班牙	主廚配菜
索蘭諾火腿	西班牙	西班牙火腿與蕃茄乳酪沙拉佐法式油醋、主廚配菜
聖丹尼爾火腿	加拿大	主廚配菜
義大利鄉村風味豬肉腸	台灣/荷蘭	雞汁香炒培根、肉腸與洋芋泥

個人套餐 | SET MENU

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00



· 沙拉 SALAD

自製煙燻鮭魚酸果沙拉

Mix salad, smoked salmon, apple, onion, capers, dijon mustard, balsamico dressing

綜合生菜、自製煙燻鮭魚、蘋果、洋蔥、酸豆、第戎芥末醬、巴薩米可油醋

· 開胃菜 APPETIZER

小卷溫泉蛋蒜味櫛瓜泥

Squid and boiled soft egg with garlic zucchini purée

小卷、溫泉蛋、蒜味櫛瓜泥

黑魂豬肉排小漢堡

Pork burger with squid ink buns

豬肉排、自製墨魚漢堡、焦化洋蔥、奶油、生菜、酸黃瓜

· 甜點 DESSERT

變奏提拉米蘇

Variation Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、杏仁酒凍、馬斯卡朋起司冰淇淋、可可粉

{ 個人套餐加點飲料，每杯折價40元 }

雙人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

麵包

Bread

· 沙拉 SALAD

烏魚子海鮮沙拉

Mix salad, dried mullet roe, seafood, balsamico dressing

綜合生菜、小卷、生態白蝦、烏魚子、酸果、巴沙米克油醋

· 湯品 SOUP / 開胃菜 APPETIZER

奶油菌菇湯

cream of mushroom soup

雞高湯、綜合菌菇、洋菇、蒜苗、鮮奶油、麵包丁

生醃干貝

Scallop carpaccio

干貝、乾蔥、白乳酪、檸檬、香草

碳烤小卷茴香奶油醬汁

Grilled squid with fennel butter sauce

小卷、酸豆、橄欖、蕃茄、茴香頭

· 主食二選一 CHOICE OF MAIN COURSE

嫩煎美國肋眼牛排

Pan-fried prime rib eye with red wine sauce

美國Prime等級肋眼牛排、烤蒜頭、季節時蔬、牛肉醬汁

4730/套

香料烤羊排佐黑糖蕃茄醬汁

Roasted lamb chops with brown sugar tomato chicken sauce

羊排、芥末醬、香草、黑糖、蕃茄、雞肉汁

3990/套

· 甜點 DESSERT

熔岩巧克力佐香草冰淇淋

Hot chocolate cake with vanilla ice cream

巧克力、手工香草冰淇淋

四人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

· 沙拉 SALAD

北海道干貝、火腿、酸果沙拉

pan-fried scallop, parma ham, mix salad with balsamico dressing

綜合生菜、帕瑪火腿、酸果、巴薩米克油醋

· 湯品 SOUP / 開胃菜 APPETIZER

南瓜湯

Cream of pumpkin soup

雞高湯、南瓜、洋蔥、蒜苗、鮮奶油、麵包丁

黑魂豬肉排小漢堡

Pork burger with squid ink buns.

豬肉排、自製墨魚漢堡、焦化洋蔥、奶油、生菜、酸黃瓜

小卷、西班牙臘腸、季節時蔬

Pan-fried squid, chorizo, vegetable

小卷、臘腸、時蔬

· 主食 MAIN-COURSE

義式墨魚鑲飯

Stuffed squid risotto with tomato sauce

小卷、洋蔥、菇丁、鮮奶油、高雄145號有機米、香草油

奶油松露義大利麵

Pappardelle with cream of truffle sauce

野菇塔塔、鮮奶油、松露油、寬鳥巢麵、起司

嫩煎美國肋眼牛排

Pan-fried prime rib eye with beef sauce

美國Prime等級肋眼牛排、烤蒜頭、季節時蔬、牛肉醬汁

· 甜點 DESSERT

經典提拉米蘇

Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、馬斯卡朋起司、可可粉

5980/套

蔬食菜單 | VEGETARIAN

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

· 沙拉 SALAD

野菇溫泉蛋起司沙拉

480

Mixed Salad with mushroom, cheese, soft boiled egg

綜合生菜、野菇、起司、季節水果、溫泉蛋、堅果、巴沙米克油醋

· 湯品 SOUP

素



玉米湯

190

Corn soup

玉米、巴西利、橄欖油

· 開胃菜 APPETIZER



香草酸果布拉塔起司

520

Burrata cheese with walnut and balsamico

布拉塔起司、核桃、巴沙米可醋

炒菌菇

390

Pan-fried mushroom with garlic and shallot

綜合菇、蒜頭、乾蔥

· 主食 PASTA, MAIN-COURSE

時蔬義大利麵

390

Pasta with seasonal vegetable

季節時蔬、細直麵、胡蘿蔔泥

時蔬麵疙瘩

420

Gnocchi with seasonal vegetable

季節時蔬、麵疙瘩、胡蘿蔔泥

{ 標示"素"項目者為全素，其餘皆為奶蛋素 }

12
• Thomas Chien •

LA
ONE
kitchen



經典里昂沙拉

源自法國美食之都——里昂的溫沙拉。

結合生菜、流心水波蛋、油醋醬、麵包丁，以及煎得香酥的熱培根！

簡約食材卻展現 脆、鹹、濃、酸的豐富層次。

當蛋黃流淌，與醬汁融合，正是它最迷人的靈魂。

綜合生菜、培根、水波蛋、巴沙米可油醋

沙拉 | SALAD

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

新品
推薦



經典里昂沙拉

Lyonnais salad

綜合生菜、培根、水波蛋、巴沙米可油醋

480

嫩煎凱馨雞腿肉與蘋果凱薩沙拉

Caesar salad with chicken leg and apple

綜合生菜、凱馨雞去骨雞腿、蘋果、麵包丁、起司、凱薩醬

490

人氣
料理



海鮮烏魚子沙拉

Seafood and dried mullet roe salad with balsamico dressing

綜合生菜、小卷、生態白蝦、烏魚子、酸果、巴沙米克油醋

650

人氣
料理



脆皮油封鴨腿與鴨胗、溫泉蛋沙拉

Mix salad and confit duck leg, soft boiled egg, chicken liver, duck gizzard, chicken heart with walnut

綜合生菜、油封鴨腿、溫泉蛋、雞肝、鴨胗、雞心、核桃、巴沙米克油醋

590

湯品 | SOUP

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

南瓜湯

Cream of pumpkin soup

雞高湯、南瓜、洋蔥、蒜苗、鮮奶油、麵包丁

190

主廚
推薦



奶油菌菇湯

Cream of mushroom soup

雞高湯、綜合菌菇、洋菇、蒜苗、鮮奶油、麵包丁

220

牛肉蕃茄蔬菜湯

Beef minestrone

牛肉、綜合蔬菜、蕃茄、雞高湯

230



松露奶油焗田螺

在法國勃根地，烤田螺一上桌，就是慶祝的時刻！
義大利黑松露調製的奶油醬，讓彈牙田螺沉浸在馥郁氣息之中。
最後覆上帕瑪森起司，烘烤至金黃牽絲，乳香四溢，入口盡是濃厚歡愉。

田螺、義大利3%黑松露、奶油醬、帕瑪森起司、洋芋泥



香草酸果布拉塔起司

切開布拉塔乳白外衣，流露柔滑質地與濃郁奶香。

辛香芝麻葉隨之點亮味蕾，

與時令果實相襯——時而明快酸香、時而清脆透亮。

酸與甜、柔與脆層層相疊，輕盈卻飽滿，展現初秋清爽的滋味。

布拉塔起司、核桃、巴沙米可醋

開胃菜

APPETIZER

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

人氣
料理



義式酥炸海鮮

Deep-fried seafood with anchovy dressing

生態白蝦、小卷、鮮魚、鯷魚油醋

530

諾曼地風味蘋果煙燻鮭魚

Smoked salmon, apple with dijon mustard

煙燻鮭魚、蘋果、檸檬、洋蔥、酸豆、第戎芥末醬

690

黑魂豬肉排小漢堡

Pork burger with squid ink buns.

豬肉排、自製墨魚漢堡、焦化洋蔥、奶油、生菜、酸黃瓜

420

蒜味炒櫛瓜與筊白筍

Pan-fried zucchini and water bamboo with garlic

櫛瓜、筊白筍、乾蔥、蒜頭

390

小卷、西班牙臘腸、季節時蔬

Pan-fried squid, chorizo, vegetable

小卷、臘腸、時蔬

530

香草海鮮布拉塔起司

Seafood and burrata with Pesto

小卷、生態白蝦、布拉塔起司、Pesto青醬

690

法式酥炸田雞腿佐蒜香洋芋泥

Frog leg and mashed potato with garlic

田雞腿、洋芋泥

690

新品
推薦



松露奶油焗田螺

Baked snails with truffle cream sauce and mashed potatoes

田螺、義大利3%黑松露、奶油醬、帕瑪森起司、洋芋泥

680

新品
推薦



白酒蛤蜊與鳳螺

Sea snail and clams with white wine

蛤蜊、鳳螺、洋蔥、番茄

680

新品
推薦



椒麻蘑菇炒鮮蝦

Stir-fried shrimp with mushrooms and spicy pepper

洋菇、鮮蝦、椒麻醬

580

主菜 | MAIN-COURSE

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

人氣
料理



香草蒜味烤洋芋雞肉

Roasted chicken with potato and garlic

雞肉、香草、蒜頭、培根、洋蔥、洋芋

620

主廚
推薦



香料烤羊排佐黑糖蕃茄醬汁

Roasted lamb chops with brown sugar tomato chicken sauce

羊排、芥末醬、香草、黑糖、蕃茄、雞肉汁

1380

嫩煎美國肋眼牛排 8oz

Pan-fried rib eye with beef sauce

美國Prime等級肋眼牛排、烤蒜頭、季節時蔬、牛肉醬汁

1980

人氣
料理



松阪豬炸麵疙瘩佐松露奶油醬汁

Fried gnocchi and pork neck with cream of truffle sauce

麵疙瘩、松阪豬、松露塔塔、奶油醬汁

690

義式瘋狂水煮魚

Acqua Pazza

蕃茄、黑金文蛤、市場鮮魚、橄欖、酸豆

890

新品
推薦



伊比利豬上蓋與時蔬

Iberico pork pluma with seasonal vegetables and non

伊比利豬肩胛、季節時蔬、洋蔥醬汁

1280



泰式紅咖哩海鮮燉飯

還未入口，八種香料層層堆疊的辛香已撲鼻而來！
龍虎石斑、生態白蝦、黑金文蛤盡現秋日肥美之姿，
海潮鮮味與義大利米的彈牙驚喜交融，帶來溫潤又濃郁的異國饗宴。

鮮魚、生態白蝦、黑金文蛤、義大利米、紅咖哩

燉飯 | RISOTTO

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

人氣
料理



絲瓜海鮮燉飯

Luffa risotto and seafood

生態白蝦、黑金文蛤、鮮魚、小卷、奶油、義大利米、起司粉

530

每日
限量



義式墨魚鑲飯

Stuffed squid risotto with tomato sauce

小卷、洋蔥、菇丁、鮮奶油、高雄145號有機米、香草油

690

油封鴨腿菌菇燉飯

Mushroom risotto and confit duck leg with cheese

自製油封鴨腿、菌菇、義大利米、起司粉

590

番紅花海鮮燉飯

Saffron risotto with pan-fried seafood

番紅花、鮮魚、小卷、干貝、黑金文蛤、義大利米、起司粉

690

香料小卷南瓜燉飯

Pumpkin risotto and squid

小卷、南瓜、義大利米

680

新品
推薦



泰式紅咖哩海鮮燉飯

Red curry risotto with seafood

鮮魚、生態白蝦、黑金文蛤、義大利米、紅咖哩

630



四種起司炸麵疙瘩

在義大利，鬆軟麵疙瘩是療癒人心的家庭料理。
主廚將奶油乳酪的柔、藍紋的辛、芳提娜的醇與帕瑪森的濃，
交織成層次細膩的奶油醬汁，輕擁微炸後、外酥內潤的麵疙瘩，
宛如家人團聚時的溫暖依靠。

麵疙瘩、藍紋乳酪、奶油乳酪、芳提娜乳酪、帕米吉阿諾

麵食 | PASTA

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

蕃茄海鮮義大利麵

Seafood pasta with tomato sauce

生態白蝦、黑金文蛤、鮮魚、小卷、奶油、櫛瓜、蕃茄、細直麵

540

主廚
推薦



奶油培根義大利麵

Carbonara

培根、蛋黃、鮮奶油、細扁麵、起司

490

鮮蝦蝦汁鳥巢義大利麵

Taglierini with shrimps and bisque

生態白蝦、蝦汁、蝦油、鳥巢雞蛋細麵

590

人氣
料理



煙花女風味海鮮帕克哩水管麵

Paccheri alla puttanesca with seafood

生態白蝦、黑金文蛤、鮮魚、小卷、干貝、鯷魚、酸豆、橄欖、乾辣椒、水管麵

590

蒜香鯷魚蛤蜊鮮魷墨魚義大利麵

Clam and squid with anchovy

小卷、黑金文蛤、蒜頭、鯷魚、墨魚麵條

590

限量



清炒蒜味牛肉義大利麵

Beef pasta with garlic flavor

牛肉、櫛瓜、洋菇、蒜、乾辣椒、細直麵

690

油封鴨腿義大利麵

confit duck leg with garlic flavor pasta

自製油封鴨腿、櫛瓜、洋菇、蒜、細鳥巢麵

590

蒜味蛤蜊義大利麵

Clams pasta with garlic flavor

黑金文蛤、櫛瓜、洋菇、蒜、細扁麵

470

新品
推薦



四種起司炸麵疙瘩

Fried gnocchi with blue cheese, cream cheese, fontina, and parmigiano reggiano

麵疙瘩、藍紋乳酪、奶油乳酪、芳提娜乳酪、帕米吉阿諾

580

甜點 | DESSERT

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

變奏提拉米蘇

Variation Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、杏仁酒凍、馬斯卡朋起司冰淇淋、可可粉

330

主廚
推薦



經典提拉米蘇

Tiramisu

手指餅乾、咖啡酒、馬斯卡朋起司、可可粉

330

人氣
料理



烤布蕾

Crème brûlée

雞蛋、牛奶、鮮奶油、砂糖、香草莢

310

熔岩巧克力佐香草冰淇淋

Hot chocolate cake with vanilla ice cream

巧克力、手工香草冰淇淋

330

手工冰淇淋

Home made ice cream

單球single

150

雙球double

270

限量



季節限定・醋醃莓果香草冰淇淋

Vanilla Ice cream with berry and balsamico

手工香草冰淇淋、醋醃季節水果

360



熔岩巧克力佐香草冰淇淋

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

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

淡酒精	LIGHT ALCOHOL DRINKS	Hot/杯
-----	----------------------	-------

貝禮詩拿鐵 Bailey's latte (含酒精，只提供熱飲)

200

1/4奶泡、1/4咖啡、2/4牛奶、苦甜巧克力、貝禮詩奶酒(含酒精)

鮮奶茶	MILK TEA	Hot/杯	Iced/杯
-----	----------	-------	--------

原味鮮奶茶 Milk Tea

240 240

錫蘭紅茶、鮮奶

焦糖鮮奶茶 Caramel Milk tea

260 260

焦糖茶、鮮奶

冰沙

SMOOTHIE

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-21:00

橙香百香果雪酪

240/杯

Orange Juice, Lemon Juice, Passion Fruit, Confit Orange

柳橙汁、檸檬汁、糖漬橙片、新鮮百香果

蜂蜜檸檬雪酪

230/杯

Lemon juice and honey smoothie

檸檬汁、滿巢蜂蜜、糖漬橙片

鮮榨果汁

FRESH JUICE

柳橙汁 Orange juice

210/杯

鳳梨蘋果汁 Pineapple with apple juice

220/杯

法國茶

MARIAGE FRÈRES

Hot/杯

Iced/杯

經典
特選

錫蘭努哇啦 Ceylon, Nuwara Eliya

170

170

錫蘭茶中之香檳，種植於2400公尺高的茶園，日照足、溫差大，茶葉特別甘甜；高山的細質土壤使茶葉高貴清香，是下午茶中的極品。錫蘭努哇啦口感微甜清爽，建議單喝感受清爽茶湯的回甘。

人氣
推薦

旅行家 Darjeeling Assemblage

160

160

猶如旅行家環遊各地之美好，旅行家匯集各款經典的大吉嶺紅茶於一身。品飲此茶款建議單喝，可充分感受特有清香，也體驗另一種多重的大吉嶺風味。

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。

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。

南非紅葉茶 The Rouge

160

160

100%無茶鹼，可視為一般紅茶飲用含豐富維他命C，礦物質和蛋白質，不含咖啡因，素有「南非國寶茶」之稱。

台灣茶

TAIWAN TEA

Hot/杯

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。

經典
特選

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。

礦泉水

MINERAL WATER



義大利普娜天然礦泉水

120/1000ml

Acqua Panna mineral water

18世紀被發掘的AcquaPanna礦泉水，源義大利境內托斯卡尼3700英呎的高山裡，座落在1300公頃的義大利國家天然保護區內，新鮮純淨可見一般。均衡礦物質表現出清澈明亮的特性，Acqua Panna擁有柔順豐富的完整口感。



義大利聖沛黎洛氣泡礦泉水

120/1000ml

S.pellegrino sparkling water

1782年，S.Pellegrino首度獲得正式的分析報告，礦泉水水質純淨，天然礦物質含量均衡，如硫酸鹽、氫氣、碳酸鹽、氧化矽等，有利於身體新陳代謝。S.Pellegrino在餐桌上表現獨特，其柔順和諧的口感非常適合與各種的菜餚搭配。

碳酸飲料

SOFT DRINK

可口可樂 Coca-Cola

80/瓶

雪碧 Sprite

80/瓶

冰啤酒

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 (ABV 6.5%) 330ml

220/瓶

放鬆的環境和心情下搭配噴發的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 Gider 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 百香芭樂酸啤酒 Dear Roger (ABV 3.5%) 330ml

220/瓶

結合益生菌及在地農產，帶有百香果酸甜的熱情與芭樂的清甜，釀造出擁有宜人蜜餞香氣的美味啤酒。

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 有怪獸！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。