

安心食材地圖



生態白蝦、烏魚子
高雄小欖仁花園精選水產食材

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
台南七股黃芥香-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·台南七股黃芥香-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·高雄小欖仁花園精選水產食材
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

商 · 業 · 午 · 餐

BUSINESS LUNCH

平日限定 MON.-FRI. | 11:30 - 14:00





商業午餐

BUSINESS LUNCH MENU

沙拉
SALAD

開胃菜
APPETIZER

湯品
SOUP

主食
MAIN COURSE
二選一

甜點
DESSERT

自製煙燻鮭魚酸果沙拉

Mixed salad with smoked salmon,
citrus and balsamic dressing

黑魂豬肉小漢堡

Pork burger with squid ink buns

南瓜濃湯

Cream of pumpkin soup

* * * * *

香煎雞腿 季節時蔬 奶油野菇醬汁

Pan-fried chicken leg with seasonal vegetables
and creamy wild mushroom sauce

or

市場鮮魚 季節時蔬 蛤蜊奶油醬汁

Market fish with seasonal vegetables and clam cream sauce

* * * * *

主廚甜點

Chef dessert

NT\$ **980**/套

{ 商業套餐加點飲料，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

蒜味鯧魚干貝酸果沙拉

Mix salad, pan-fried scallop, anchovy garlic olive oil, balsamico dressing

· 湯品 SOUP / 開胃菜 APPETIZER

碳烤大章魚 鷹嘴豆泥 蕃茄紅椒醬汁

Grilled octopus with hummus, tomato and red pepper sauce

香草海鮮布拉塔起司

Seafood with burrata and pesto

奶油菌菇湯 2碗

cream of mushroom soup

· 主食二選一 CHOICE OF MAIN COURSE

嫩煎美國厚切肋眼牛排 15oz

Pan-fried prime rib eye with beef sauce

NT\$ 4730 /套

香料烤羊排佐黑糖蕃茄醬汁

Roasted lamb chops with brown sugar tomato chicken sauce

NT\$ 3990 /套

· 甜點 DESSERT

熔岩巧克力佐香草冰淇淋 2份

Hot chocolate cake with vanilla ice cream

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、烏魚子、酸果沙拉

pan-fried scallop, dried mullet, mixed salad with balsamic dressing
北海道干貝、烏魚子、酸果、綜合生菜、巴薩米可油醋

· 湯品 SOUP / 開胃菜 APPETIZER

南瓜湯 4碗

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

火燒蝦、烤時蔬

Shrimp, grillet vegetable
火燒蝦、烤時蔬

奶油松露焗田螺

Baked snails with truffle cream sauce and mashed potatoes
田螺、松露奶油醬、洋芋泥

· 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

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、細烏巢麵

嫩煎美國肋眼牛排 8oz

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

NT\$ 5980 / 套

個人套餐 | SET MENU

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00



· 沙拉 SALAD

鮮蝦酸果沙拉

Shrimp, mixed salad, honey mustard vinaigrette
鮮蝦、綜合生菜、蜂蜜芥末籽油醋

· 開胃菜 APPETIZER

肯瓊風味小卷 西班牙臘腸 南法燉菜

Cajun-style squid chorizo ratatouille
小卷、西班牙臘腸、南法燉菜

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 }



波特酒燉牛頰

熟客間口耳相傳的經典燉菜。

富含膠質的牛頰熱煎後，以波特酒與蔬菜慢燉數小時，讓肉慢慢鬆展，風味也一層層堆疊。帶有焦糖的酒香，使整體更顯圓潤。醬汁隨時間被拋光，最後呈現如鏡面的光澤與深度。

牛頰、季節時蔬、洋芋泥、波特酒



美國無骨牛小排

不同於單純強調柔嫩的部位，牛小排多了一點咀嚼的節奏。
我們選用Prime等級，讓油花成為主角，高溫煎出表層焦香，
脂香與肉味在咀嚼之間逐步釋放。

美國Prime等級牛小排、季節時蔬、洋蔥泥、南瓜泥

12
• Thomas Chien •

LA
ONE
kitchen



法式櫻桃鴨胸 · 甜菜根 · 洋蔥芥末籽醬

不同於濃厚醬汁的傳統版本，我們有更輕盈的詮釋。
選用油脂細緻的櫻桃鴨，將表皮慢煎至微酥，鎖住柔嫩與多汁；
以洋蔥的甜為底，芥末籽提起微酸與香氣，
在濃與清之間，取得剛剛好的平衡。

櫻桃鴨胸、季節時蔬、洋蔥、芥末籽

12
· Thomas Chien ·

ONE
KITCHEN



義式瘋狂水煮魚

來自南義的漁夫料理，
原本是調味隨性到有點瘋狂，想不到超級好吃！
選用地海鮮一同入鍋，讓食材自然交融，
化成讓美食家瘋狂的最鮮美滋味。

蕃茄、黑金文蛤、市場鮮魚、橄欖、酸豆

主菜 | MAIN-COURSE

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

- | | | |
|----------|---|------|
| 新品
推薦 |  油封鴨腿 野菇 洋芋泥
Confit duck leg, with wild mushrooms and mashed potatoes
鴨腿、季節野菇、洋芋泥 | 490 |
| 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 |
| 新品
推薦 |  波特酒燉牛頰
Braised beef cheek in port wine
牛頰、季節時蔬、洋芋泥、波特酒 | 980 |
| 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 |  法式櫻桃鴨胸·甜菜根·洋蔥芥末籽醬
Duck breast, seasonal vegetables, onion purée, onion mustard seed sauce
鴨胸、季節時蔬、洋蔥、芥末籽 | 580 |
| 新品
推薦 |  燒烤松阪豬肉與季節蔬
Pan-fried pork neck and grilled seasonal vegetables
松阪豬、季節時蔬、洋蔥醬汁 | 590 |
| 新品
推薦 |  美國無骨牛小排
Pan-fried prime short rib with beef sauce
美國Prime等級牛小排、季節時蔬、洋蔥泥、南瓜泥 | 1680 |
| 新品
推薦 |  芸彰牧場菲力牛排
Beef tenderloin with beef sauce
台灣芸彰牧場菲力、季節時蔬、洋蔥泥、南瓜泥 | 1980 |



炙烤大章魚腳 鷹嘴豆泥 蕃茄紅椒醬

主廚笑稱：這是一道有節奏的料理。
大章魚腳以炙火烤至表層微焦，入口先是焦香與海味，
隨著咀嚼，釋放柔中帶彈的鮮甜。
搭配鷹嘴豆泥，再來一段細緻綿密的停留。

大章魚、鷹嘴豆泥、蕃茄、紅甜椒



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



香草海鮮布拉塔起司沙拉

布拉塔起司是主廚心中最軟的一塊，
他將無毒蝦與鮮小卷裹上 15 種豐富香料，下熱鍋以大蒜奶油煎至鮮香撲鼻。
再以白嫩富含奶油乳香的起司包覆不同口感的蔬果，輕柔地將各種風味串連起來。

小卷、生態白蝦、布拉塔起司、香草大蒜奶油、羅勒醬

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** 530
Deep-fried seafood with anchovy dressing
生態白蝦、小卷、鮮魚、鯷魚油醋

諾曼地風味蘋果煙燻鮭魚 690
Smoked salmon, apple with dijon mustard
煙燻鮭魚、蘋果、檸檬、洋蔥、酸豆、第戎芥末醬

黑魂豬肉排小漢堡 420
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

蒜味炒櫛瓜與筍白筍 390
Pan-fried zucchini and water bamboo with garlic
櫛瓜、筍白筍、乾蔥、蒜頭

新品
推薦


 **生醃鮪魚** 450
Tuna carpaccio
鮪魚、洋蔥、辣根、檸檬、香草

香草海鮮布拉塔起司 530
Seafood and burrata with Pesto
小卷、生態白蝦、布拉塔起司、Pesto青醬


法式酥炸田雞腿佐蒜香洋芋泥 690
Frog leg and mashed potato with garlic
田雞腿、洋芋泥

松露奶油焗田螺 680
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


新品
推薦

 **蒜味鯷魚小卷 烤季節時蔬** 530
Sauteed squid with anchovy and garlic seasonal vegetables
蒜頭、鯷魚、小卷、時蔬

新品
推薦

 **里昂風味炒牛肚** 420
Sauteed beef tripe with onions and tomatoes
牛肚、洋蔥、蕃茄

新品
推薦

 **炙烤大章魚腳 鷹嘴豆泥 蕃茄紅椒醬** 460
Chargrilled octopus leg with hummus, tomato and red pepper sauce
大章魚、鷹嘴豆泥、蕃茄、紅甜椒

新品
推薦

 **炸薯條 蒜味美乃滋** 290
French fries with garlic aioli
薯條、蒜味美乃滋

炒菌菇 390
Pan-fried mushroom with garlic and shallot
綜合菇、蒜頭、乾蔥



海鮮烏魚子沙拉

臺灣人款待賓客，總會端出烏魚子，那是節氣裡最好的滋味。將其切片入菜，鹹香在口中慢慢展開，搭配彈牙蝦肉與小卷，在清爽中，多了一分厚度與餘韻。

烏魚子、小卷、生態白蝦、綜合生菜、酸果、巴沙米可油醋

沙拉 | SALAD

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

新品
推薦



火燒蝦酸果起司沙拉

Seared shrimp with citrus cheese salad

綜合生菜、火燒蝦、酸果、法式油醋、帕瑪森起司

450

經典里昂沙拉

Lyonnaise salad

綜合生菜、培根、溫泉蛋、法式油醋

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, duck gizzard with walnut

綜合生菜、油封鴨腿、溫泉蛋、鴨胗、核桃、巴沙米克油醋

540

湯品 | SOUP

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

素



玉米湯

Corn soup

玉米、巴西利、橄欖油

140

南瓜湯

Cream of pumpkin soup

雞高湯、南瓜、洋蔥、蒜苗、鮮奶油、麵包丁

140

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

150

牛肉蕃茄蔬菜湯

Beef minestrone

牛肉、綜合蔬菜、蕃茄、雞高湯

180

by
Thomas Chien

LA
ONE
kitchen



乾煎目斗墨魚汁燉飯

選用地目斗小卷，
體型小巧、肉質細緻，煎至微酥、香味噴發；
義大利米則煮至帶芯，外柔內勁。
兩種不同的口感在口中交會，海味隨著咀嚼層層拍打味蕾。

目斗、墨魚汁、義大利米

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

590

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

新品
推薦



乾煎目斗墨魚汁燉飯

Squid ink risotto with baby squid

目斗、墨魚汁、義大利米

490

泰式紅咖喱海鮮燉飯

Red curry risotto with seafood

鮮魚、生態白蝦、黑金文蛤、義大利米、紅咖喱

630

12
Thomas Chien

LA
ONE
kitchen



小卷南瓜米苔目

這是一道「忍不住想做給客人吃」的料理。
最初為熟客客製，後來因為主廚太喜歡南瓜米粉的溫潤，轉化成現在的樣子
南瓜的甜、米苔目的Q、小卷的鮮，在口中慢慢展開，
讓人想起小時候那一碗溫厚的滋味。

小卷、南瓜泥、米苔目

	蕃茄海鮮義大利麵	540
	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	
主廚推薦	奶油培根義大利麵	490
	Carbonara 培根、蛋黃、鮮奶油、細扁麵、起司	
	鮮蝦蝦汁鳥巢義大利麵	590
	Taglierini with shrimps and bisque 生態白蝦、蝦汁、蝦油、鳥巢雞蛋細麵	
人氣料理	煙花女風味海鮮帕克哩水管麵	590
	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	
限量	清炒蒜味牛肉義大利麵	690
	Beef pasta with garlic flavour 牛肉、櫛瓜、洋菇、蒜、乾辣椒、細直麵	
	蒜味蛤蜊義大利麵	470
	Clams pasta with garlic flavour 黑金文蛤、櫛瓜、洋菇、蒜、細扁麵	
	四種起司炸麵疙瘩	580
	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	
新品推薦	小卷南瓜米苔目	480
	Squid with pumpkin rice noodles 小卷、南瓜泥、米苔目、蛤蜊	
新品推薦	海鮮清炒墨魚義大利麵	490
	Seafood squid ink pasta with garlic flavour 小卷、墨魚麵條、黑金文蛤、吻仔魚	

· 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

140

Corn soup

玉米、巴西利、橄欖油

· 開胃菜 APPETIZER

香草酸果布拉塔起司

460

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

新品
推薦

四種起司筆尖麵

530

Penne with blue cheese, cream cheese, fontina, and parmigiano Reggiano

筆尖麵、藍紋乳酪、奶油乳酪、芳提娜乳酪、帕米吉阿諾

{ 標示"素"項目者為全素，其餘皆為奶蛋素 }

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

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

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

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

淡酒精

LIGHT ALCOHOL DRINKS

Hot/杯

貝禮詩拿鐵 Bailey's latte (含酒精，只提供熱飲)

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)

200

鮮奶茶

MILK TEA

Hot/杯

Iced/杯

原味鮮奶茶 Milk Tea

錫蘭紅茶、鮮奶

240

240

焦糖鮮奶茶 Caramel Milk tea

焦糖茶、鮮奶

260

260

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

台灣金牌啤酒 Taiwan Beer Gold Medal 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，釀造出擁有宜人蜜饞香氣的美味啤酒。

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 Sauvín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。