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 walnuts
煙燻鮭魚、蘋果、核桃、蘿蔓生菜、和風醬汁

嫩煎干貝佐奶油蘆筍
Pan-seared scallop with butter asparagus
北海道干貝、蘆筍、烏魚子粉

乾煎章魚 普羅旺斯燉菜
Grilled octopus with ratatouille
章魚、番茄、洋蔥、節瓜、甜椒、起司粉

花蟹 蝦汁烏巢義大利麵
Flower crab pasta with shrimp sauce
蟹肉、火燒蝦醬汁、香草

主菜二選一 Choice of Main Course

波特酒燉牛頰
Braised beef cheek with port wine and vegetables
和牛頰肉、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

白蘭地漬杏桃乾・紅心芭樂雪酪・糖霜杏仁脆片
Brandy apricot, pink guava sorbet, candied almond flakes

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

3640/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

煙燻鮭魚佐酸豆洋蔥
Smoked salmon with capers and onion
煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

嫩煎干貝 酸果莎莎
Pan-seared scallops with fruit salsa
北海道干貝、季節水果、檸檬、橄欖油、胡椒

義式炸小卷
Calamari fritti
小卷、風乾蕃茄、橄欖、櫛瓜

油封鴨腿 柚子胡椒奶油麵
Trenette pasta in chili cream with clam and confit duck
油封鴨腿、花邊鳥巢麵、香草、蘑菇、黑金文蛤

嫩煎牛小排 紅酒菌菇燉飯
Pan-Seared Beef Short Ribs with Red Wine Mushroom Risotto
特選無骨牛小排、洋菇、高雄145號有機米、肉汁、綜合香草

主菜 Main Course

嫩煎黑羽土雞 南瓜 季節蔬菜
Pan-seared chicken thighs with pumpkin purée and seasonal vegetables
土雞腿、南瓜泥、雞汁、綜合蔬菜

鹽麴戰斧豬排 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

無花果蛋糕・栗子餡・新鮮無花果・香緹
Fig cake, chestnut, fig, chantilly cream
※ 無花果如遇天候影響供應，將以其他水果替換

飲品四選一 Please choose one of the following

Monmousseau Cuvee 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 2 bottles

6200/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 豐盛田園沙拉
Smoked salmon with garden salad
冷燻鮭魚、綜合生菜、酸豆、香草、洋蔥

生火腿 干貝布拉塔起司
Bayonne and scallops with burrata
法國火腿、北海道干貝、起司、巴沙米可醋、橄欖油

蒜香檸汁 生醃牛肉
Marinated Beef Carpaccio with Vinaigrette and Garlic
牛菲力 蒜仁 羅曼 起司 檸檬

肯瓊風味松阪豬 大地時蔬
Cajun-spiced matsusaka pork with seasonal vegetable
豬松坂 季節蔬菜 香草

義式炸小卷
Calamari fritti
小卷、風乾蕃茄、橄欖、櫛瓜

嫩煎鮑魚・蝦汁鳥巢義大利麵
Taglierini with eco-farmed abalone and bisque
鮑魚、蝦汁、鳥巢麵

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

龍膽石斑 番紅花燉飯
Pan-Seared Giant Grouper with Saffron Risotto
石斑、高雄145號有機米、番紅花粉、黑金蛤蠣

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

香煎櫻桃鴨胸 莓果醬汁 烤蔬菜
Pan-Seared Duck Breast with Berry Sauce and Roasted Vegetables
櫻桃鴨胸、綜合莓果、季節蔬菜、雞汁

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

香草脆皮雪糕・綠葡萄・杏仁酒凍
Vanilla crusted ice cream bar, green grapes, amaretto jelly

飲品四選一 Please choose one of the following

Monmousseau Cuvee 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

7850/套
（不含酒精）

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

鮮蝦 × 鮮乳酪，是義大利料理中迷人的熱門搭配
來自臺灣純淨海域的胭脂蝦，搭上義大利經典絲綢乳酪
當柔滑乳脂包覆舌尖，讓蝦肉的鮮甜停留更久
再以蕃茄與柑橘點綴酸香，一口吃進輕盈又清爽的層次感

絲綢乳酪蕃茄胭脂蝦

Lo · Thomas Chien ·
LA ONE café

在地中海，章魚的絕配搭檔，往往不是濃厚醬汁，而是一點酸
主廚將章魚熱煎上色，逼出焦香與鮮味
再以各種時蔬浸漬巴沙米可醋，酸香提起蔬菜甜味
最後蘸上一口西班牙的大蒜蛋黃醬，越嚼越開胃

香煎章魚佐醋漬蔬菜

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 590
Smoked salmon with capers and onion
煙燻鮭魚、酸豆、洋蔥

勃根地風味烤蝸牛 290
Escargots de Bourgogne
蝸牛、洋芋泥、大蒜奶油、法國麵包

香草火腿・蕃茄布拉塔起司 590
Bayonne ham with burrata, tomato, honey and mixed herbs
芝麻葉、法國拜庸火腿、布拉塔起司、橄欖油、蕃茄

義式蜜瓜火腿 490
Sweet melon with bayonne ham
法國拜庸火腿、哈密瓜、芝麻葉、巴沙米克醋

肯瓊風味小卷與烤玉米 440
Pan-seared baby squid with grilled corn
小卷、玉米、香草、肯瓊香料粉

新品上市

絲綢乳酪蕃茄胭脂蝦 440
seared carabinero prawn with tomato gazpacho
生食級東北角胭脂蝦、義大利絲綢乳酪、蕃茄、櫻桃蘿蔔、香草油、柑橘

新品上市

香煎章魚佐醋漬蔬菜 460
Pan-seared octopus with balsamic-marinated vegetables & garlic aioli
章魚、巴沙米可醋、甜椒、節瓜、洋蔥、筊白筍、大蒜蛋黃醬

蒜炒菌菇與時蔬 340
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

義式炸海鮮 510
Deep-fried shrimp, squid and fish, zucchini
生態蝦、小卷、鮮魚、櫛瓜

{ 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 550
Squid salad with yogurt and seasonal fruits
小卷、優格、季節水果

炙燒煙燻鮭魚蘋果沙拉 580
Seared smoked salmon and apple salad with walnuts
煙燻鮭魚、蘋果、核桃、蘿蔓生菜、和風醬汁

人氣料理

嫩煎雞腿肉與酸果沙拉 390
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

海鮮沙拉 490
Seafood salad
生態蝦、鮮魚、墨魚、甜椒、生菜、法式油醋醬汁

嫩煎雞胸・凱薩沙拉・溫泉蛋 390
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

Q梅鹹鴨蛋鮮蝦沙拉 390
Shrimp salad with salted duck egg and plum dressing
Q梅、鹹鴨蛋、生態蝦、生菜、梅子油醋

爆米香藜麥沙拉 (奶素) 390
Quinoa salad with popped rice and vinaigrette
藜麥、蕃茄、葡萄乾、核桃、生菜、法式油醋醬汁、爆米香

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

嚴選台灣黑羽土雞，香煎襯出其紮實彈性肉質
完美鎖住濃郁雞肉香氣與獨特清甜
搭配南瓜烘烤成泥與洋芋泥，帶出堅果蜜甜與溫潤奶香
佐以大量時間熬製的法式紅酒醬，更添醇厚風味
嫩煎黑羽土雞・法式紅酒醬

在法國古典料理中，鴨肉搭配水果醬汁，是宴席上的經典組合
主廚選用櫻桃鴨胸煎出焦香脆皮，中心維持柔嫩肉質並鎖住肉汁
絲滑的莓果醬汁恰好平衡了豐厚的鴨脂，細緻的酸甜風味襯托出肉的甜汁感

經典櫻桃鴨胸．法式莓果醬汁

主菜類 | MAIN-COURSE

LUNCH & DINNER TIME
11:30-14:00
17:30-20:00

香煎松阪豬與烤蔬菜 590
Pan-seared pork jowl with seasonal vegetables
松阪豬、季節時蔬、芝麻葉

新品上市
嫩煎黑羽土雞・法式紅酒醬 580
Seared chicken thighs with pumpkin purée and seasonal vegetables
黑羽雞腿、南瓜泥、法式紅酒醬、綜合蔬菜

新品上市
經典櫻桃鴨胸・法式莓果醬汁 640
Pan-seared duck breast with berry sauce
櫻桃鴨胸、綜合莓果、季節蔬菜、雞汁

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

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 490
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
鹽麴戰斧豬排 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

湯品 | SOUP

LUNCH & DINNER TIME
11:30-14:00
17:30-20:00

有機南瓜湯 130
Cream of pumpkin soup
有機南瓜、雞高湯、馬鈴薯、洋蔥、鮮奶油、橄欖油

洋蔥湯 140
Onion soup
洋蔥、雞高湯、白酒

奶油菌菇湯 130
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

蒜苗蛤蜊雞湯 140
Garlic sprout and clam chicken soup
黑金蛤蜊、蒜苗、雞湯

奶油有機玉米湯（奶素） 130
Creamy organic corn soup
有機玉米、鮮奶油

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

義大利麵 | PASTA, GNOCCHI

LUNCH & DINNER TIME
11:30-20:00

鮮蝦菠菜麵疙瘩 480
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 430
Carbonara
蛋黃、帕瑪森起司、義式培根、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* 560
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

主廚推薦
鮮蝦・蝦汁鳥巢義大利麵 510
Taglierini with eco-farmed shrimp and shrimp bisque
生態蝦、蝦汁、鳥巢麵

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 560
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 540
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、黑金蛤蠣、辣椒、咖哩、小卷

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

中式麵食 | CHINESE NOODLE

LUNCH & DINNER TIME
11:30-20:00

松阪豬・乾拌麵 460
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 540
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 530
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

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

燉飯 | RISOTTO

LUNCH & DINNER TIME
11:30-20:00

每日限量

義式墨魚鑲飯 590
Stuffed squid risotto with tomato sauce
墨魚、洋菇、鮮奶油、高雄145號有機米、蕃茄醬汁

經典料理

米蘭番紅花海鮮燉飯 580
Saffron seafood risotto
生態蝦、黑金蛤蜊、小卷、番紅花粉、洋菇、干貝

煙燻鮭魚・溫泉蛋・檸檬燉飯 530
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

剝皮辣椒風味嫩雞燉飯 440
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

嫩煎干貝松露燉飯 680
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

龍膽石斑蝦汁燉飯 590
Bisque risotto with king grouper
龍膽石斑、蝦汁、高雄145號有機米

新品上市

鮭魚蔬菜蛋炒飯 530
Smoked salmon & romaine lettuce fried rice
鮭魚、雞蛋、有機米、萵苣、甜豆、蘆筍

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） 390
Popcorn quinoa salad (lacto-vegetarian)

優格水果沙拉（奶素） 360
Yogurt fruit salad (lacto-vegetarian)

香草蕃茄布拉塔起司（奶蛋素） 480
Tomato and mixed herbs with burrata cheese (vegetarian)

香草綜合菌菇（純素） 280
Fried mixed mushroom with herbs (vegan)

奶油有機玉米湯（奶素） 130
Cream of corn soup (lacto-vegetarian)

蒜炒菌菇與時蔬（五辛素） 340
Pan-fried vegetables and mushrooms with garlic ,shallots (vegetarian)

新品上市

南法燉蔬菜（五辛素） 360
Ratatouille (vegetarian)

柚子胡椒 蔬食奶油義大利麵（五辛素） 380
Tripoline pasta in citrus cream with vegetables (vegetarian)

奶油蔬菜地瓜麵疙瘩（奶蛋素） 390
Creamy vegetable and sweet potato gnocchi (vegetarian)

溫泉蛋松露奶油寬麵（奶蛋素） 420
Poached egg and pasta with truffle flavor cream (vegetarian)

南瓜蔬菜燉飯（純素） 390
Pumpkin and vegetable risotto (vegan)

蕃茄蔬菜燉飯（五辛素） 390
Tamato and vegetable risotto (vegetarian)

大地時蔬盤（奶蛋素） 350
Seasonal vegetable plate (vegetarian)

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

SERVICE TIME *11:30-20:00*

甜點 DESSERT

經典特選
小銅鍋舒芙蕾・玫瑰牛奶冰淇淋 380
Soufflé with rose milk ice cream
烤舒芙蕾、玫瑰牛奶冰淇淋

莓果香緹舒芙蕾鬆餅 380
Soufflé hot cake with crème chantilly and berries
法式香緹、新鮮莓果、莓果醬

主廚推薦
熱帶水果舒芙蕾鬆餅 380
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

人氣推薦
經典提拉米蘇 380
Tiramisu
馬士卡朋起士、手指餅乾、濃縮咖啡、杏仁酒凍、鹽焦糖醬

巧克力布朗尼・巧克力冰淇淋 400
Brownie, chocolate cookies, chocolate ice cream
布朗尼蛋糕、巧克力酥餅、巧克力冰淇淋

烤布蕾 季節水果 玫瑰牛奶冰淇淋 350
Crème brûlée seasonal fruits rose milk ice cream
焦糖烤布蕾、季節水果、玫瑰牛奶冰淇淋

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

SERVICE TIME *11:30-20:00*

手工冰淇淋 HOME MADE ICE CREAM

咖啡雙重奏 320
Vanilla ice cream with espresso
手工香草冰淇淋、咖啡冰砂、義式濃縮咖啡

鳳梨紅茶荔枝冰淇淋 350
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

手工香草冰淇淋佐醋醃莓果 370
Vanilla ice cream with strawberry and balsamico
手工香草冰淇淋、醋醃季節莓果

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 210/杯
檸檬、滿築蜂蜜

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

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。

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

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

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

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

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

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 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。	1200
CARL JUNG Mousseux Alcohol - Free Sparkling 無酒精氣泡飲 淡金色澤，微甜氣泡綿密細緻。	1200
Mousseux Rose 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。	1400

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