



紅燒雞肉咖哩
Stewed Chicken in Korean Spicy Cream Sauce

New



有機紫米馬鈴薯巧達濃湯
Organic Purple Rice Potato Chowder Soup



鮮蝦季節時蔬沙拉
Seasonal Shrimp and Vegetables Salad

New



焗烤香料雞腿味噌白醬水管麵
Gratinated Herb Chicken Penne in Miso Cream Sauce

New

湯品 SOUP

- ☐ Organic Purple Rice Potato Chowder Soup
有機紫米馬鈴薯巧達濃湯 NT\$140
- ☒ Goulash Soup
匈牙利牛肉湯 (肉品來源：美國) NT\$160
- ☐ Cream of Mushroom Soup
野菇濃湯 NT\$150
- ☐ Cream of Pumpkin Soup
奶油南瓜湯 NT\$135
- ☐ Italian Conchiglie Vegetable Soup
農夫蔬菜湯(素) NT\$130
- ☐ French Onion Soup
法式洋蔥湯 NT\$110

歐式樂活沙拉 SALAD

- ☒ Seasonal Shrimp and Vegetables Salad
鮮蝦季節時蔬沙拉 NT\$220
- ☐ Garden Healthy Vegetable Salad
田園健康蔬食沙拉 NT\$200
- ☐ Grilled Chicken with Herb Salad
炭烤香草雞肉沙拉 (肉品來源：台灣) NT\$220

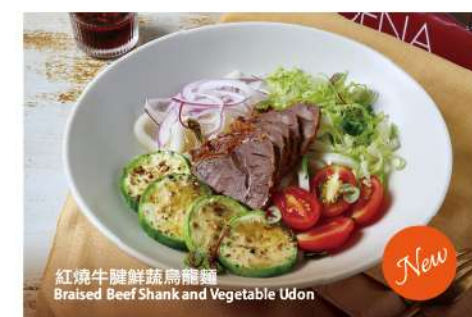
沙拉醬汁 SALAD DRESSING (選一)

- ☐ Caesar Dressing
凱薩醬
- ☐ Orange Sage Dressing
香橙鼠尾草油醋 / 素 /
- ☐ Japanese mustard dressing
日式和風芥末醬
- ☐ Balsamic Vinegar Dressing
巴薩米可油醋

★ 每日限量供應！沙拉、涼麵請至現場沙拉櫃自取。
數量有限，售完為止。

涼麵 COLD NOODLE

- ☒ Braised Beef Shank and Vegetables Udon
紅燒牛腩鮮蔬烏龍麵 (肉品來源：美國) NT\$250
- ☐ New Orleans Spicy Chicken Udon Cold Noodles
紐奧良辣味雞肉烏龍麵 (肉品來源：台灣) NT\$180
- ☐ Japanese Chilled Somen Noodles
日式和風涼麵 NT\$170



紅燒牛腩鮮蔬烏龍麵
Braised Beef Shank and Vegetable Udon

New

歐陸傳統菜 CONTINENTAL DISHES

供應時間 Food Serving Hours : 11:00~19:30

- ☒ Stewed Chicken in Korean Spicy Cream Sauce
韓式辣奶油野菇燉雞 (肉品來源：台灣) NT\$360
- ☐ Braised Chicken Curry Dishes
紅燒雞肉咖哩 (肉品來源：台灣) NT\$350
- ☒ Boeuf Bourguignon
勃艮第紅酒燴牛肉 (肉品來源：美國) NT\$400
- ☐ Pork Knuckle and Sausage with Sauerkraut
阿爾薩斯酸菜燉豬腳 (肉品來源：台灣/西班牙/丹麥/加拿大) NT\$420
- ☐ Italian-Style Mushroom Stew with Seasonal Vegetables
義式百匯菌菇時蔬 NT\$290
- ☐ French bread/wheat germ bread
法國麵包/小麥胚芽麵包 NT\$35

★ 餐點可選擇搭配【法國麵包或小麥胚芽麵包】
Choose French bread or wheat germ bread with any of the above meal selection.

焗烤 AU GRATIN

- ☒ Gratinated Herb Chicken Penne in Miso Cream Sauce
焗烤香料雞腿味噌白醬水管麵 (肉品來源：台灣) NT\$420
- ☒ Gratinated Sea Bass with Dill Pumpkin Puree and Bechamel
蒔蘿風味南瓜泥/鱸魚焗烤 NT\$370

◆ 本店不收服務費，採自助點餐，禁帶外食
◆ 每人低消 NT\$150，兒童未滿 110 公分免低消，限時用餐2小時 (自取餐開始計算)
◆ 凡消費餐點，即可享湯品折抵NT\$20、飲品折抵NT\$30優惠

法式下午茶 AFTERNOON TEA



圖片為情境示意圖
依現場販售為主

法式午茶 · 精品小蛋糕

以法式甜點與咖啡 & 茶飲藝術
為您打造專屬的優雅時光

法式精品小蛋糕搭配任意飲品
咖啡 / 茶 / 奶茶 / 飲料

組合價折扣30元

帕莎蒂娜精品莊園咖啡 PASADENA ESTATE-GROWN COFFEE



咖啡原鄉的閃亮明星 · 衣索比亞 耶加雪菲 YIRGACHEFFE

生長在衣索比亞海拔約4000-6000英尺的山岳森林裡，火山地質滋養咖啡樹種生長茁壯，咖啡豆質地飽滿。圓潤滑順的口感裡，藏著檸檬果香與高山紅茶的芳香，張狂的花香聞起來近似香水的氣息，口感酸質濃郁至甜回甘，彷彿品茗的錯覺，釋放柔美又奔放的風味，無愧是衣索比亞最具代表性的優質名品。

耶加雪菲 YIRGACHEFFE

- ☐ 衣索比亞 耶加雪菲G1 水洗/淺焙 ○熱H NT\$120
Ethiopia Yirgacheffe G1 /Washed / Moderately Light Roast
- ☐ 衣索比亞 耶加雪菲 咖啡豆 G1/水洗/淺焙/半磅包 ○ NT\$500
Ethiopia Yirgacheffe Washed G1 Light Roast
Coffee Beans (1/2 lb/ 227g)

帕莎蒂娜精選 哥斯大黎加阿拉比卡豆

COSTA RICA SPECIAL BLEND OF C.O.E SPECIALTY COFFEE SERIES

中美洲豐饒海岸的深烘焙風味

黃金比例特調哥斯大黎加莊園阿拉比卡咖啡豆
榮獲C.O.E 優勝莊園杯測達85分以上
帶著厚實濃郁的核果香、焦糖香與熟果甜香
猶如絲緞般滑順的苦甜巧克力口感



經典咖啡 CLASSIC COFFEE

- ☐ 義大利濃縮咖啡 Espresso / 限熱飲 / ○熱H NT\$100
一口濃縮咖啡，口感香醇濃烈
- ☐ 拿鐵咖啡 Latte (焦糖另加10元) ○冰I ○熱H NT\$120
1/4 義式濃縮咖啡、2/4 香濃熱牛奶、1/4 熱奶泡的美味組合
〈可替換燕麥奶另加價NT\$30元〉
- ☐ 卡布奇諾咖啡 Cappuccino (焦糖另加10元) ○冰I ○熱H NT\$120
義式濃縮咖啡、香濃熱牛奶、熱奶泡各佔1/3，並灑上肉桂芳香
〈可替換燕麥奶另加價NT\$30元〉
- ☐ 摩卡咖啡 Mocca ○冰I ○熱H NT\$130
各佔1/3的義式濃縮咖啡、熱牛奶、熱奶泡，加上香甜的巧克力醬
- ☐ 薄荷咖啡 Mint Coffee ○冰I ○熱H NT\$130
各佔1/3的義式濃縮咖啡、熱牛奶、熱奶泡，加入清涼的薄荷風味

茶類 TEA

經典茶 CLASSIC TEA

- ☐ 伯爵紅茶 EARL GREY BLACK TEA (產地：德國) ○冰I ○熱H NT\$150
- ☐ 大吉嶺紅茶 DARJEELING BLACK TEA (產地：印度) ○冰I ○熱H NT\$150
- ☐ 錫蘭紅茶 CEYLON BLACK TEA (產地：斯里蘭卡) ○冰I ○熱H NT\$150

花草茶 HERBAL TEA

- ☐ 薰衣草 LAVENDER ○熱H NT\$130
- ☐ 新鮮香草茶 FRESH HERBS ○熱H NT\$150
檸檬香茅、香蜂草、薄荷、甜菊、馬郁蘭

特調奶茶 MILK TEA

- ☐ 手工黑糖QQ鮮奶 QQ MILK W/BROWN SUGAR ○冰I NT\$120
〈可替換燕麥奶另加價NT\$30元〉
- ☐ 鮮奶茶 MILK TEA ○冰I ○熱H NT\$180
〈可替換燕麥奶另加價NT\$60元〉
- ☐ 伯爵奶茶 EARL GREY MILK TEA ○冰I ○熱H NT\$200
〈可替換燕麥奶另加價NT\$60元〉

果香茶 FRUIT TEA

- ☐ 貴族水果茶 LORD AND MASTER (產地：德國) ○冰I ○熱H NT\$150
蘋果丁、洛神花、鳳梨丁、香蕉片、黑醋栗
- ☐ 蜜桃玫瑰茶 PEACH APRICOT (產地：德國) ○冰I ○熱H NT\$150
蘋果丁、蜜桃丁、杏桃丁、玫瑰果、柑橘皮、洛神花
- ☐ 冰釀愛琴海果粒茶 ICED AEGEAN SEA (產地：德國) ○冰I ○熱H NT\$150
蘋果、番石榴、檸檬草、草莓、向日葵、玫瑰花、胡椒薄荷、紅玫瑰、橙花、黑莓葉、甜菊葉
- ☐ 玫顏洛神果粒茶 BEAUTY IN RED (產地：德國) ○冰I ○熱H NT\$150
洛神花、蘋果丁、鳳梨丁、玫瑰果、木瓜丁、柑橘皮、百香果粒、柑橙顆粒、柑橘、黑莓葉、紅玫瑰、甜菊葉、甘草