

壽星加碼禮

當月壽星憑證件用餐
即享主廚免費招待
★小惡魔雞翅★



LA ONE
pizza

LUMINA



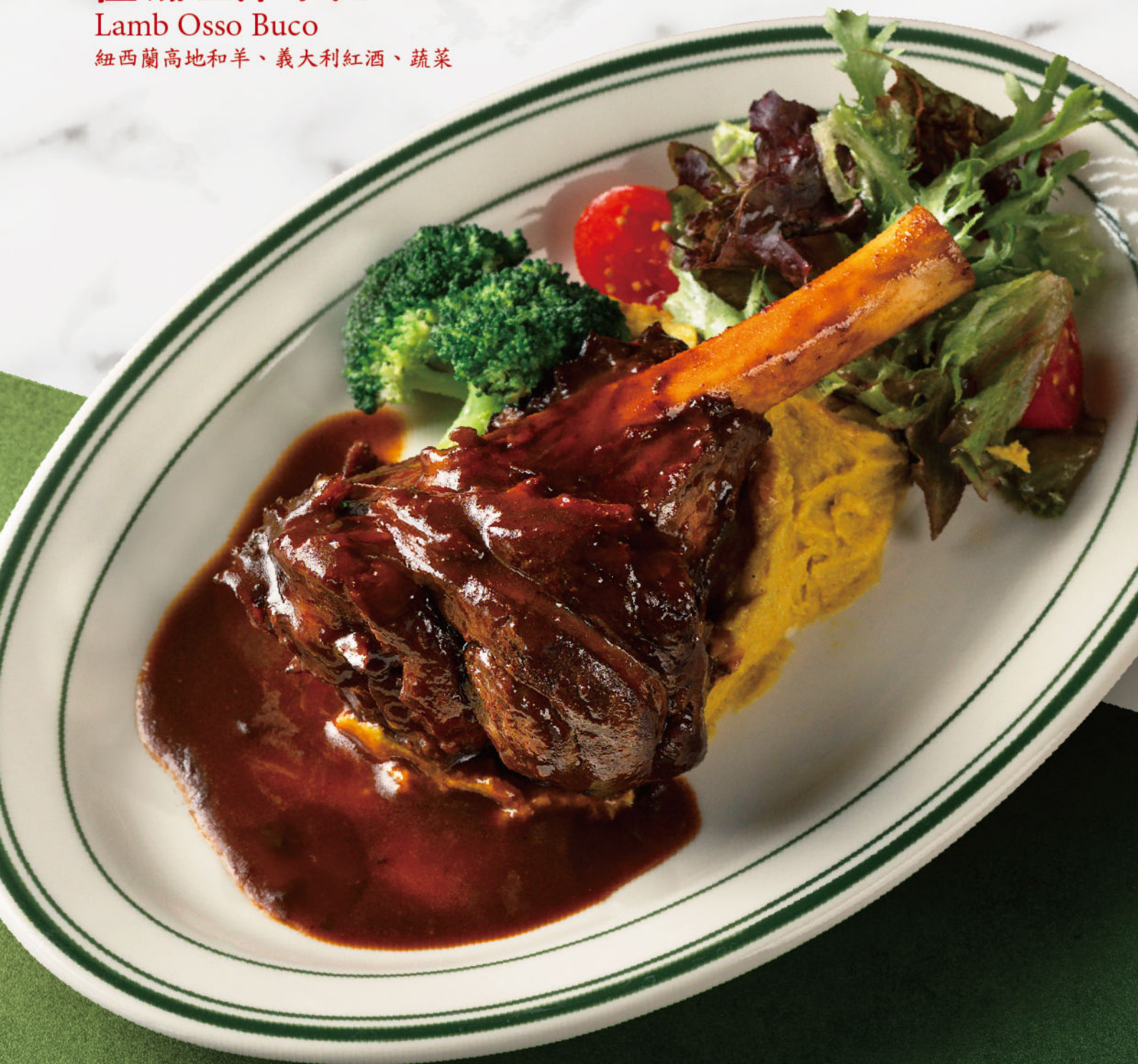
LAMB OF AOTEAROA
NEW ZEALAND

★主廚精選★

和羊膝・紅酒慢燉 佐咖哩洋芋泥

Lamb Osso Buco

紐西蘭高地和羊、義大利紅酒、蔬菜



歷經10年培育、100%自然放牧「紐西蘭高地和羊」，肉質清香無羶味

嚴選羊膝部位，先熱煎鎖住肉汁

再以義大利奇揚地紅酒 (Chianti) 慢燉兩小時

紅酒果酸與膠質、蔬菜緩緩交織，使肉質柔嫩而保有彈性
骨髓融入醬汁，層次豐厚而溫潤，是一道輕奢華的經典燉肉

★主廚精選★

Snowridge Chicken Leg
with Truffle & Mushroom Cream

松露野菇雪巖雞

雪巖土雞、綜合茸菇、栗子、松露醬、香草



令米其林美食家醉心的雪巖土雞

高山環境放養，長達近百日，以時間換來成熟、細緻的肉質纖維

脂香而有層次，經熱煎火候，仍滑嫩多汁

主廚以奶油慢煨野菇成醬，佐義大利黑松露提香收尾

讓雞脂、菇香與栗子的溫潤風味，自然展開

{24小時 慢燉牛小排 佐內埔釀匠}

豆豉醬汁、牛小排、菌菇、鯷魚青醬、醋漬洋蔥、辣油

靈感源於小炒「豉椒牛肉」，
油花密布的牛小排先熱煎，牢牢鎖住肉汁，
再經24小時舒肥，肉質鮮嫩，
沾附豆豉與辣油，襯出醇厚的肉香醞釀味！



豹紋披薩

400度高溫下的美味印記

麵糰經過48小時低溫發酵，孕育出獨特麥香，
送進窯爐限時180秒快手火烤，麵糰酵母瞬間焦化，
餅皮上形成有如豹紋的黑褐斑點，
每一個豹紋斑，都是美味印記！

三強聯手，成就正統風味

義大利百年製粉廠
摩里納.達拉基爾瓦納Molino Dallagiovanna 麵粉

義大利 聖馬札諾蕃茄醬
莫札瑞拉 Mozzarella、切達 Cheddar、高達 Gouda



Burrata Cheese,
Mortadella and Pistachio Paste

布拉塔起司 義式開心果肉腸

NT\$ 690

布拉塔起司、義式肉腸、莫札瑞拉起司、開心果醬



當最柔嫩的起司遇上傳統熟肉腸！

手工製義式肉腸（Mortadella），以秘方香料、開心果與豬肉燻製而成
布拉塔起司的奶香，滑順地串起肉腸、開心果醬與麵皮多層次又豐富的滋味

超人氣披薩排行

TOP5 PIZZAS



1 瑪格麗特

經典雋永的義式口味

蕃茄醬、起司、小蕃茄與

青醬的簡單搭配卻有不簡單的迷人風味



2

海口人的派對

大海的滋味一口氣回歸

白蝦、小卷豪邁炙烤

仔細淋上蒜油增添香氣

清爽的海味在口中激起浪花



義式家鄉味

特製紅醬滋味鹹甜香醇
有火腿的鹹味燻香
融合起司的綿滑及芝麻葉香氣
披薩扎實有Q彈嚼勁

3



肉食主義者

400度爐火烘出四層肉香：
培根煙燻、火腿輕鹹、臘腸香料、
絞肉甜汁，被乳酪香串起，
入口像把整盤肉收進嘴裡。

4



說蔬人

簡天才主廚大地時蔬的披薩版
以多樣蔬菜為主體
一次品嚐不同時蔬的鮮甜美味
是喜歡蔬食或素食者的最佳披薩選擇

5





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

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



690 開心果肉腸布拉塔

Mozzarella cheese, burrata cheese
mortadella, pistachio paste

莫札瑞拉起司、布拉塔起司
開心果肉腸、開心果醬



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 | 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



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 scallop, garlic oil, onion, tomatoes
莫札瑞拉起司、鮮蝦、小卷
干貝、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

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

Le
Thomas Chien

ONE
pizza



走入南法地中海的夏天，主廚嚴選臺灣鮪魚，
佐以廣受世界星級餐廳青睞的酸柑醋，細緻果香輕輕提引鮮味。
盛放於透明玻璃盤，讓魚肉色澤與光澤自然映現，如海水般清澈、輕盈。

柑橘風味生鮪魚

冷前菜 | COLD APPETIZER

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

嚐鮮
特推



柑橘風味生鮪魚

Citrus vinegar, tuna, onion, herb

柑橘醋、生鮪魚、洋蔥、香草

420

煙燻鮭魚

Smoked salmon, dijon mustard, salmon roe

煙燻鮭魚、芥末醬、鮭魚卵、洋蔥

490

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、季節水果、芝麻葉

540

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

210

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



義大利人常以檸檬、香草醃漬海鮮，
主廚這次則運用「鹽麴之力」：來自日本古老的熟成技法，喚醒魷魚的鮮甜。
經香煎後保有彈嫩口感，搭配醬汁，交織蔬菜甜香與堅果醇香，
展現細膩而豐富的層次。

鹽麴魷魚

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, dry-cured ham
當季蔬菜、鮭魚醬、生火腿

420

義式經典蕃茄肉丸

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

390

野菇小卷

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

420

鹽麴魷魚

Shio koji, squid, romesco sauce
鹽麴、魷魚、生菜、紅椒堅果醬

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

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

360



在法國餐桌上，鴨胸與水果醬汁是歷久不衰的經典組合。

將外皮煎至金黃酥脆，鎖住柔嫩肉質與甜美肉汁。

葡萄醬汁以鴨骨與蔬菜歷經七小時熬煮，
濃縮出鮮味與果香，與鴨肉交織出和諧層次。

脆皮櫻桃鴨胸



波特酒燉牛頰，本就柔嫩細緻，主廚特選和牛牛頰，經120分鐘的溫柔火候，
讓和牛特有的脂肪香氣、膠質與肉香緩緩釋放。

搭配綿密洋芋泥與季節時蔬，在濃郁之中，依然保有優雅平衡。

波特酒燉和牛頰

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

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

790

超人
氣王



菜市場裡的鮮魚

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

660

嚐鮮
特推



波特酒燉和牛頰

Wagyu beef cheek, port, potato puree, vegetable
和牛頰肉、波特酒、洋芋泥、季節時蔬

780

嚐鮮
特推



脆皮櫻桃鴨胸

Cherry duck breast, vegetable, grape sauce
櫻桃鴨胸、季節蔬菜、葡萄醬汁

880

松露野菇雪巖雞

Snowridge chicken, mushroom, chestnut, truffle sauce, mixed herbs
雪巖土雞、綜合菌菇、栗子、松露醬、綜合香草

980

雲林戰斧豬佐焦糖鳳梨

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

1180

紅酒燉羊膝

Lamb osso buco
紐西蘭高地和羊、義大利紅酒、季節時蔬

1280



野生烏魚子帶來的鹹香，是屬於南方海洋最迷人的滋味，

在奶油醬汁的襯托下，更顯溫潤細膩。

輕煎小卷帶出香氣，保留Q彈口感，

將大海的鮮與甘，緩緩收進每一口麵香之中。

烏魚子奶油義大利麵



日式海鮮丼的澎湃，盛開在義式燉飯之上！
主廚選用日本海膽與西南沿海火燒蝦，將海味緩緩收進每一粒義大利米。
略帶米心的口感，在咀嚼間釋放海膽醇香與蝦肉甘甜，
每一口都是超超超飽滿的風味。

火燒蝦海膽燉飯



靈感來自義大利南方家常料理，以手工麵疙瘩承載蕃茄的酸甜與陽光氣息。

選用台東養殖的無毒鮮蝦，飽滿海味與彈性，
搭配柔軟的布拉塔起司增添乳香層次，再以堅果點綴鬆脆口感。

蕃茄鮮蝦麵疙瘩

義大利麵 · 燉飯 | PASTA · RISOTTO

LUNCH & DINNER
TIME

11:30-14:00

17:30-21:00

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

超人
氣王



松露野菇培根麵

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

細扁麵、松露醬、鮮奶油、野菇、培根、溫泉蛋、起司粉

530

嚐鮮
特推



烏魚子奶油義大利麵

Linguine, mullet roe, squid, tomato

細扁麵、烏魚子、小卷、小蕃茄、鮮奶油

580

蕃茄雞肉義大利麵

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

細扁麵、雞腿、橄欖、季節時蔬、蕃茄醬汁、鯷魚、起司粉

490

嚐鮮
特推



蕃茄鮮蝦麵疙瘩

Gnocchi, shrimp, burrata cheese, nut, tomato sauce

手工麵疙瘩、鮮蝦、布拉塔起司、堅果、蕃茄醬汁

620

嚐鮮
特推



火燒蝦海膽燉飯

Carnaroli, southern rough shrimp, sea urchin sauce

義大利米、火燒蝦、海膽醬汁、鮮奶油

820

甜點

DESSERT

義式奶酪・季節水果	Panna cotta with fruit	180
牛奶、吉利丁、季節水果		
提拉米蘇(奶蛋素)	Tiramisu	260
蛋黃、糖、香草莢、手指餅乾、義式咖啡、馬斯卡朋起司、鮮奶油、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
零卡-可口可樂	Coca-Cola Zero Sugar	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 125 /瓶

義大利聖沛黎洛天然氣泡礦泉水 S.pellegrino sparkling water 1000ML 125 /瓶

法國調味茶 FLAVORED TEA 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

台灣金牌啤酒 Taiwan Beer Gold Medal 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。

米·其·林·星·級 無酒精葡萄酒



2025
世界最大酒類競賽
銀獎

德國卡爾榮格 穆瑟粉紅氣泡

Carl Jung Mousseux Rosé Sparkling

純素

來自世界無酒精葡萄酒先驅 Carl Jung
採脫醇技術，無酒精卻保留風味
為米其林餐廳推崇選用
入口綻放莓果香氣
酸度優雅、尾韻純淨
適合作為開胃酒
百搭各式料理

搭配餐點消費
滿 NT\$3000

NT\$ 1200/瓶

滿 NT\$6000

NT\$ 980/瓶



(原價NT\$1400/瓶)

Champagne & Sparkling Wine

CH001	NV	Champagne Delamotte Brut	3000
CH002	NV	Champagne Chapuy Brut 375ml	1200
SP001	NV	Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Brut, Veuve Ambal	1600
SP006	NV	Prosecco D.O.C Treviso Brut, Mionetto	1400

French White Wine

FRW001	2022	Alsace Classic Pinot Gris, Hugel	1800
FRW002	2019	Alsace Estate Gewurztraminer, Hugel	1800
FRW003	2022	Côtes du Rhône Réserve Blanc, Famille Perrin	1400
FRW005	2023	Les Legendes, Bordeaux Blanc, Barons de Rothschild Lafite	1200
FRW006	2023	Bourgogne Chardonnay, René Lequin-Colin	1800

Italy White Wine

ITW003	2023	Lugana Oasi Mantellina D.O.C, Allegrini	2000
ITW007	2025	Vermentino Bianco Toscana I.G.T, La Spinetta	1600
ITW009	2025	Veneto Soave D.O.C, Brigaldara	1600

Spain White Wine

SPW002	2015	L'Avi Arrufi Blanc, Terra Alta D.O, Celler Piñol	2800
--------	------	--	------

New Zealand White Wine

NZW003	2024	Marlborough Sauvignon Blanc, Nautilus	1600
NZW004	2021	Hawke's Bay Chardonnay, Trinity Hill	1800
NZW005	2021	Hawke's Bay Pinot Gris, Trinity Hill	1800
NZW006	2024	Marlborough Pinot Gris, Kim Crawford	1800

Australia White Wine

AUW001	2024	Margaret River Chardonnay, Vasse Felix	1600
AUW002	2024	Clare Valley Lodge Hill Riesling, Jim Barry	1900
AUW003	2023	Eden Valley The Boy Riesling, Two Hand	2200

French Red Wine

FRR003	2018	Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes, Domaine Daniel Rion&Fils	3000
FRR005	2016	Saint-Émilion Grand Cru, Château Puy Mouton	1800
FRR006	2019	Saint-Émilion Grand Cru Classé, Château Fombrauge	2800
FRR009	2021	Bourgogne Pinot Noir, René Lequin-Colin	1800
FRR010	2019	Bourgogne Pinot Noir, Vignerons de Buxy	1800
FRR011	2024	Languedoc Pinot Noir, LGI WINES	1400

Italy Red Wine

ITR001	2021	Langhe Nebbiolo Disanfrancesco D.O.C, Roberto Voerzio	2400
ITR002	2021	Rosso di Montalcino D.O.C, Il Poggione	1800
ITR003	2022	Langhe Nebbiolo Perbacco D.O.C, Vietti	2100
ITR004	2022	Dolcetto d'Alba Tré Vigne D.O.C, Vietti	1800
ITR007	2020	Amarone della Valpolicella D.O.C.G, Allegrini	3000

Spain Red Wine

SPR001	2022	Bodegas Castaño, Hécula Monastrell	1000
SPR003	2022	Coto de Hayas Garnacha Centenaria, Bodegas Aragonesas	1800
SPR004	2019	Marqués de Cáceres Crianza, Rioja D.O.Ca	1200
SPR005	2019	Marqués de Cáceres Reserva, Rioja D.O.Ca	1900
SPR006	2015	Viña Cubillo Rioja Tinto, Viña Tondonia	1900

American Red Wine

AMR002	2022	Petite Sirah California, Mcmanis Family Vineyards	1000
AMR003	2020	Napa Valley First Press Cabernet Sauvignon, Delicato Family Vineyards	2100

Australia Red Wine

AUR002	2022	Samuel's Collection Barossa Shiraz, Yalumba	1500
AUR003	2021	McLaren Vale Two Left Feet, Mollydooker	2100
AUR004	2022	Margaret River Cabernet Sauvignon, Vass Felix Filius	1900

New Zealand Red Wine

NZR001	2023	Hawke's Bay Pinot Noir, Trinity Hill	1800
NZR002	2022	Hawke's Bay Syrah, Trinity Hill	1800
NZR003	2018	Martinborough Pinot Noir, Craggy Range	2400
NZR004	2020	Marlborough Pinot Noir, Nautilus	2200

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

<i>Red Wine</i>			Glass/杯	Bottle/瓶
NZR001	2023	Hawke's Bay Pinot Noir, Trinity Hill	350	1800
NZR002	2022	Hawke's Bay Syrah, Trinity Hill	350	1800
SPR003	2022	Coto de Hayas Garnacha Centenaria, Bodegas Aragonesas	350	1800
<i>White Wine</i>			Glass/杯	Bottle/瓶
AUW001	2024	Margaret River Chardonnay, Vasse Felix	320	1600
NZW003	2024	Marlborough Sauvignon Blanc, Nautilus	320	1600
ITW007	2022	Vermentino Bianco Toscana I.G.T, La Spinetta	320	1600

以上任選 二杯600 / 三杯900

2 glass wine pairing 600 / 3 glass wine pairing 900