



熱煎一份細嫩板腱牛排，略灑海鹽，慢嚼品味肉質的豐潤和韌彈  
細緻一顆蛋，讓它流淌出讓人無法不愛的金黃濃郁，搭配輕沙拉、菌菇和洋芋，  
就用豐美的晨食啟動這一天，心情也向陽！

英式煎牛排水波蛋早餐

# 早餐 | BREAKFAST

BREAKFAST TIME

8:00-11:00

人氣  
料理



## LA ONE 招牌早餐

Sunny eggs, potato, mushroom, bacon, ground meat, bread, salad and nuts  
太陽蛋、炒洋芋、炒菌菇、培根、豬肉排、歐式麵包、田園生菜沙拉、堅果

\$390

人氣  
料理



## 班尼狄克蛋早餐 (火腿或自製煙燻鮭魚)

Egg benedict with ham or smoked salmon, brioche, hollandaise, potato salad, salad and nuts  
水波蛋、荷蘭醬、布里歐麵包、洋芋沙拉、田園生菜沙拉、堅果

\$380

主廚  
推薦



## 自製豬肉排早餐

Ground meat, scrambled egg, potato salad, mushroom, brioche, salad and nuts  
自製豬肉排、炒蛋、洋芋沙拉、炒菌菇、布里歐麵包、田園生菜沙拉、堅果

\$390

## 水果優格法式吐司早餐

French toast with fruit, maple syrup, yogurt, salad and nuts  
季節水果、優格、杏仁片、布里歐麵包、楓糖、田園生菜沙拉、堅果

\$370

主廚  
推薦



## 波特酒燉牛頰早餐

Braised beef cheek with ratatouille, scrambled egg, potato salad, mushroom, bread, salad and nuts  
牛頰肉、炒蛋、洋芋沙拉、炒菌菇、燉蔬菜、歐式麵包、田園生菜沙拉、堅果

\$480

## 菌菇酸果沙拉早餐

Citrus salad, tomato, mushroom, pine nut, mozzarella cheese and bread  
綜合生菜、柳橙、葡萄柚、蕃茄、炒菌菇、松子、莫札瑞拉起司、歐式麵包

\$300

## 蕃茄乳酪火腿早餐 (可頌或黏黏包)

Croissant or sticky bun, tomato, mozzarella, ham, scrambled egg, potato salad, pesto, salad and nuts  
蕃茄、莫札瑞拉起司、帶皮火腿、炒蛋、洋芋沙拉、青醬、田園生菜沙拉、堅果

\$370

人氣  
料理



## 英式煎牛排水波蛋早餐

Blade steak, poached egg, potato, mushroom, brioche, maple syrup, salad and nuts  
板腱牛排、水波蛋、炒洋芋、炒菌菇、布里歐麵包、楓糖、田園生菜沙拉、堅果

\$550

{ 每份早餐皆含“一碗今日湯品”(加30元)或“一杯飲料”(下列飲品六選一：鮮榨果汁、鮮奶、美式黑咖啡-熱/冰、拿鐵-熱/冰、卡布奇諾-熱/冰、精品紅茶-熱/冰) }