

雙人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

煎小卷和風蔬果沙拉

Seared squid salad with Japanese-style fruit and vegetable dressing

小卷、蘋果、醬油、橄欖油、蘿蔓、核桃

慢煎豬里肌 鮪魚醬

Pork loin with tuna sauce

豬腰內肉、鮪魚、季節蔬菜

烏金奶油蘆筍

Seared asparagus with mullet roe and cream sauce

蘆筍、烏魚子、鮮奶油、香草

松露海鮮洋芋盅

Clams, scallops and eco-farmed shrimp in potato purée with truffle cream sauce

蛤蠣、干貝、生態蝦、洋芋泥、松露塔塔、起司

柚子胡椒雞肉義大利麵

Creamy pasta with yuzu pepper and chicken

雞腿肉、柚子胡椒、奶油、洋菇

主菜二選一 Choice of Main Course

乾煎石斑 咖哩醬汁

Pan-seared grouper fillet with aromatic curry sauce

紅咖哩、洋蔥、石斑、青龍椒

肯瓊風味牛小排 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

草莓千層酥 兩份

Strawberry cheesecake and mille-feuille (2 servings)

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 are subjected to 10% service charge

四人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

炙燒鮭魚和風沙拉

Seared smoked salmon salad with Japanese-style dressing
煙燻鮭魚、和風醬油、橄欖油、蘿蔓、核桃、蔬果

香草蕃茄布拉塔起司

Burrata cheese With fresh tomatoes and herb oil
芝麻葉、布拉塔起司、蕃茄、柑橘、蘿勒醬、巴沙米可醋橄欖油

辣炒小卷白花菜

Spicy stir-fried squid and cauliflower
有機辣椒、小卷、時蔬、蒜、鯷魚

烏魚子·干貝·大地時蔬

Pan-fried Hokkaido scallop with seasonal vegetable and mullet roe
北海道干貝、季節時蔬、烏魚子

鮮蝦·蝦汁烏巢義大利麵

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

南洋咖哩松阪豬肉燉飯

Pan-fried pork cheek with Southeast Asian curry risotto
松阪豬肉、洋菇、高雄145號有機米、咖哩

香煎雞腿捲 培根醬汁

Pan-seared rolled chicken thigh with bacon sauce
土雞腿、培根、蕃茄

主菜二選一 Choice of Main Course

波特酒燉牛頰

Braised beef cheek with port wine and vegetables
牛頰肉、時蔬、洋芋泥

嫩煎美國Prime肋眼牛排 加價900

Pan-fried U.S. prime ribeye (9oz) with red wine sauce (add NT.\$900)
美國肋眼牛排(9oz)、紅酒醬汁、什錦菌菇、季節時蔬

諾曼第蘋果塔 四份

Normande apple tart (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

6600/套

以上餐點另收10%服務費 All price are subjected to 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

嫩煎干貝 瑞可塔起司 無花果

Hokkaido scallop and fig with honey, yogurt and ricotta cheese

北海道干貝、瑞可塔起司、無花果、優格、核桃、蜂蜜

油封鴨腿蔬果和風沙拉

Confit duck leg and apple salad with Japanese vinaigrette

鴨腿、蘋果、蘿蔓、醬油、橄欖油

辣炒甘藍小卷

Spicy stir-fried squid and brussels sprout

有機辣椒、小卷、甘藍、蒜、鯷魚

勃根地風味烤蝸牛

Escargots de Bourgogne

蝸牛、洋芋泥、大蒜奶油、法國麵包

南洋咖哩風味海鮮帕克哩水管麵

Southeast Asian curry seafood Paccheri

生態蝦、黑金蛤蜊、鮮魚、辣椒、咖哩、大水管麵

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

松阪豬洋菇羅勒燉飯

Pan-fried pork cheek and mushroom pesto risotto

松子、橄欖油、九層塔、起司、高雄145號有機米、松阪豬

六人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

香煎雞腿捲 培根醬汁

Pan-seared rolled chicken thighs with bacon sauce

黑羽土雞腿、培根、季節時蔬

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1100

USA Angus prime ribeye (13oz) with red wine sauce (add NT.\$ 1100)

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

藍莓法式可麗餅 六份

Blueberry Crêpes (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

8980/套



一鍋南法日常，來自正當時的大地時蔬。
蕃茄與蔬菜分批拌炒後，低溫慢燉，層層疊出天然甜味。
生態蝦快煎鎖汁，起鍋瞬間噴香。
在這個季節享用溫潤的燉菜料理，特別暖心。

鮮蝦·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 capers and onion

煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

590

新品
上市



勃根地風味烤蝸牛

Escargots de Bourgogne

蝸牛、洋芋泥、大蒜奶油、法國麵包

280

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 with 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



鮮蝦·普羅旺斯燉菜

Pan-seared shrimp with ratatouille

甜椒、蕃茄、生態蝦、芝麻葉、帕米吉阿諾起司、法國麵包

460

新品
上市



慢煎豬里肌 鮪魚醬

Pork tenderlion with Tuna sauce

豬腰里肌肉、鮪魚、蕃茄

380

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

380

蒜炒菌菇與時蔬

Pan-fried zucchini and mushroom with garlic and shallot

櫛瓜、綜合菌菇、乾蔥、蒜頭、筊白筍、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

鄉村傳統肉派

Paté en croûte (French meat pate in crust)

豬肉、洋菇、辛香料、開心果

360

{ 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 are subjected to 10% service charge

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



來自歐陸傳統家常料理，以時間把富含膠質的部位，化成一鍋柔嫩與濃郁。
牛尾、牛腱先煎上色，再將洋蔥炒至焦糖化，與紅酒慢燉2小時。
待醬汁反覆收濃、珍珠米吸附肉香，每一口都是火候與耐心。

紅酒燉牛尾·珍珠米·洋蔥醬汁

主菜類 | MAIN-COURSE

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

- | | | |
|------|--|------|
| 新品上市 |  香煎雞腿捲 培根醬汁
Pan-seared rolled chicken thigh with bacon sauce
土雞腿、培根、番茄 | 630 |
| | 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 |
| | 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 |
| 新品上市 |  香煎鮮魚·洋芋泥·炙烤洋蔥
Pan-seared fresh fish with mashed potatoes and grilled onion
市場鮮魚、季節時蔬、香草、洋芋 | 780 |
| 新品上市 |  紅酒燉牛尾·珍珠米·洋蔥醬汁
Braised oxtail in red wine, pearl rice and onion sauce
牛尾、牛腱、洋蔥、紅酒 | 730 |
| 新品上市 |  義式香烤豬肋排
Italian style herb-roasted pork ribs
綜合香料、季節蔬菜、里肌小排、肉汁 | 660 |
| | 油封櫻桃鴨腿與季節時蔬
Confit duck leg with seasonal vegetables, chicken gravy
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
U.S 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 are subjected to 10% service charge

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



12
· Thomas Chien ·
LA
ONE
café

將杜蘭小麥粉手工製成墨魚麵，墨氣十足。

咖哩醬汁以10多種香料為底，慢火拌炒義大利蕃茄提鮮，辛香層層噴發而不嗆辣。

主角小卷煎至表現微酥、紋上鍋氣，搭配多樣海鮮，風味濃郁100%！

南洋咖哩海鮮墨魚麵

鮮蝦菠菜麵疙瘩

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

470

新品
上市



奶油培根義大利麵

Carbonara
蛋黃、帕瑪森起司、信功培根、黑胡椒

420

鮮魚·蛤蜊·柚子胡椒奶油義大利麵 *加北海道干貝一顆,加價150元*

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

550

主廚
推薦



鮮蝦·蝦汁鳥巢義大利麵

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

490

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

590

海鮮·肉醬千層麵

Seafood and pork lasagna
蕃茄、洋蔥、豬肉、墨魚、北海道干貝、焗烤乳酪、千層麵

550

鮭魚卵·奶油蛤蜊汁義大利麵

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

520

新品
上市



南洋咖哩海鮮墨魚麵

Squid ink pasta with seafood in Southeast Asian curry sauce
手工墨魚麵、生態蝦、黑金蛤蜊、辣椒、咖哩、小卷

540



煙花女風味海鮮帕克哩水管麵

松阪豬·乾拌麵

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

450

每日
限量



牛肉麵

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

530

海鮮湯麵

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

560

柚子胡椒·海鮮時蔬冷麵

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

520



12
· Thomas Chien ·
LA
ONE
café

招牌煙燻鮭魚，以冷燻工法歷時三天，木質香氣細緻入味。
再調和檸檬與優格，作為醬汁增味提鮮，並拌煮高雄145號有機米，保留米芯彈牙。
一刀劃開溫泉蛋，蛋黃流淌，讓香氣與口感在口中慢慢展開。

煙燻鮭魚·溫泉蛋·檸檬燉飯

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

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

550

新品
上市



煙燻鮭魚·溫泉蛋·檸檬燉飯

Lemon risotto with smoked salmon and poached egg

煙燻鮭魚、溫泉蛋、檸檬、優格、高雄145號有機米

530

剝皮辣椒風味嫩雞燉飯

Chicken risotto with Taiwanese 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 are subjected to 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
	香草綜合菌菇 (純素) Fried mixed mushroom with herbs (vegan)	280
	奶油有機玉米湯 (奶素) Cream of corn soup (lacto-vegetarian)	130
	 蒜炒菌菇與時蔬 (五辛素) Pan-fried vegetables and mushrooms with garlic ,shallots (vegetarian)	340
	 南法燉蔬菜 (五辛素) Ratatouille (vegetarian)	360
	 柚子胡椒 蔬食奶油義大利麵 (五辛素) Tripoline pasta in citrus cream with vegetables (vegetarian)	380
	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

以上餐點另收10%服務費 All price are subjected to 10% service charge

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

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

水果千層酥·草莓牛奶冰淇淋

Seasonal fruits and Millefeuille with vanilla custard and 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

諾曼第蘋果塔·蘋果雪霜

Tarte Normande with apple sorbet
蘋果塔、香草桂花醬、蘋果雪霜

280

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 |
| 焦糖泡芙 香草冰淇淋
Caramel choux pastry, vanilla ice cream
泡芙、焦糖海鹽醬、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、滿築蜂蜜 | 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, Harmuttu TGFOP 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。	170	170
	王者伯爵茶 Roi des Earl Grey 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。	180	180
	模里西斯紅茶 Mauritius 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。	170	170
人氣 推薦	山中傳奇綠茶 Montagne de jade 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。	170	170
人氣 推薦	柚子神殿綠茶 Yuzu temple 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。	180	180
經典 特選	1854茶 1854 tea 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。	170	170
經典 特選	波麗露 Bolero 熱情洋溢的水果風味茶，帶著熱情的百香果風味。	170	170

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

美式黑咖啡

120

120

拿鐵 Latte

1/4奶泡、1/4咖啡、2/4牛奶

180

180

卡布奇諾 Cappuccino

1/3奶泡、1/3咖啡、1/3牛奶

180

180

西西里咖啡 Espresso Romano

咖啡、檸檬汁、糖水

200

鮮奶茶

MILK TEA

Hot/壺

Iced/杯

模里西斯奶茶 Mauritius milk tea

瑪黑模里西斯茶、鮮奶

280

280

王者伯爵奶茶 Roi des Earl grey milk tea

瑪黑、王者伯爵茶、鮮奶

290

290

原味鮮奶茶 Milk tea

錫蘭紅茶、鮮奶

250

250

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
台灣金牌啤酒 Taiwan Beer Gold Medal 330ml	120

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。	