

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。

Pasadena
The Bakery



鮮蝦季節時蔬沙拉



紐奧爾良辣味雞肉烏龍麵

- 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 | SALAD

- 鮮蝦季節時蔬沙拉** ☐ \$220
Seasonal Shrimp and Vegetables Salad
- 炭烤香草雞肉沙拉** ☐ \$220
Grilled Chicken with Herb Salad
- 爐烤鮭魚時蔬沙拉** ☐ \$270
Roasted Salmon Veggie Salad

沙拉醬汁 SALAD DRESSING (選一)

- ☐ 凱薩醬 Caesar Dressing
- ☐ 巴薩米可油醋 Balsamic Vinegar Dressing
- ☐ 香橙鼠尾草油醋醬 Orange Sage Dressing
- ☐ 和風芥末醬 Japanese Mustard Dressing

涼麵 | COLD NOODLE

- 日式和風涼麵** ☐ \$170
Japanese Chilled Somen Noodles
- 紐奧爾良辣味雞肉烏龍麵** ☐ \$180
New Orleans Spicy Chicken Udon Cold Noodles **蒜辣醬汁**
- 紅燒牛腩鮮蔬烏龍麵** ☐ \$250
牛肉產地：巴拉圭牛 **蒜辣醬汁**
Braised Beef Shank and Vegetables Udon

湯品 | SOUPS

- 農夫蔬菜湯** 全素 ☐ \$130
Italian Conchiglie Vegetable Soup
- 奶油南瓜湯** ☐ \$135
Cream of Pumpkin Soup
- 野菇濃湯** ☐ \$150
Cream of Mushroom Soup
- 茸菇松露濃湯** 奶蛋素 ☐ \$150
Mushroom and Truffle Sauce Chowder
- 匈牙利牛肉湯** 牛肉產地：美國 ☐ \$160
Goulash Soup



焗烤香料雞腿味噌白醬水管麵



紅燒雞肉咖哩



韓式辣奶油野菇燉雞

焗烤 | AU GRATIN

- 野菇時蔬雜糧焗飯** 奶蛋素 ☐ \$250
Gratinated Seasonal Vegetables and Mushroom Risotto
- 奶油海鮮總匯雜糧焗飯** ☐ \$350
Gratinated Assorted Seafood Risotto
- 蒔蘿風味南瓜泥/鱸魚焗烤** ☐ \$370
Gratinated Sea Bass with Dill Pumpkin Puree and Bechamel
- 焗烤香料雞腿味噌白醬水管麵** ☐ \$420
Gratinated Herb Chicken Penne in Miso Cream Sauce



蒔蘿風味南瓜泥/鱸魚焗烤

歐陸傳統菜 CONTINENTAL DISHES

- 紅燒雞肉咖哩** ☐ \$350
Braised Chicken Curry Dishes
雞腿 / 洋蔥 / 紅蘿蔔 / 馬鈴薯 / 鴻禧菇 / 咖哩 / 清酒
☐ 軟法麵包 ☐ 小麥胚芽
- 韓式辣奶油野菇燉雞** ☐ \$360
Stewed Chicken in Korean Spicy Cream Sauce
香料雞腿 / 洋蔥 / 鴻禧菇 / 美白菇 / 韓式辣椒醬 / 鮮奶油
☐ 軟法麵包 ☐ 小麥胚芽
- 勃艮第紅酒燴牛肉** 牛肉產地：美國 ☐ \$400
Boeuf Bourguignon
法國紅酒 / 美國牛肋條 / 紅蘿蔔 / 馬鈴薯 / 白蘿蔔
☐ 軟法麵包 ☐ 小麥胚芽
- 加點** ☐ 軟法麵包 / ☐ 小麥胚芽麵包 **\$35**

五星組合餐 | COMBO

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| ☐ A組合 | ☐ B組合 | ☐ C組合 |
| 韓式辣奶油
野菇燉雞 | 紅燒雞肉
咖哩 | 勃艮第紅酒
燴牛肉 |
| + | + | + |
| 匈牙利牛肉湯 | 奶油南瓜湯 | 野菇濃湯 |
| 優惠價 \$480 | 優惠價 \$450 | 優惠價 \$520 |

/ 組合套餐湯品可更換，價高需補差價，價低會折抵 /

SUMMER passion

夏日限定飲品

帶著水果氣息的冰咖啡，酸甜爽口
一掃熱浪帶來的不適



柳橙美式咖啡
Orange Americano

西西里咖啡
Lemon Coffee

蜜香紅茶拿鐵
Honey Flavored Black Tea Latte



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

玻利維亞 藝伎 / 水洗 / 中淺烘焙 New □ \$250
Bolivian Geisha Washed / Medium-Light Roast
風味：白花與香草香氣優雅交織，甜橙風味明亮，
口感圓潤滑順，尾韻帶有烏龍茶香與悠長回甘。

衣索比亞 耶加雪菲 G1 / 水洗 / 淺焙 □ \$120
Ethiopia Yirgacheffe Washed G1 Light Roast
風味：檸檬柑橘味、蘋果味、楓糖味、榛果味、
黑巧克力，圓潤滑順的口感酸質濃郁至甜回甘。
□冰 | □熱 H

咖啡原鄉的閃亮明星
耶加雪菲

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。



經典咖啡 | CLASSIC COFFEE

義大利濃縮咖啡 / 限熱飲 □ \$100
Espresso

拿鐵咖啡 □ \$120
Latte
□冰 | □熱 H

卡布奇諾咖啡 □ \$120
Cappuccino
□冰 | □熱 H

咖啡特調 | COFFEE SPECIAL BLEND

焦糖海鹽拿鐵 □ \$150
Caramel Macchato
□冰 | □熱 H

柳橙美式咖啡 / 限冰飲 □ \$120
Orange Americano

西西里咖啡 / 限冰飲 □ \$120
Lemon Coffee

※ 咖啡豆產地：哥斯大黎加
※ 奶類飲品可加購更換燕麥奶另加價\$30

特調飲品 | BECERAGES

蜜香紅茶拿鐵 / 產地：印度 / 限冰飲 □ \$180
Honey Flavored Black Tea Latte

伯爵奶茶 □ \$200
Earl Grey Milk Tea
□冰 | □熱 H

手工黑糖QQ鮮奶 □ \$120
Milk with Brown Sugar Jelly
□冰 | □熱 H

手工黑糖鮮奶 □ \$100
Milk with Brown Sugar
□冰 | □熱 H

蘋果微氣泡飲 / 限冰飲 □ \$100
Apple Sparkling Drink

可爾必思檸檬蘇打 / 限冰飲 □ \$100
Calpis Lemon Sparkling Drink

※ 奶類飲品可加購更換燕麥奶另加價\$30

經典茶 & 果香茶 CLASSIC TEA & FRUIT TEA

伯爵紅茶 / 產地：德國 □ \$150
Earl Grey Black Tea
□冰 | □熱 H

大吉嶺紅茶 / 產地：印度 □ \$150
Peach Apricot
□冰 | □熱 H

蜜桃玫瑰茶 / 產地：德國 □ \$150
Earl Grey Black Tea
蘋果丁 / 蜜桃丁 / 杏桃丁 / 玫瑰果 / 柑橘皮 / 洛神花
□冰 | □熱 H

在地茗茶 LOCALLY SOURCED FINE TEA

紅烏龍茶 / 產地：台東鹿野鄉 / 限熱飲 □ \$130
Red Oolong Tea