

輕食料理 最清新的生活品味

延續道地的歐式風味和新鮮食材為主軸

講究料理的做工與品味

給您五星級的美味推薦

這是PASADENA對美食的理念

供餐時間

週一至週日 10:30-20:00

本店不收服務費 · 採自助點餐



每人低消 NT\$150，兒童未滿 110 公分免低消，
包廂低消NT\$4,000元，限時用餐2小時
(自取餐開始計算)



內用消費任一品項 (含甜點)
即可享湯品折抵NT\$20、飲品折抵NT\$30優惠



禁帶外食

Dining Hours

Monday to Sunday 10:30-20:00

Self-service ordering. No service charge.



Minimum charge: NT\$150 per person.

Children under 110 cm are exempt.

Private room minimum charge: NT\$4,000

Dining time is limited to 2 hours (starting from when food is picked up).



Dine-in guests who order any item (including desserts)

are eligible for : - NT\$20 off soup

- NT\$30 off beverages



No outside food or drinks allowed.

| 安心 · 健康 · 美味 |

帕莎蒂娜從產地到餐桌的三大承諾

我們深知，烹調好料理，唯有從探索食材開始
以溯源管理的精神，嚴謹挑選信譽優良的好農家、好商家
講究料理的背後，是源自對食材的熱愛與品質的堅持

米飯

RICE

採用台灣產銷履歷的優質白米
新鮮脫殼、粒粒飽滿、米香Q彈
精選義大利品牌白米，米種修長細緻
能燉煮出既綿密又彈牙的米心口感

麵食

PASTA

採用高品質杜蘭小麥粉與傳統製法的義大利麵
含低碳水化合物與脂肪、無人工添加劑
如義大利媽媽homemade的精神
傳遞正宗的義大利風味



肉品

MEAT

來自純淨蘭陽平原的極品豪野鴨肉
渾然天成的環境與專業用心的飼養
是法式油漬鴨腿美味的秘訣
嚴選CAS認證國產優良雞、台灣豚肉品
用心嚴選美國牛肉



蔬菜

VEGETABLES

與台灣雲林農家製作美生菜，品質穩定
更多優質農場來自台南、台中、南投等地
選用當季新鮮蔬菜，經過細心清洗程序
堅持給您最安心的自然真味

早午餐 BRUNCH



Burned Matsusaka Pork & Sunny-side-up Egg

炙燒霜降豬肉太陽蛋（肉品來源：西班牙）

NT\$350

豬頰肉・蛋・燒烤時蔬・綜合生菜・水果・

小麥胚芽麵包・黑糖堅果優格

圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

Brunch

Pan-Fried Chicken Thigh With Salad

嫩煎雞肉沙拉早午餐

NT\$380

雞腿肉・綜合香料・燒烤時蔬・綜合生菜・麵包
香橙鼠尾草油醋醬・溏心蛋・黑糖堅果優格



圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

特選美味組合餐

PASADENA COMBO MEAL



Pan Fried Chicken Thigh and Cordyceps Truffle Risotto
雞腿蟲草菌菇松露燉飯

Goulash Soup
匈牙利牛肉湯 (肉品來源：美國)

優惠價 NT\$510



Boeuf Bourguignon
勃艮第紅酒燴牛肉 (肉品來源：美國)

Cream of Mushroom Soup
野菇濃湯

優惠價 NT\$520

★餐點可選擇搭配【軟式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.



Shrimp and Asparagus Spaghetti alla Puttanesca
煙花女鮮蝦蘆筍義大利麵

French Onion Soup
法式洋蔥湯

優惠價 NT\$440



Stewed Chicken in Korean Spicy Cream Sauce
韓式辣奶油野菇燉雞 (肉品來源：台灣)

Cream of Pumpkin Soup
奶油南瓜湯

優惠價 NT\$465

★餐點可選擇搭配【軟式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.



Spaghetti with Vegetables and Tomato Sauce
番茄蔬菜義大利麵(素)

Minestrone
農夫蔬菜湯(素)

優惠價 NT\$330

【組合套餐湯品可更換，價高需補差價，價低會折抵】

董事長私房菜

PRIVATE HOME CUISINE

French style seafood noodles

法式海鮮麵

NT\$420

明蝦・小卷・鱸魚・青江菜
娃娃菜・玉米筍・小番茄
櫻桃蘿蔔・豆苗・雞高湯
溏心蛋

肉品產地



French style beef noodles

法式牛肉麵

NT\$380

雞高湯・無骨牛小排・小番茄・香菇・
娃娃菜・玉米筍・油蔥酥・蔥・紅酸模
櫻桃蘿蔔・溏心蛋

◎蔬菜皆以當季新鮮食材為主

附註：此道並非傳統台式牛肉麵，
採法式料理手法，牛肉熟度約 7 - 8 分，
如需全熟請先告知服務人員。

圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

沙拉·涼麵

SALAD.COLD NOODLE



圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

歐式樂活沙拉 SALAD

New

Seasonal Shrimp and Vegetables Salad

鮮蝦季節時蔬沙拉

NT\$220

綜合生菜・白蝦・小蕃茄・玉米筍・蛋・小黃瓜

嚴選肥美鮮蝦與多款季節時蔬，完美保留食材的清脆與清甜；
搭配主廚特調醬汁，入口層次分明、清爽無負擔，點亮味蕾的純粹美味。

Garden Healthy Vegetable Salad

田園健康蔬食沙拉

NT\$200

杏鮑菇・櫛瓜・小番茄・南瓜・玉米筍・藜麥・生菜

新鮮櫛瓜與當季時令蔬菜，完整保留水潤脆口感，
藜麥富含膳食纖維，清爽無負擔。

Grilled Chicken with Herb Salad

炭烤香草雞肉沙拉（肉品來源：台灣）

NT\$220

炭烤雞肉・普羅旺斯香草・季節時蔬・番茄莎莎醬

香料醃漬雞胸肉後炭烤，搭配新鮮綜合時蔬，
豐富營養的健康美味一次擁有。

沙拉醬汁 SALAD DRESSING (選一)

Caesar Dressing

凱薩醬

Japanese mustard dressing

日式和風芥末醬

Orange Sage Dressing

香橙鼠尾草油醋 / 素 /

Balsamic Vinegar Dressing

巴薩米可油醋

涼麵 COLD NOODLE

New

Braised Beef Shank and Vegetables Udon

紅燒牛腩鮮蔬烏龍麵（肉品來源：巴拉圭）



NT\$250

牛腩肉・小番茄・櫛瓜・蘿蔓生菜絲・酸膜葉・紫洋蔥絲

嚴選厚切牛腩肉慢火燉煮至軟嫩入味，搭配清甜季節鮮蔬與Q彈烏龍麵；
入口層次豐富，帶來最紮實的飽足幸福感。

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

雞胸・小蕃茄・青花菜・蛋・紫洋蔥・烏龍麵・蒜辣醬汁

嚴選新鮮雞肉，佐以特製蒜辣醬汁燒烤，香氣十足、肉質鮮嫩多汁，
紐奧良香辣風味涼麵～夏日美味讓人吮指回味。

Japanese Chilled Somen Noodles

日式和風涼麵

NT\$170

細麵・小黃瓜絲・火腿絲・蛋絲・雞絲・蝦・海苔

湯品 SOUP

奶油南瓜湯

Cream of Pumpkin Soup

以奶油炒香洋蔥與南瓜，
絲絨般的滑口感，黃澄澄如同秋日溫暖的陽光。

野菇濃湯

Cream of Mushroom Soup

慢火熬煮的雞高湯與鮮奶油化成濃郁湯底，
綜合炒菇香氣融入湯中，釋放無比溫暖的滋味。

圖片為情境示意圖，依現場製作為準。



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

圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

湯品 SOUP

Organic Purple RicePotato Chowder Soup

有機紫米馬鈴薯巧達濃湯

NT\$140

洋蔥・洋芋・雞高湯・牛奶・有機紫糙米・有機紫米米穀粉
高麗菜・紅蘿蔔・西洋芹

Mushroom and Truffle Sauce Chowder



茸菇松露濃湯(奶蛋素)

NT\$150

香菇・洋菇・乾香菇・鮑魚菇・洋芋・牛奶・奶油・松露醬

Goulash Soup



匈牙利牛肉湯 (肉品來源：美國)

NT\$160

美國牛肋條・匈牙利紅椒粉・番茄・馬鈴薯・洋蔥・紅蘿蔔

Cream of Mushroom Soup



野菇濃湯

NT\$150

香菇・杏鮑菇・鮑魚菇・高湯・洋蔥・蒜苗・蒜頭・鮮奶油

Cream of Pumpkin Soup

奶油南瓜湯

NT\$135

南瓜・洋蔥・高湯・蒜苗・麵包丁

Italian Conchiglie Vegetable Soup

農夫蔬菜湯(素)

NT\$130

紅蘿蔔・白蘿蔔・馬鈴薯・高麗菜・四季豆・櫛瓜・甜椒
西芹・番茄

French Onion Soup

法式洋蔥湯

NT\$110

雞高湯・洋蔥・蒜頭

焗烤·燉飯 AU GRATIN.RISOTTO

New



圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

青醬爐烤雪花豬肉燉飯
Roasted Pork Belly Risotto in Pesto Sauce



圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

雞腿蟲草菌菇松露燉飯
Pan Fried Chicken Thigh and Cordyceps Truffle Risotto

焗烤·燉飯 AU GRATIN.RISOTTO

消費點餐 凡消費餐點，內湯品折抵NT\$20、飲品折抵NT\$30優惠。（果汁氣泡飲除外）

New

Roasted Pork Belly Risotto in Pesto Sauce

青醬爐烤雪花豬肉燉飯（肉品來源：台灣）

義大利米·青醬·雪花豬排·小番茄·酸膜葉·櫛瓜

主廚特製九層塔青醬完美融入Q彈燉飯，搭配油脂均勻、鮮嫩彈牙的雪花豬肉；頂層撒上特製香料，入口散發迷人香氣。

NT\$360

New

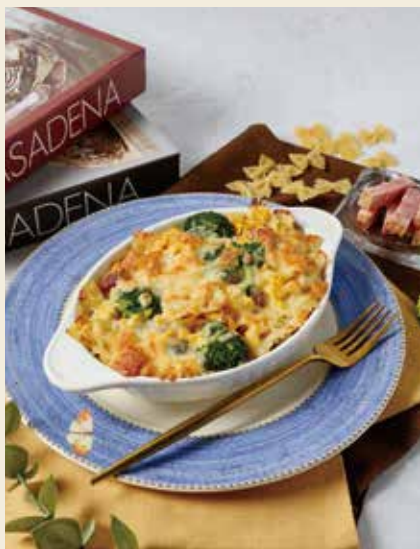
Pan Fried Chicken Thigh and Cordyceps Truffle Risotto

雞腿蟲草菌菇松露燉飯（肉品來源：台灣）

香料雞腿排·義大利米·松露醬·蟲草菇·玉米筍

主廚以香料醃漬雞腿肉，煎至外脆內嫩；燉飯則完美融合濃郁黑松露與黃金蟲草菌菇，入口盡是層次豐富的菌菇香氣與在地甘醇。

NT\$380



New

Gratinated Bacon and Corn Butterfly Pasta 培根玉米焗烤蝴蝶麵 NT\$350

蝴蝶麵・培根條・玉米粒・
鴻禧菇・娃娃菜・白醬

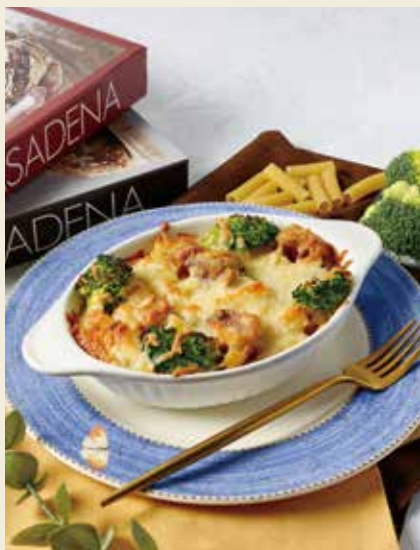
Q彈蝴蝶麵吸附特調濃郁白醬，
搭配培根的鹹香與金黃玉米粒的爆汁鮮甜；
鋪滿起司焗烤至金黃微焦，
入口盡是牽絲的濃郁與幸福層次。

New

Gratinated Sea Bass with Dill Pumpkin Puree and Bechamel 蒔蘿風味南瓜泥/鱸魚焗烤 NT\$370

鱸魚塊・南瓜泥・起士絲・茴香
豆蔻粉・鯉魚粉・牛奶

香煎鮮嫩鱸魚與野菇裹上濃郁白醬，
鋪上蒔蘿南瓜泥與起司焗烤至金黃，
交織出層次豐富的醇厚美味。



New

Gratinated Herb Chicken Penne in Miso Cream Sauce 焗烤香料雞腿味噌白醬水管麵 NT\$420 (肉品來源：台灣)

香料雞腿排・水管麵・白醬・白味噌

香料雞腿肉鮮嫩多汁，水管麵完美吸附味
噌與濃郁白醬；鋪滿起司焗烤至金黃微焦，
每一口都是牽絲的鹹香與醇厚層次。

Gratinated Assorted Seafood Risotto



奶油海鮮總匯雜糧焗飯

蝦・小卷・九孔・五穀米・洋蔥・秀珍菇・鮮奶油・
牛奶・白酒・綠花椰菜・乳酪絲

NT\$350

Gratinated Seasonal Vegetables and Mushroom Risotto

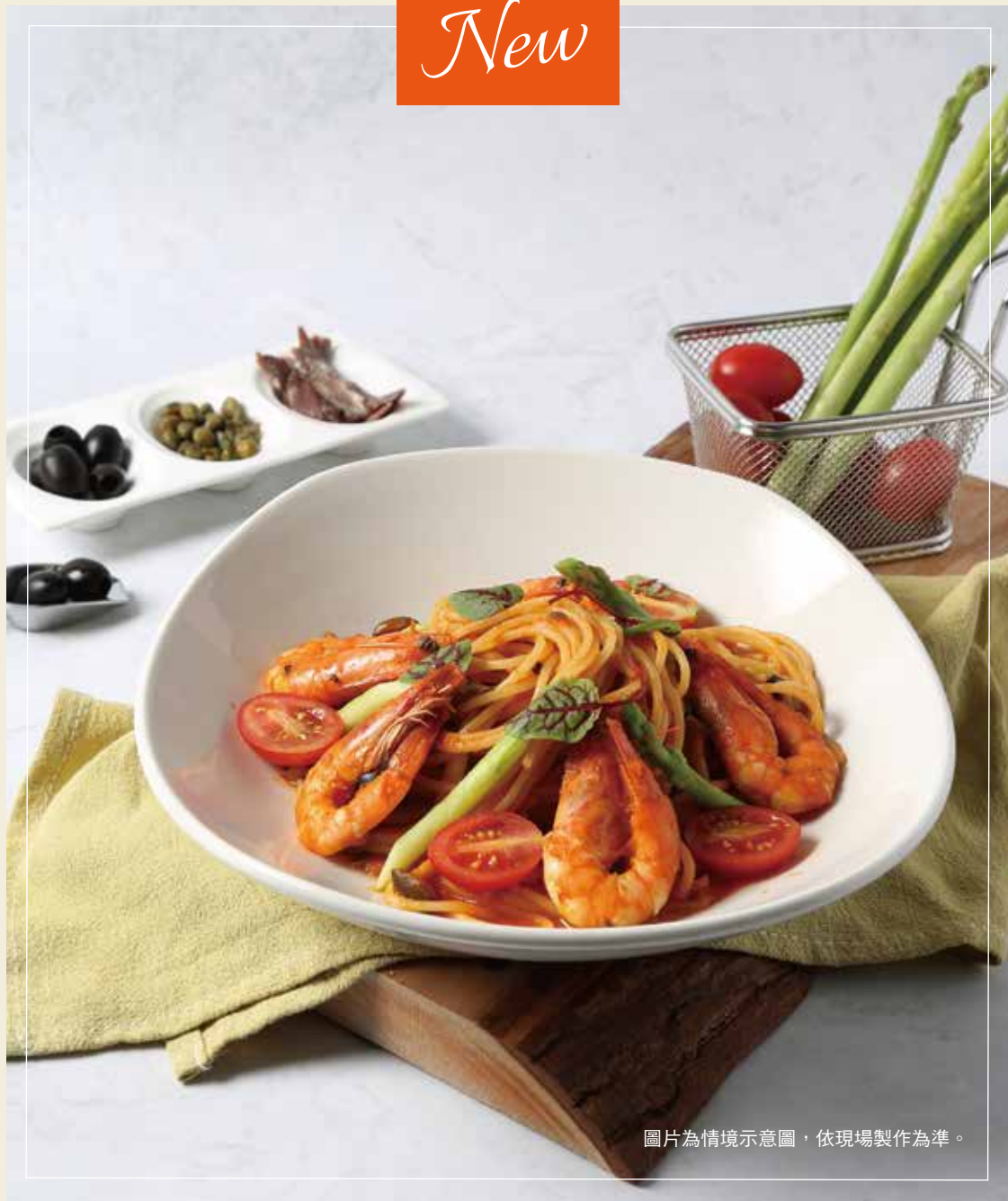
野菇時蔬雜糧焗飯(奶蛋素)

南瓜・木耳・五穀米・高麗菜・番茄・胡蘿蔔・彩椒・
杏鮑菇・玉米筍・櫛瓜・西芹・四季豆・乳酪絲

NT\$250

義大利麵 PASTA

New



圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

New

Shrimp and Asparagus Spaghetti alla Puttanesca

煙花女鮮蝦蘆筍義大利麵

白蝦・泰國蘆筍・鴻禧菇・紅醬・蒜油

Q彈麵條吸附酸香爽辣的經典煙花女醬汁，
完美襯托出鮮蝦的爆汁鮮甜與蘆筍的清脆爽口；
濃郁海味與辛香交織，口口過癮、層次分明。

NT\$360



主廚青醬蛤蜊義大利麵
Pasta with Clams in Pesto Sauce

圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

義大利麵 PASTA

供應時間：11:00~14:00 · 17:00~20:00

消費點餐 凡消費餐點，內湯品折抵NT\$20、飲品折抵NT\$30優惠。（果汁氣泡飲除外）

Pasta with Clams in Pesto Sauce



主廚青醬蛤蜊義大利麵

NT\$340

松子・帕瑪森乳酪・羅勒・蒜頭・蛤蜊・橄欖油

鮮美的蛤蜊與噴香青醬輕爽融合，飽滿裹腹舌尖，麵體彈牙充滿餘韻、唇齒留香

Spaghetti with Vegetables and Tomato Sauce

番茄蔬菜義大利麵 (素)

NT\$230

番茄・洋菇・紅椒・黃椒・櫛瓜・紅蘿蔔・西芹・生菜

紅通通的番茄紅醬，酸酸甜甜的茄香滋味，帶出繽紛蔬菜的清甜，熱量低且營養豐富。

歐陸傳統菜

CONTINENTAL DISHES

New

韓式辣奶油野菇燉雞

Korean Spicy Creamy Wild Mushroom Chicken Stew

鮮嫩雞肉與多汁野菇慢火悉心燉煮，融入韓式辣醬的微辣
辛香與法式奶油的濃郁溫潤；醬汁質地絲滑，入口甜辣
交織、醇厚不膩，極具層次美味。

紅燒雞肉咖哩

Braised Chicken Curry Dishes

雞肉嫩煎紅燒鎖住肉汁增加口感，搭配營養又健康的紅蘿
蔔 / 馬鈴薯 / 鴻禧菇，濃郁美味好吃又開胃！

歐陸傳統菜

CONTINENTAL DISHES

供應時間：11:00~14:00 · 17:00~20:00

消費點餐 凡消費餐點，內湯品折抵NT\$20、飲品折抵NT\$30優惠。（果汁氣泡飲除外）

★ 餐點可選擇搭配【軟式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.

New

Stewed Chicken in Korean Spicy Cream Sauce

韓式辣奶油野菇燉雞（肉品來源：台灣）

NT\$360

雞腿 · 洋蔥 · 紅蘿蔔 · 馬鈴薯 · 鴻禧菇 · 咖哩 · 清酒 · 醬油 · 味醂

Braised Chicken Curry Dishes



紅燒雞肉咖哩（肉品來源：台灣）

NT\$350

雞腿 · 洋蔥 · 紅蘿蔔 · 馬鈴薯 · 鴻禧菇 · 咖哩 · 清酒 · 醬油 · 味醂

Confit Duck with Salad Leaf

法式油漬鴨腿(豪野鴨)

NT\$390

宜蘭豪野鴨 · 橄欖油 · 新鮮香料 · 馬鈴薯 · 綜合炒菇 · 綜合生菜 · 香橙鼠尾草油醋 · 番茄莎莎醬

Boeuf Bourguignon



勃艮第紅酒燴牛肉（肉品來源：美國）

NT\$400

法國紅酒 · 美國牛肋條 · 紅蘿蔔 · 馬鈴薯 · 白蘿蔔

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

台灣豬腳 · 德式酸菜 · 德式香腸 · 洋蔥 · 培根 · 高麗菜 · 高湯 · 洋芋塊 · 白酒醋 · 杜松子

French bread/wheat germ bread

軟式法國麵包/小麥胚芽麵包

NT\$35



勃艮第紅酒燴牛肉
Boeuf Bourguignon

圖片為情境示意圖，依現場製作為準。

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

藝伎 GEISHA

玻利維亞 藝伎 中淺烘焙 / 水洗

NT\$250

Bolivia Geisha / Light-Medium Roast / Washed Process

玻利維亞 藝伎 咖啡豆 中淺烘焙 / 水洗 / 半磅 (包)

NT\$2000

Bolivia Geisha / Light-Medium Roast / Washed Process

Coffee Beans (1/2 lb/ 227g)

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

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 /

NT\$100

一口濃縮咖啡，口感香醇濃烈

拿鐵咖啡 Latte / 原味/焦糖 · 焦糖另加10元

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 原味/焦糖 · 焦糖另加10元

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〉

咖啡特調 COFFEE SPECIAL

柳橙美式咖啡(冰) Orange Americano (ICED)

NT\$120

柳橙汁 · 義式濃縮咖啡 · 柳橙片

西西里咖啡(冰) Lemon Coffee (ICED)

NT\$120

檸檬汁 · 義式濃縮咖啡 · 檸檬片

飲品 BEVERAGES



特調飲品 BEVERAGES

百香果冰沙(冰) PASSION FRUIT SMOOTHIE (ICED)	NT\$130
蜜香紅茶拿鐵(冰) Honey Flavored Black Tea Latte (ICED)	NT\$180
手工黑糖QQ鮮奶(冰/熱) QQ MILK W/BROWN SUGAR (ICED/HOT) 〈可替換燕麥奶另加價NT\$30元〉	NT\$120
手工黑糖鮮奶(冰/熱) MILK W/BROWN SUGAR (ICED/HOT) 〈可替換燕麥奶另加價NT\$30元〉	NT\$100
日式抹茶拿鐵(冰) ICED MATCHA LATTE	NT\$130

果汁氣泡 SOFT DRINKS

綜合莓果氣泡飲 BERRIES SODA	NT\$165
----------------------	---------

花草茶 HERBAL TEA

薰衣草 LAVENDER	NT\$130
新鮮香草茶 FRESH HERBS 檸檬草 · 薄荷葉 · 甜菊 · 馬郁蘭	NT\$150

茶類 TEA

經典茶 CLASSIC TEA (冰/熱 Iced/Hot)

伯爵紅茶 EARL GREY BLACK TEA (產地：德國) NT\$150

大吉嶺紅茶 DARJEELING BLACK TEA (產地：印度) NT\$150

果香茶 FRUIT TEA (冰/熱 Iced/Hot)

蜜桃玫果茶 PEACH APRICOT (產地：德國) NT\$150

蘋果丁·蜜桃丁·杏桃丁·玫瑰果·柑橘皮·洛神花

玫顏洛神果粒茶 BEAUTY IN RED (產地：德國) 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

台灣優萃茶 PREMIUM TAIWAN TEA

乘載著昔日百年歷史風華
台灣茶飲演變出萬千姿態
喝茶已成為生活日常
無關專業器具，未必精通茶道
如若懂得享受當下心境
那一口滋潤；那一味回甘
你我皆可以成為愛茶人

「分享台茶之美」的初衷
引領我們走進高山丘陵
踏上尋茶味覺之旅
蒐羅各地風土孕育的好茶
當細細啜飲的那一刻起
即是感受與土地連結的美好時刻

四季春烏龍 (冰/熱) (產地：南投) NT\$90

Si Ji Chun Oolong Tea (ICED/HOT)

輕發酵的花香型烏龍茶，茶湯清透明亮，清香宜人，淡雅回甘，
不僅有烏龍茶韻味，又有綠茶香氣，適合四季飲用。

紅玉紅茶 (冰/熱) (產地：南投) NT\$130

Ruby Black Tea (ICED/HOT)

南投魚池鄉台茶18號/紅玉具有世界頂級紅茶之姿，茶湯色澤清透艷紅，
茶味甘潤醇美，帶有天然肉桂香及薄荷香。

紅玉拿鐵 (冰/熱) (產地：南投) NT\$160

Ruby Black Tea with Milk (ICED/HOT)