

MENU

- 湯品及歐陸傳統菜供餐時段 10:00~16:00 / 其餘餐點供餐時段 10:00~14:00
- 每人低消 NT\$150，限時用餐2小時（自取餐開始計算），兒童未滿110cm免低消。
- 凡消費餐點，即可享湯品折抵20元、飲品折抵30元優惠（歐式樂活沙拉、涼麵除外）。

歐式樂活沙拉 SALAD

GARDEN HEALTHY VEGETABLE SALAD

- ☐ 田園健康蔬食沙拉 NT\$200



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 /



GRILLED CHICKEN WITH HERB SALAD

- ☐ 炭烤香草雞肉沙拉 NT\$220

肉品來源：台灣



選一 沙拉醬汁 SALAD DRESSING

ORANGE SAGE DRESSING

- ☐ 香橙鼠尾草油醋醬

JAPANESE MUSTARD DRESSING

- ☐ 和風芥末醬

湯品 SOUP



CREAM OF PUMPKIN SOUP

- ☐ 奶油南瓜湯

/ 南瓜・洋蔥・高湯・蒜苗・麵包丁 /

NT\$135

GOULASH SOUP

- ☐ 匈牙利牛肉湯 / 肉品產地：美國

/ 美國牛肋條・匈牙利紅椒粉・番茄・馬鈴薯・洋蔥・紅蘿蔔 /

NT\$160

MUSHROOM AND TRUFFLE SAUCE CHOWDER

- ☐ 蕈菇松露濃湯 / 奶蛋素

/ 香菇・洋菇・乾香菇・鮑魚菇・洋芋・牛奶・奶油・松露醬 /

NT\$150

ORGANIC PURPLE RICEPOTATO CHOWDER SOUP

- ☐ 有機紫米馬鈴薯巧達濃湯

/ 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 /

NT\$140

樂活早午餐 BRUNCH

PAN-FRIED CHICKEN THIGH WITH SALAD

- ☐ 嫩煎雞肉沙拉早午餐

附小麥胚芽麵包

/ 綜合香料雞腿肉・綜合生菜・燒烤時蔬・季節水果・溏心蛋・黑糖堅果優格 /

生菜搭配：香橙鼠尾草油醋醬

NT\$380



限量供應

FRENCH TOAST BRUNCH

- ☐ 法式吐司早午餐

/ 德式香腸・厚片吐司（另附蜂蜜）綜合生菜・燒烤時蔬・季節水果・黑糖堅果優格 /

生菜搭配：香橙鼠尾草油醋醬

NT\$330



涼麵 COLD NOODLES

NEW ORLEANS SPICY CHICKEN UDON COLD NOODLES

- ☐ 紐奧爾良辣味雞肉烏龍麵

/ 雞胸・小番茄・青花菜・蛋・紫洋蔥・烏龍麵・蒜辣醬汁 /

NT\$180



BRAISED BEEF SHANK AND VEGETABLES UDON

- ☐ 紅燒牛腩鮮蔬烏龍麵

肉品產地：巴拉圭牛

/ 牛腩肉・小番茄・櫛瓜・蘿蔓生菜絲・酸膜葉・紫洋蔥絲・蒜辣醬汁 /

NT\$250



燉飯 / 焗烤 RISOTTO



時蔬風味南瓜泥 / 鱈魚焗烤



焗烤香料雞腿味噌白醬水管麵



青醬燻烤雪花豬肉燉飯



雞腿蟲草菌菇松露燉飯

GRATINATED SEASONAL VEGETABLES AND MUSHROOM RISOTTO

- ☐ 野菇時蔬雜糧焗飯 / 奶蛋素

NT\$250

/ 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 /

GRATINATED ASSORTED SEAFOOD RISOTTO

- ☐ 奶油海鮮總匯雜糧焗飯

NT\$350

/ 蝦・小卷・九孔・五穀米・洋蔥・秀珍菇・鮮奶油・牛奶・白酒・披薩乳酪絲 /

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 /

GRATINATED SEA BASS WITH DILL PUMPKIN PUREE AND BECHAMEL

- ☐ 時蔬風味南瓜泥 / 鱈魚焗烤

NT\$370

/ 鱈魚塊・南瓜泥・起士絲・茴香・豆蔻粉・鰵魚粉・牛奶 /

GRATINATED HERB CHICKEN PENNE IN MISO CREAM SAUCE

- ☐ 焗烤香料雞腿

味噌白醬水管麵

NT\$420

肉品產地：台灣

/ 香料雞腿排・水管麵・白醬・白味噌 /

ROASTED PORK BELLY RISOTTO IN PESTO SAUCE

- ☐ 青醬燻烤雪花豬肉燉飯

NT\$360

肉品產地：台灣

/ 義大利米・青醬・雪花豬排・小番茄・酸膜葉 /

PAN FRIED CHICKEN THIGH AND CORDYCEPS TRUFFLE RISOTTO

- ☐ 雞腿蟲草菌菇松露燉飯

NT\$380

肉品產地：台灣

/ 香料雞腿排・義大利米・松露醬・蟲草菇 /

義大利麵 PASTA

SPAGHETTI WITH VEGETABLES AND TOMATO SAUCE (VEG)

- ☐ 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 /

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 /

NT\$360



董事長私房菜 SPECIAL MEAL

附小法國及小全麥麵包

FRENCH STYLE SEAFOOD NOODLES

- ☐ 法式海鮮麵

NT\$420

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

FRENCH STYLE BEEF NOODLES

- ☐ 法式牛肉麵

NT\$380

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

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。

歐陸傳統菜 CONTINENTAL DISHES

餐點有附麵包

BRAISED CHICKEN CURRY DISHES

- ☐ 紅燒雞肉咖哩

/ 雞腿・洋蔥・紅蘿蔔・馬鈴薯・鴻禧菇・咖哩・清酒 /

NT\$350



STEWED CHICKEN IN KOREAN SPICY CREAM SAUCE

- ☐ 韓式辣奶油野菇燉雞

/ 香料雞腿・洋蔥・鴻禧菇・美白菇・韓式辣椒醬・鮮奶油 /

NT\$360



BOEUF BOURGUIGNON

- ☐ 勃艮第紅酒燴牛肉

NT\$400

/ 法國紅酒・美國牛肋條・紅蘿蔔・馬鈴薯・白蘿蔔 /

加點 ☐ 軟法麵包 / ☐ 小麥胚芽麵包

NT\$35

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

水洗 / 中淺烘焙

BOLIVIAN GEISHA WASHED /
MEDIUM-LIGHT ROAST

☐ 玻利維亞 藝伎

NT\$250

水洗 / 淺焙 / HOT

ETHIOPIA YIRGACHEFFE G1 /
WASHED / MODERATELY LIGHT ROAST

☐ 衣索比亞 耶加雪菲G1

NT\$120

高美館限定瓶 / ICED

☐ 衣索比亞 耶加雪菲G1

NT\$120

特調奶茶 MILK TEA

QQ MILK W / BROWN SUGAR / ICED · HOT

☐ 手工黑糖QQ鮮奶 / 冰 · 熱 /

NT\$120

MILK W / BROWN SUGAR / ICED · HOT

☐ 手工黑糖鮮奶 / 冰 · 熱 /

NT\$100

MILK / ICED · HOT

☐ 鮮奶 / 冰 · 熱 /

NT\$90

MATCHA LATTE / ICED · HOT

☐ 日式抹茶拿鐵 / 冰 · 熱 /

NT\$130

EARL GREY MILK TEA / ICED · HOT

☐ 伯爵鮮奶茶 / 冰 · 熱 /

NT\$200

經典咖啡 CLASSIC COFFEE

LATTE / ICED · HOT

☐ 拿鐵咖啡 / 冰 · 熱 /

NT\$120

CAPPUCCINO / CINNAMON / ICED · HOT

☐ 卡布奇諾咖啡 / 肉桂粉 / 冰 · 熱 /

NT\$120

MINT LATTE / ICED · HOT

☐ 薄荷拿鐵咖啡 / 冰 · 熱 /

NT\$130

ORANGE AMERICANO / ICED

☐ 柳橙美式咖啡 / 冰 /

NT\$120

LEMON COFFEE / ICED

☐ 西西里咖啡 / 冰 /

NT\$120

SALTED CARAMEL LATTE / ICED · HOT

☐ 焦糖海鹽拿鐵咖啡 / 冰 · 熱 /

NT\$150

茗茶 & 花草茶 TEA & HERBAL TEA

高美館限定瓶 / ICED 壺 / HOT

RED OOLONG TEA

☐ 紅烏龍茶

NT\$130

台東縣鹿野鄉

BI LUO CHUN GREEN TEA

☐ 碧螺春

NT\$130

台灣茶

DARJEELING BLACK TEA / ICED · HOT

☐ 大吉嶺紅茶 / 冰 · 熱 / 產地：印度

NT\$150

EARL GREY BLACK TEA / ICED · HOT

☐ 伯爵紅茶 / 冰 · 熱 / 產地：德國

NT\$150

LAVENDER / HOT · POT

☐ 薰衣草茶 / 限熱飲 · 壺 /

NT\$130

FRESH HERBS TEA / HOT · POT

☐ 新鮮香草茶 / 限熱飲 · 壺 /

NT\$150

HONEY LEMON JUICE / ICED

☐ 蜂蜜檸檬汁 / 限冰飲

NT\$120

APPLE SPARKLING DRINK / ICED

☐ 蘋果微氣泡飲 / 限冰飲

NT\$100



圖片為情境示意圖
依現場販售為主

法式午茶 · 精品小蛋糕

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NT\$30

新
菜
上
市



紅燒牛腩鮮蔬烏龍麵

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。