



輕食料理 最清新的生活品味

傳承道地的歐式風味和從產地到餐桌為主軸

講究料理的細節與品味

給您五星級的美味饗宴

這是PASADENA對美食的理念

BRUNCH

11:30~14:30

最後點餐 14:00

LUNCH

午餐 11:30~14:30

最後點餐 14:00

DINNER

晚餐 17:30~20:30

最後點餐 20:00

低消 NT\$200

AFTERNOON TEA

午茶時光 14:30~17:00

低消 NT\$150

VIP VENUE

VIP包廂（可容納人數10人/桌）

一般餐點 低消 NT\$4,000

法式料理（預訂席）低消 NT\$25,000

價格需另加10%服務費

需點菜單內容，不含烘焙外賣商品

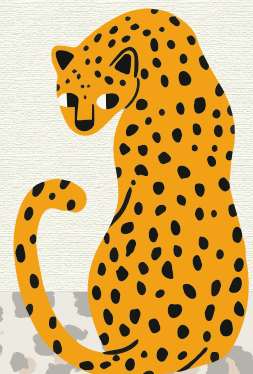
若對特殊食材過敏請主動告知

禁帶外食

The price is subject to 10% service charge.

Please do not bring outside food or drink.

Please advise our associates if you have any food allergy.



BEST FOOD IN PASADENA



PIZZA

手工窯烤比薩

供餐時段

11:30~14:00

17:30~20:00



使用義大利窯爐以瞬間350~400度

高溫所形成的獨特豹紋斑點



TERIYAKI CHICKEN PIZZA WITH PINEAPPLE

照燒雞肉鳳梨披薩

/ 照燒醬 (薑・蒜頭・洋蔥・青蔥)・雞肉・鳳梨・義式調味料 /

義式香草醃漬雞肉經低溫熟成，刷上照燒醬切薄片；
搭配炙燒鳳梨，交織鹹甜酸香，升級經典夏威夷風味！

8吋NT\$430

MENTAIKO WHITEBAIT /
BAYONNE HAM S/T PIZZA

明太子吻仔魚海鮮/拜雍火腿雙拼披薩

/ 紅醬・白蝦・中卷・吻仔魚・時魚・
拜雍火腿 / 肉品產地：法國・明太子・美乃滋・巴西里 /

雙拼極致美味！吻仔魚海鮮搭配炙燒明太子醬，
碰撞拜雍火腿與美乃滋的鹹香激盪；炙燒催化，層次豐富。

8吋NT\$380



升級套餐加價250元，含麵包、前菜、湯品、甜點、今日飲品（紅茶、美式咖啡二選一）。其他飲品可折\$50
以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.

BEST FOOD IN PASADENA



PIZZA

手工窯烤比薩

供餐時段

11:30~14:00

17:30~20:00



SURF AND TURF WITH MENTAICO

明太子海陸比薩

8吋NT\$380 / 6吋NT\$290

/ 明太子・白蝦・雞肉・海苔絲・青蔥・洋蔥 /



義大利經典

MARGHERITA

瑪格麗特 / 蛋奶素

8吋NT\$320 / 6吋NT\$220

/ 紅醬・番茄・莫札瑞拉起司・九層塔・橄欖油 /

升級套餐加價250元，含麵包、前菜、湯品、甜點、今日飲品（紅茶、美式咖啡二選一）。其他飲品可折\$50
以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.

BRUNCH

供餐時段

平日 11:30~14:30 最後點餐 14:00

早午餐

升級套餐加價80元

主廚湯品 或 今日飲品 (紅茶、美式咖啡二選一)

FRENCH TOAST BRUNCH

法式吐司早午餐

NT\$330

/ 生菜・玉米・櫛瓜・小番茄・綜合菇・德式香腸・
厚片吐司 (牛奶 / 蛋)・黑糖堅果優格 (核桃・葡萄乾) /

BURNED MATSUSAKA PORK & SUNNY-SIDE-UP EGG

炙燒霜降豬肉太陽蛋

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 /

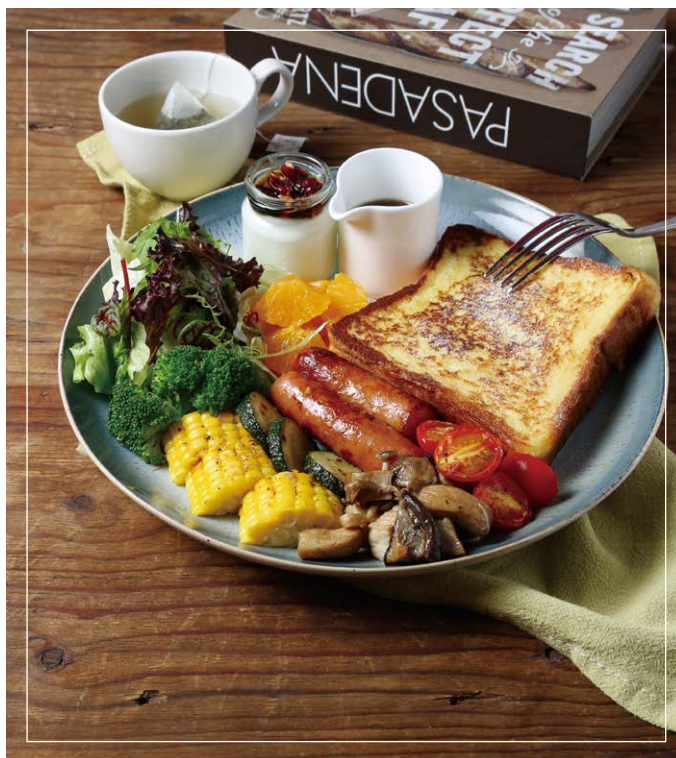
肉品來源：西班牙

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・水果・
香橙鼠尾草油醋醬・溏心蛋・黑糖堅果優格・麵包 /



*以當季時蔬為主提供

SOUP

歐陸美湯



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

MUSHROOM AND TRUFFLE SAUCE CHOWDER

茸菇松露濃湯

/ 蛋奶素

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

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 /

以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.

SALAD

歐式樂活沙拉



GARDEN HEALTHY VEGETABLE SALAD

田園健康蔬食沙拉 / 素

NT\$200

/ 杏鮑菇, 櫛瓜, 小番茄, 南瓜, 玉米筍, 藜麥, 生菜 /

GRILLED CHICKEN WITH HERB SALAD

炭烤香草雞肉沙拉

NT\$220

/ 炭烤雞肉, 普羅旺斯香草, 季節時蔬, 番茄莎莎醬 /

ROAST SALMON SALAD

爐烤鮭魚時蔬沙拉

NT\$270

/ 鮭魚, 綜合生菜, 玉米, 蛋, 櫛瓜, 小番茄 /

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 /

SALAD DRESSING 沙拉醬汁

CAESAR DRESSING

凱薩醬

/ 美乃滋, 大蒜, 鯷魚, 洋蔥, 帕瑪森起司, 梅林醬油, 巴薩米可醋 /

ORANGE SAGE DRESSING

香橙鼠尾草油醋 / 素

/ 柳橙汁, 鼠尾草碎, 橄欖油, 白酒醋 /

JAPANESE MUSTARD DRESSING

和風芥末醬

/ 洋蔥, 醬油, 糖, 白醋, 芥末, 香油 /

BALSAMIC VINEGAR DRESSING

巴薩米可油醋

/ 橄欖油, 巴沙米可醋, 紅蔥, 蒜, 鹽, 胡椒粉 /

COLD NOODLE

涼麵



紐奧良辣味雞肉烏龍麵

NEW ORLEANS SPICY CHICKEN UDON COLD NOODLES

紐奧良辣味雞肉烏龍麵

NT\$180

/ 雞胸, 小番茄, 青花菜, 蛋, 紫洋蔥, 烏龍麵, 蒜辣醬汁 /

New

THAI FISH FILLET FOLD NOODLES

紅燒牛腩鮮蔬烏龍麵

NT\$250

/ 牛腩肉, 小番茄, 奶油南瓜, 蘿蔓生菜絲, 酸膜葉, 紫洋蔥絲 /



紅燒牛腩鮮蔬烏龍麵

以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.

AU GRATIN / RISOTTO

焗烤 / 燉飯



青醬燴烤雪花豬肉燉飯



雞腿蟲草菌菇松露燉飯

GRATINED MUSHROOM AND VEGETABLE GRAIN 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 /

GRATINED SEAFOOD AND CREAM SAUCE GRAIN RISOTTO

奶油海鮮總匯雜糧焗飯

NT\$350

/ 蝦・小卷・五穀米・蒜頭・洋蔥・蒜油・白酒・
鮮奶油・綠花椰菜・起司絲・九孔 /

GRATINATED BACON AND CORN BUTTERFLY PASTA

New

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

New

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 /

GRATINATED HERB CHICKEN PENNE IN MISO CREAM SAUCE

New

焗烤香料雞腿

味噌白醬水管麵 / 肉品產地：台灣

NT\$420

/ 香料雞腿排・水管麵・白醬・白味噌 /

ROASTED PORK BELLY RISOTTO IN PESTO SAUCE

New

青醬燴烤雪花豬肉燉飯 / 肉品產地：台灣

NT\$360

/ 義大利米・青醬・雪花豬排・小番茄・酸膜葉 /

PAN FRIED CHICKEN THIGH AND CORDYCEPS TRUFFLE RISOTTO

New

雞腿蟲草菌菇松露燉飯 / 肉品產地：台灣

NT\$380

/ 香料雞腿排・義大利米・松露醬・蟲草菇 /



蒔蘿風味南瓜泥 / 鱸魚焗烤



焗烤香料雞腿味噌白醬水管麵

升級套餐加價250元，含麵包、前菜、湯品、甜點、今日飲品（紅茶、美式咖啡二選一）。其他飲品可折\$50
以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.

PASTA

義大利麵

供餐時段

11:30~14:00

17:30~20:00

煙花女鮮蝦蘆筍義大利麵



主廚青醬蛤蜊義大利麵

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 /

PASTA WITH CLAMS IN PESTO SAUCE

主廚青醬蛤蜊義大利麵

NT\$340

/ 帕瑪森乳酪・羅勒・蒜頭・蛤蜊・橄欖油 /

SHRIMP AND ASPARAGUS
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Now

煙花女鮮蝦蘆筍義大利麵

NT\$360

/ 白蝦・泰國蘆筍・鴻禧菇・紅醬・蒜油・酸豆・黑橄欖 /

升級套餐加價250元，含麵包、前菜、湯品、甜點、今日飲品（紅茶、美式咖啡二選一）。其他飲品可折\$50
以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.

SPECIAL MEAL

董事長私房菜 搭配小麥胚芽麵包

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・雞高湯・豆苗・溏心蛋・香菇・油蔥酥・蔥・紅酸模 /

FRENCH STYLE BEEF NOODLES

法式牛肉麵

/ 肉品產地：美國牛

NT\$380

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



CONTINENTAL DISHES

歐陸傳統菜 搭配台東源天然米飯 / 小麥胚芽麵包 (二擇一)

BRAISED CHICKEN CURRY DISHES

紅燒雞肉咖哩

NT\$350

/ 雞腿・洋蔥・紅蘿蔔・馬鈴薯・鴻禧菇・咖哩・清酒・醬油・味醂 /

STEWED CHICKEN IN KOREAN SPICY CREAM SAUCE

New

韓式辣奶油野菇燉雞 辣

NT\$360

/ 香料雞腿・洋蔥・鴻禧菇・美白菇・韓式辣椒醬・鮮奶油 /

CONFIT DUCK WITH SALAD LEAF

法式油漬鴨腿

NT\$380

/ 宜蘭豪野鴨・橄欖油・新鮮香料・馬鈴薯・綜合炒菇・綜合生菜・法式油醋・番茄莎莎醬 /

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 /

PORK KNUCKLE AND SAUSAGE WITH SAUERKRAUT

阿爾薩斯酸菜燉豬腳

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 /

加點

台東源天然米飯

NT\$20

小麥胚芽麵包

NT\$35



紅燒雞肉咖哩



韓式辣奶油野菇燉雞

以上價格需另加10%服務費 The price is subject to 10% service charge.

DRINKS

COFFEE 咖啡

帕莎蒂娜精品莊園咖啡

BOLIVIA GEISHA

玻利維亞 藝妓

NT\$250

/ 中淺烘焙 水洗

BOLIVIA GEISHA

COFFEE BEANS (1/2 LB/ 227G)

玻利維亞 藝妓

NT\$2000

/ 中淺烘焙 水洗

ETHIOPIA YIRGACHEFFE G1 / WASHED / MODERATELY LIGHT ROAST

衣索比亞 耶加雪菲G1

NT\$120

/ 水洗 淺焙

ETHIOPIA YIRGACHEFFE WASHED G1 LIGHT ROAST COFFEE BEANS (1/2 LB / 227G)

衣索比亞 耶加雪菲G1 咖啡豆

NT\$500

/ 水洗 淺焙 半磅



帕莎蒂娜精選——哥斯大黎加阿拉比卡豆

ESPRESSO

義大利濃縮咖啡 / 限熱飲

NT\$100

LATTE

拿鐵咖啡 / 原味・焦糖（需另加10元）

NT\$120

CAPPUCCINO

卡布奇諾咖啡 / 原味・焦糖（需另加10元）

NT\$120

ORANGE AMERICANO (ICED)

柳橙美式咖啡 / 冰

NT\$120

SICILIAN LEMON COFFEE (ICED)

西西里咖啡 / 冰

NT\$120



BEVERAGES 飲品

QQ MILK BROWN SUGAR (ICED)

手工黑糖QQ鮮奶 / 冰

NT\$120

MILK BROWN SUGAR (ICED / HOT)

手工黑糖鮮奶 / 冰・熱

NT\$100



TEA 茶類



CEYLON BLACK TEA

錫蘭紅茶 / 產地：斯里蘭卡 NT\$150

LORD AND MASTER

貴族水果茶 / 產地：德國 NT\$150

/ 蘋果丁・洛神花・鳳梨丁・香蕉片・黑醋栗 /

PEACH APRICOT

蜜桃玫果茶 / 產地：德國 NT\$150

/ 蘋果丁・蜜桃丁・杏桃丁・玫瑰果・柑橘皮・洛神花 /

BEAUTY IN RED

玫顏洛神果粒茶 / 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 /

SI JI CHUN OOLONG TEA (ICED / HOT)

四季春烏龍 / 產地：南投 / 冰・熱 NT\$90

RUBY BLACK TEA (ICED / HOT)

紅玉紅茶 / 產地：南投 / 冰・熱 NT\$130

RUBY BLACK TEA WITH MILK (ICED / HOT)

紅玉拿鐵 / 產地：南投 / 冰・熱 NT\$160

HONEY FLAVORED BLACK TEA LATTE (ICED)

蜜香紅茶拿鐵 / 產地：印尼 / 冰 NT\$180

MILK TEA (ICED / HOT)

鮮奶茶 / 產地：印尼 / 冰・熱 NT\$180

CHEESE FOAM SPEING GREEN TEA WITH GREEN PEPPERCOM

青花椒四季青茶奶蓋 / 產地：南投 NT\$180

CHEESE FOAM CHARCOAL ROASTED BLACK OOLONG

碳焙烏龍奶蓋 / 產地：台灣 NT\$180

SOFT DRINKS

果汁 / 氣泡飲 / 冰沙



APPLE SPARKLING DRINK

蘋果微氣泡飲 NT\$100

HONEY LEMON SPARKLING DRINK

蜂蜜檸檬氣泡飲 NT\$150

LEMON JUICE & HONEY SMOOTHIE

檸檬蜂蜜冰沙 NT\$180

PASSION FRUIT SMOOTHIE

百香果冰沙 NT\$130

CARAMEL SEA SALTED COFFEE SMOOTHIE

焦糖海鹽咖啡冰沙 NT\$180

PEACH BLUEBERRY SMOOTHIE

New 水蜜桃藍莓冰沙 NT\$200

SAN PELLEGRINO

聖沛黎洛氣泡礦泉水 / 1000ML NT\$120

ACQUA PANNA MINERAL

義大利芭娜礦泉水 / 1000ML NT\$120