

雙人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

炙燒煙燻鮭魚蘋果沙拉

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

嫩煎干貝與玉米泥

Pan-seared scallop with corn puree
北海道干貝、玉米、蝦夷蔥

烏金奶油蘆筍

Seared asparagus with mullet roe and cream sauce
蘆筍、烏魚子、鮮奶油、香草

紅咖哩燉雞

Braised chicken thigh with red curry sauce
黑金文蛤、雞腿、紅咖哩、櫛瓜

香煎紅條 番紅花燉飯

Pan-seared red mullet with saffron risotto
紅條魚、番紅花、高雄145號有機米、洋菇、黑金文蛤

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-seared U.S. prime ribeye with cajun spices (add NT.\$900)
美國Prime肋眼牛排、紅酒醬汁、什錦菌菇、季節時蔬

草莓 巧克力馬斯卡彭 兩份

Strawberry chocolate mascarpone cake (for Two)

飲品搭配A或B Beverage Selection

A. 任選二款 Choose Any Two Beverage from the following

單杯紅酒、單杯白酒、義式咖啡、法國瑪黑茶

Red wine / white wine / italian coffee / MARIAGE FRÈRES

B. 茗茗茶香檳 二選一 Choose One

無花果百里香、養氣玫瑰

Fig thyme / Organic rose logan

3240/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

烏金綜合海鮮沙拉

Seafood salad and mullet roe

烏魚子、生態蝦、小卷、鮮魚、蘿蔓生菜、法式油醋

香草蕃茄布拉塔起司

Burrata 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

嫩煎干貝 南法燉蔬菜

Pan-seared scallops with ratatouille

北海道干貝、甜椒、洋蔥、蕃茄、起司

避風塘豬肋排

Crispy pork ribs with garlic

蒜片、青蔥、辣椒、豬肋排、青龍

油封鴨腿 羅勒醬燉飯

Confit duck with pesto risotto

油封鴨腿、松子、高雄145號有機米、羅勒醬

嫩煎沙朗 柚子胡椒奶油麵

Trenette pasta in chili cream with clam and pan-seared sirloin

美國Prime 沙朗、花邊鳥巢麵、香草、蘑菇、黑金文蛤

主菜 Main Course

香煎雞腿捲 培根醬汁

Pan-seared rolled chicken thighs with bacon sauce

土雞腿、培根、蕃茄

鹽麪戰斧豬排 巴黎卡菲醬 15oz

Pan-seared tomahawk pork chop with café de Paris sauce

臺灣豬、季節時蔬、紅椒、奶油、酸豆、咖哩

檸檬老奶奶磅蛋糕 四份

Lemon Glazed Cake (for Four)

飲品四選一 Please choose one of the following

Monmousseau Cuvée Ciselee Cremant de Loire Blanc 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

Min Min Kombucha (Fig thyme / Organic rose logan) choose any 4 bottles

6580/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 capers and onion

煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

生火腿莓果起司盤

Proseutto and cheese platter with fresh berries

藍莓、無花果、生火腿、軟質起司

肯瓊風味松阪豬田園沙拉

Cajun-spiced matsusaka pork salad

蘿蔓生菜、香草、小蕃茄、肯瓊粉、松阪豬、巴沙米可油醋

義式炸小卷

Calamari fritti

小卷、風乾蕃茄、橄欖、櫛瓜

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

嫩煎石斑魚咖哩燉飯

Curry risotto with king grouper

龍膽石斑、紅咖哩、洋菇、香草油、黑金文蛤

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

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

六人分享餐 | SHARING MEAL

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

嫩煎鴨胸 發酵水果 巧克力醬

Pan-seared duck breast with chocolate jus and fermented fruit
櫻桃鴨胸、綜合香料、100%巧克力、季節水果、烤時蔬

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

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

柑橘薄餅 六份

Crêpes suzette (for Six)

飲品四選一 Please choose one of the following

Monmousseau Cuvée Ciselee Cremant de Loire Blanc 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

Min Min Kombucha (Fig thyme / Organic rose logan) choose any 4 bottles

8860/套



初夏筴白筍，靈感來自歐洲白蘆筍季
以在地食材詮釋這一季最初的清甜
經炙烤釋放自然香氣，再以起司醬與烏魚子的鹹鮮
讓熟悉的臺灣味，展現更細緻的層次
烏金烤筴白筍 起司醬

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

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 burrata, tomato, honey and mixed herbs

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

新品
上市



肯瓊風味小卷與烤玉米

Pan-seared baby squid with pesto and grilled corn

小卷、起司、玉米、香草、肯瓊香料粉

440

新品
上市



烏金烤筊白筍 起司醬

Grilled white asparagus with bottarga and cheese

烏魚子粉、筊白筍、起司、香草

360

慢煎豬里肌 鮪魚醬

Pork tenderlion with Tuna sauce

豬腰里肌肉、鮪魚、蕃茄

340

新品
上市



涼拌青醬章魚

Chilled octopus with pesto dressing

大章魚、松子、橄欖、小蕃茄、花菜

460

蒜炒菌菇與時蔬

Pan-fried zucchini and mushrooms with garlic and shallots

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

{ 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

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 salad with yogurt and seasonal 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-seared chicken thigh salad with citrus dressing

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

Shrimp salad with salted duck egg and plum dressing

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 and vinaigrette

雜糧、蕃茄、葡萄乾、核桃、生菜、法式油醋醬汁、爆米香

390



在地食材×日式發酵×法式醬汁

日本人將鹽麴視為「魔法調味料」，為肉品帶來熟成效果，並釋放鮮甜

主廚精準掌握火候煎烤，外層逼出香氣，內裡保留彈潤

最後搭配奶油與香草調製的法式醬汁，隨著溫度緩緩融化，讓香氣與肉汁自然交織

鹽麴戰斧豬排 巴黎卡菲醬 15oz



當日海魚直送，簡單煎香
把南方人最熟悉的鮮，留在最剛好的狀態
靈魂醬汁以綜合香草與魚高湯慢慢熬出深度
入口清爽，尾韻是海的濃度，適合夏季享用的魚料理
香煎鮮魚 烤蔬菜 鮮綠醬汁



將鴨胸煎至外酥內嫩，飽含甜汁感

澆淋法國100%黑巧調製的可可醬汁，融合多種溫香料的深邃氣息
微苦韻平衡風味，再輕輕點綴鳳梨酸香，在濃郁之中，依然保有透亮清爽

香煎櫻桃鴨胸 香料可可 南國水果

主菜類 | MAIN-COURSE

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-20:00

香煎雞腿捲 培根醬汁 630

Pan-seared rolled chicken thigh with bacon sauce

土雞腿、培根、番茄

香煎松阪豬與烤蔬菜 580

Pan-seared pork jowl with seasonal vegetables

松阪豬、季節時蔬、芝麻葉

新品
上市



香煎鮮魚 烤蔬菜 鮮綠醬汁 780

Pan-seared fish with roasted vegetables and green goddess sauce

季節鮮魚、季節時蔬、綜合香草、魚高湯

新品
上市



香煎櫻桃鴨胸 香料可可 南國水果 690

Pan-seared duck breast with chocolate jus and fermented fruit

櫻桃鴨胸、法芙娜100%黑巧克力、綜合香料、季節水果、烤時蔬

紅酒燉牛尾·珍珠米·洋蔥醬汁 730

Braised oxtail in red wine, pearl rice and onion sauce

牛尾、牛腱、洋蔥、紅酒

義式香烤豬肋排 660

Italian style herb-roasted pork ribs

綜合香料、季節蔬菜、里肌小排、肉汁

油封櫻桃鴨腿與季節時蔬 470

Confit duck leg with seasonal vegetables and jus

櫻桃鴨腿、時蔬、雞肉醬汁

嫩煎美國Prime肋眼牛排 1880

Pan-seared 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

主廚
推薦



波特酒燉牛頰 920

Braised beef cheek with port wine and vegetables

牛頰肉、時蔬、洋芋泥

厚切Prime肋眼牛排 13oz 2600

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

主廚
推薦



辛香炙烤牛小排佐法式紅酒醬 1250

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

新品
上市



鹽麪戰斧豬排 巴黎卡菲醬 15oz 1280

Pan-seared tomahawk pork chop with café de Paris sauce

臺灣豬、季節時蔬、紅椒、奶油、酸豆、咖哩

阿爾薩斯酸菜豬腳 490

Pork knuckle with sauerkraut and sausage

豬腳、酸菜、德式香腸、洋芋、法國麵包

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

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

奶油培根義大利麵 420

Carbonara
蛋黃、帕瑪森起司、信功培根、黑胡椒

主廚
推薦



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* 550

Tripoline pasta with pan-seared fish, clams and yuzu pepper cream sauce
市場鮮魚、蛤蜊、鮭魚卵、蘆筍、鮮奶油、柚子胡椒、義大利麵

新品
上市



菠菜起司培根 雞蛋寬麵 440

Tagliatelle with spinach, bacon and cheese sauce
羊奶起司、信功培根、手工寬麵、菠菜、洋菇、堅果

主廚
推薦



鮮蝦·蝦汁烏巢義大利麵 490

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

經典
料理



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

主廚
推薦



南洋咖哩海鮮墨魚麵 540

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



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

主廚
推薦



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

盛夏
之選



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、關東麵條

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

經典
料理



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

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 peeled chili and clam

雞腿肉、黑金文蛤、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

新品
上市



鮭魚蔬菜蛋炒飯

Smoked salmon & romaine lettuce fried rice

鮭魚、雞蛋、有機米、蘿蔓、甜豆、蘆筍

530

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

經典
特選

小銅鍋舒芙蕾·玫瑰牛奶冰淇淋

Soufflé with rose milk ice cream
烤舒芙蕾、玫瑰牛奶冰淇淋

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·玫瑰牛奶冰淇淋

Seasonal fruits and millefeuille with vanilla custard and rose milk ice cream
季節水果、香草卡士達醬、千層酥皮、玫瑰牛奶冰淇淋

450

新品
上市

烤布蕾 季節水果 玫瑰牛奶冰淇淋

Crème brûlée seasonal fruits rose milk ice cream
焦糖烤布蕾、季節水果、玫瑰牛奶冰淇淋

350

新品
上市

太妃糖巴斯克乳酪蛋糕

Toffee basque cheese cake
太妃巴斯克蛋糕、蘋果雪酪、海鹽香緹、肉桂酥餅

320

新品
上市

檸檬老奶奶磅蛋糕

Lemon glazed cake
檸檬磅蛋糕、檸檬糖霜、香緹鮮奶油

180

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。

SERVICE TIME 9:00-20:00

法國瑪黑茶

MARIAGE FRÈRES

Hot/壺 Iced/杯

	阿薩姆紅茶 Assam, Harmutty 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
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

125/瓶

S.pellegrino聖沛黎洛天然氣泡礦泉水 S.pellegrino sparkling mineral water

125/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。		
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。		
Mousseux Rose		1400
無酒精氣泡飲 穆瑟粉紅氣泡 鮭魚粉少女感滿滿，帶有成熟草莓、覆盆莓果醬，細緻氣泡在舌尖躍動，酸度高雅，尾韻純淨迷人。		

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