



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

10:30~14:30

最後點餐14:00

LUNCH

午餐 10:30~14:30

最後點餐14:00

DINNER

晚餐 17:30~20:30

最後點餐19:30

低消 NT\$200

AFTERNOON TEA

午茶時光 14:30~17:00

低消 NT\$100

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 allergie.



BEST FOOD IN PASADENA



PIZZA

手工窯烤比薩

供餐時段

10:30~14:30

17:30~20:30



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



★ SURF AND TURF WITH
MENTAICO

明太子海陸比薩

New

8吋NT\$380 / 6吋NT\$290



MIXED SEAFOOD

綜合海鮮比薩

/ 紅醬・蝦・中卷・淡菜・番茄・紅洋蔥・起司絲 /

8吋NT\$480 / 6吋NT\$330



GRILLED MATSUSAKA PORK
WITH ARUGULA

松阪豬芝麻葉比薩

/ 松阪豬・紅醬・白酒・紫洋蔥・小番茄・芝麻葉
莫札瑞拉起士・帕達諾起士・巴薩米克醋膏 /

8吋NT\$380 / 6吋NT\$260



FORMAGGI

四騎士 / 綜合起士

/ 白醬・起司絲・奶油起司・藍紋起司・帕瑪森起司・
黑胡椒・松子 /

8吋NT\$400 / 6吋NT\$280

升級套餐加價300元，含麵包、沙拉、湯品、飲品（可選一）：美式 / 每日茶。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

10:30~14:30

17:30~20:30



{ 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 }

義大利經典

MARGHERITA

瑪格麗特 / 蛋奶素

/ 紅醬 · 番茄 · 莫札瑞拉起司 ·
九層塔 · 橄欖油 /

8吋NT\$320 / 6吋NT\$220

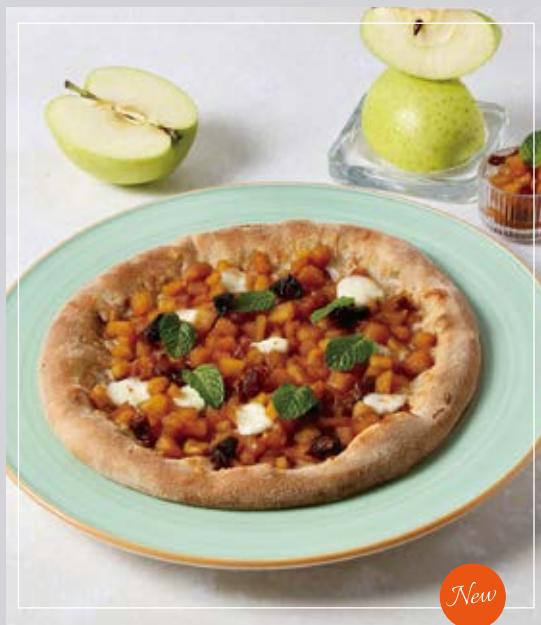
最具代表作

BROWN SUGAR

黑糖比薩

/ 黑糖麵糰 · 黑糖蜜 · 黑糖 /

8吋NT\$280 / 6吋NT\$200



★ BROWN SUGAR AND DRIED LONGAN
WITH APPLE JAM PIZZA
黑糖龍眼乾蘋果比薩

8吋NT\$320 / 6吋NT\$220

升級套餐加價300元，含麵包、沙拉、湯品、飲品（可選一）：美式 / 每日茶。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10:30~14:30 最後點餐14:00

早午餐

*以當季時蔬為主提供

PAN-FRIED CHICKEN THIGH WITH SALAD

嫩煎雞肉沙拉早午餐

/ 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 /

NT\$380

BURNED MATSUSAKA PORK & SUNNY-SIDE-UP EGG

炙燒霜降豬肉太陽蛋

/ 豬頸肉・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

NT\$350



SOUP

歐陸美湯



FRENCH ONION SOUP

法式洋蔥湯

NT\$100

/ 雞高湯・洋蔥・蒜頭 /



FRENCH CHICKEN & CORN CHOWDER

法式雞蓉玉米濃湯

NT\$120

/ 洋芋・奶油・洋蔥・雞腿肉・玉米・牛奶・鮮奶油・雞高湯 /

CREAM OF PUMPKIN SOUP

奶油南瓜湯

NT\$120

/ 南瓜・洋蔥・高湯・蒜苗・麵包丁 /

MINISTRONE

農夫蔬菜湯 / 素

NT\$120

/ 紅蘿蔔・白蘿蔔・馬鈴薯・高麗菜・四季豆・櫛瓜・甜椒・西芹・番茄 /



MUSHROOM & TRUFFLE SAUCE RICE GRATIN

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\$140

/ 美國牛肋條・匈牙利紅椒粉・番茄・馬鈴薯・洋蔥・紅蘿蔔 /

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

APPETIZER / SALAD

開胃菜 / 歐式樂活沙拉



嫩煎雞肉沙拉

GRILLED CHICKEN WITH HERB SALAD

炭烤香草雞肉沙拉 / 適合搭配：凱薩醬

NT\$200

/ 炭烤雞肉・普羅旺斯香草・甜椒・番茄莎莎醬 /

SHRIMPS AND ASPARAGUS SALAD

鮮蝦蘆筍沙拉 / 適合搭配：各式醬汁皆可

NT\$220

/ 蝦・蘆筍・番茄・義大利綠橄欖・蘿蔓生菜 /

GREEN SALAD WITH PAN FRIED CHICKEN THIGH

嫩煎雞肉沙拉 / 適合搭配：香橙鼠尾草油醋

NT\$350

/ 雞腿肉・小番茄・蛋・橄欖・玉米・洋菇 /

SEASONS GRILLED CHICKEN WARM SALAD

★ 四季碳烤雞肉溫沙拉

NT\$330

/ 炭烤雞肉・紅醬・青花菜・小番茄・玉米筍・南瓜 /

TRUFFLE CHIPS

★ 松露薯條

NT\$200

CHIPS

香酥脆薯

NT\$150

MATSUSAKA PORK SALAD WITH HERBS AND FRUITS

★ 香草松阪豬鮮果沙拉 / 肉品來源西班牙

NT\$350

GRILLED SQUID & TOMATOES WITH GINGER VINEGAR

★ 碳烤中卷 / 番茄 / 薑汁油醋

NT\$360

番茄依時令調整品種



四季碳烤雞肉溫沙拉



香草松阪豬鮮果沙拉



碳烤中卷 / 番茄 / 薑汁油醋

SALAD DRESSING 沙拉醬汁

CAESAR DRESSING

凱薩醬

/ 美乃滋・大蒜・鯉魚・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・巴薩米可醋・紅蔥・蒜・鹽・胡椒粉 /

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



蕈菇松露焗烤飯

MUSHROOM & TRUFFLE SAUCE RICE GRATIN

蕈菇松露焗烤飯

NT\$320

/ 蕈菇・松露醬・白醬・義大利米・綠花椰菜・
奶油・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 /

PUMPKIN & HERB CHICKEN RISOTTO

南瓜香草雞燉飯

NT\$340

/ 南瓜・雞腿肉・義式香料・櫛瓜・帕瑪森起士 /



奶油海鮮總匯雜糧焗飯

每一顆飯粒都吸附滿滿的海鮮鮮美滋味，

搭配健康五穀雜糧糙米飯，

搭配青翠爽口的綠花椰菜，美味健康又豐富。



南瓜香草雞燉飯

升級套餐加價300元，含麵包、沙拉、湯品、飲品（可選一）：美式 / 每日茶。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.

RISOTTO

燉飯

SOUS VIDE PORK TENDERLOIN
RISOTTO WITH TRUFFLE

低溫烹調嫩煎豬小里肌
松露燉飯

NT\$360



SQUID AND SALMON ROE WITH CUTTLEFISH RISOTTO

中卷鮭魚卵墨魚汁燉飯

NT\$430



FRESH FISH, ABALONE, SCALLOP
AND GREEN SAUCE RISOTTO

鮮魚/九孔鮑/干貝/青醬燉飯

NT\$460

嚴選干貝、九孔鮑與鮮魚，搭配香濃青醬，
風味層層堆疊，是不可錯過的經典之選。

升級套餐加價300元，含麵包、沙拉、湯品、飲品（可選一）：美式 / 每日茶。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

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 /

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 /

CONTINENTAL DISHES

歐陸傳統菜

CONFIT DUCK WITH SALAD LEAF

法式油漬鴨腿

/ 豪野鴨

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 /

加點軟式法國麵包 / 小麥胚芽麵包

NT\$28

升級套餐加價300元，含麵包、沙拉、湯品、飲品（可選一）：美式 / 每日茶。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

10:30~14:30

17:30~20:30



清炒時蔬義大利麵

New



辣肉醬水波蛋寬麵

New



明太子鮮蝦寬麵

PASTA WITH STIR-FRY VEGETABLES

★ 清炒時蔬義大利麵 / 素

NT\$250

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 /

SEAFOOD WITH TOMATO SAUCE SPAGHETTI

★ 番茄海鮮義大利麵

NT\$350

POACHED EGG NOODLES WITH SPICY MEAT SAUCE

★ 辣肉醬水波蛋寬麵

NT\$350

SHRIMP WITH MENTAICO SAUCE FETTUCCINE

明太子鮮蝦寬麵

NT\$380

/ 明太子醬・蝦・鮮奶油・綠花椰菜・海苔絲・乳酪絲 /

升級套餐加價300元，含麵包、沙拉、湯品、飲品（可選一）：美式 / 每日茶。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.

MAIN-COURSE

主菜



New

PAN FRIED DUCK BREAST
嫩煎豪野鴨胸
NT\$680



New

SOUS VIDE VEAL RIBS
低溫嫩煎小牛肋排
NT\$830

升級套餐加價300元，含麵包、沙拉、湯品、飲品（可選一）：美式 / 每日茶。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.

DRINKS

COFFEE 咖啡

帕莎蒂娜精品莊園咖啡

PANAMA GEISHA JANSON FARM /
WASHED / LIGHT ROAST
巴拿馬 藝伎 詹森莊園 NT\$250
/ 水洗 淺焙

PANAMA GEISHA JANSON FARM
WASHED LIGHT ROAST
COFFEE BEANS (1/2 LB/ 227G)
巴拿馬 藝伎 詹森莊園 咖啡豆 NT\$1800
/ 水洗 淺焙 半磅

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

New ORANGE AMERICANO (ICED)
柳橙美式咖啡 / 冰 NT\$120

New LEMON COFFEE (ICED)
西里咖啡 / 冰 NT\$120



BEVERAGES 飲品

QQ MILK W/BROWN SUGAR (ICED / HOT)
手工黑糖QQ鮮奶 / 冰 NT\$120

MILK W/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 /
- CAMOMILE TEA

洋甘菊花茶 / 產地：克羅埃西亞

NT\$150

/ 德國洋甘菊 · 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：台灣 / 冰 · 熱

NT\$180

SOFT DRINKS

果汁氣泡冰沙



- 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
- CARAMEL SEA SALTED COFFEE SMOOTHIE

焦糖海鹽咖啡冰沙

NT\$180
- 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
- COLA

可樂

NT\$90
- SPRITE

雪碧

NT\$90