

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

本店不收服務費・採自助點餐
個人低消100元
禁帶外食



We have no service charge.
Our minimum charge is NT\$100 per person.
Minimum charge for the private room is NT\$4,000.
Please do not bring outside food or drink.
Thank you.

Pasadena

| 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

與台灣雲林農家契作美生菜，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



法式海鮮麵

French style seafood noodles



法式牛肉麵

French style beef noodles

肉品產地



董事長私房菜

限量供應

供應時間Food Serving Hours：11:30~14:00 · 17:30~20:00

French style beef noodles

法式牛肉麵 / 美國牛肉 /

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

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

歐式樂活沙拉 SALAD

供應時間Food Serving Hours：11:30~14:00

Shrimp Mashed Potato Salad

NEW!

鮮蝦洋芋泥沙拉 / 適合搭配：和風芥末醬

NT\$260

鮮蝦・地瓜・洋芋・蛋・玉米・小番茄・蘿蔓・美生菜

洋芋泥鬆軟、蝦仁鮮香，酸甜沙拉醬也開胃。這是大小朋友都

很喜歡的一道輕食。

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・櫛瓜・玉米・洋菇

嫩煎雞胸肉，外皮香脆肉質Q彈軟嫩，搭甜玉米、櫛瓜等季節時蔬
與主廚秘製溏心蛋，營養滿分。

沙拉醬汁 SALAD DRESSING

Orange Sage Dressing

香橙鼠尾草油醋

柳橙汁・鼠尾草碎・橄欖油

白酒醋 / 素 /

Japanesque Dressing

和風芥末醬

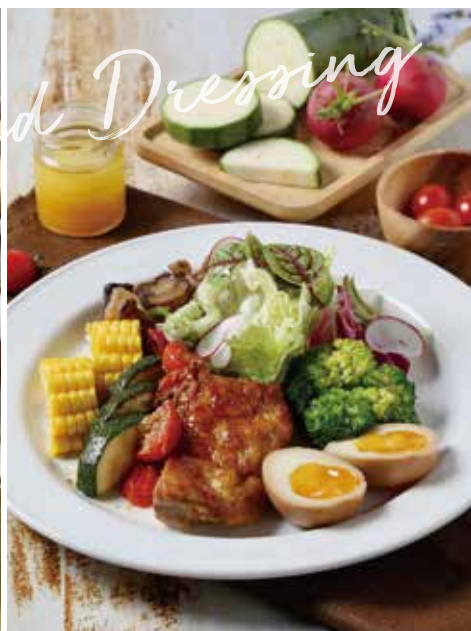
洋蔥・醬油・糖・白醋

芥菜・香油



Shrimp Mashed Potato Salad

鮮蝦洋芋泥沙拉



Green salad with pan fried chicken thigh

嫩煎雞肉沙拉



湯品 SOUP

供應時間Food Serving Hours : 11:00~20:00

French Onion Soup

法式洋蔥湯

NT\$100

雞高湯・洋蔥・蒜頭

2小時細火慢炒後洋蔥鮮甜悠然浮現，加入全雞高湯精華，以時光守護原味。

Cream of Pumpkin Soup



奶油南瓜湯

NT\$120

南瓜・洋蔥・高湯・蒜苗・麵包丁

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。

Minestrone

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

義大利家喻戶曉的傳統湯品，多種鮮蔬熬煮出整鍋蔬菜的清甜鮮味。

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

此道世界名湯亦是匈牙利傳統的國民料理，牛肉塊與洋蔥、馬鈴薯、胡蘿蔔翻炒，加入微辛辣的匈牙利紅椒粉，熬成滿足味蕾與身心的好湯品。

Cream of Mushroom Soup



野菇濃湯

NT\$140

香菇・杏鮑菇・鮑魚菇・高湯・洋蔥・蒜苗・蒜頭・鮮奶油

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。

Chestnut and Bacon Cream Soup



栗子培根湯

NT\$160

雞高湯・栗子・牛奶・西洋芹・法國煙燻培根・蒜・紅蔥頭

法式料理工法，將烤至焦香金黃的軟糯栗子，與熬煮8小時的法式雞高湯一起熬煮。

整道料理充滿煙燻培根與栗子的香氣，還有淡淡蔬菜與雞湯的甜味。

Chicken Vegetable Soup With Coix Seeds



珍珠薏仁時蔬雞湯

NT\$160

雞高湯・雞腿肉・大麥仁・紅蘿蔔・白蘿蔔・玉米筍・鴻喜菇・蒜苗

經3小時文火熬出高湯精華，再加入雞腿肉食材，帶出了肉質的柔軟與豐富的風味。

加入大麥仁和鴻喜菇，更為湯品增添 了豐富的營養價值和口感層次。

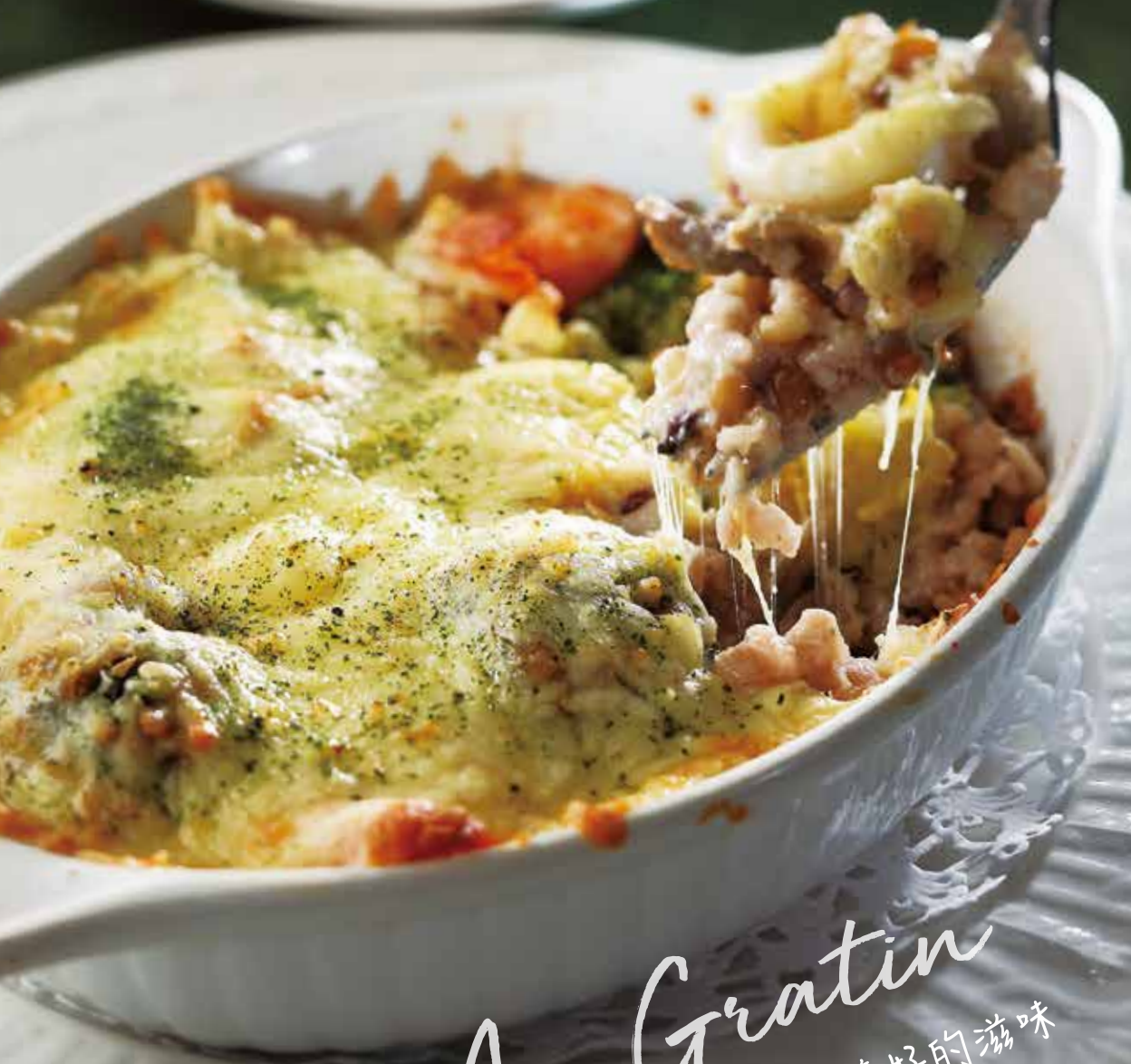


野菇時蔬雜糧焗飯(奶蛋素)

NT\$250

GRATINED MUSHROOMS AND VEGETABLES GRAIN
RISOTTO

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 · 起司絲



An Gratin

用心料理，只為分享美好的滋味



Tortilla with Curry Chicken
墨西哥咖哩雞肉烤餅



供應時間 Food Serving Hours : 11:30~14:00 · 17:30~20:00

烤餅 CROISSANT/PITA

Tortilla with Curry Chicken



墨西哥咖哩雞肉烤餅

NT\$220

墨西哥薄餅 · 軟嫩雞胸肉 · 咖哩醬 · 起士絲 ·
綜合生菜 · 法式油醋 · 番茄莎莎醬

烤至表面微焦金黃的墨西哥酥脆薄餅，風味道地，裹上起士絲、咖哩醬和
醃漬一天的軟嫩雞胸肉，搭配微辣酸甜的番茄莎莎醬，濃濃異國風味讓舌尖陶醉

潛艇堡 SANDWICH

Baked Shrimp Submarine with White Sauce



焗烤鮮蝦白醬潛艇堡

NT\$150

鮮蝦 · 蒜油 · 洋蔥 · 洋菇 · 起司絲

白醬奶香足且吃起來清爽不膩，焗烤鮮蝦帶給您秋天清爽的新滋味。

焗烤 AU GRATIN

Gratined Seafood and Cream Sauce Grain Risotto



奶油海鮮總匯雜糧焗飯

NT\$250

蝦 · 小卷 · 五穀米 · 蒜頭 · 洋蔥 · 蒜油 · 白酒 · 鮮奶油 ·
花椰菜 · 起士絲 · 淡菜

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，
搭配青翠爽口的花椰菜，實在健康又豐富

GRATINED MUSHROOMS AND VEGETABLES 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 · 起司絲

消費點餐 凡消費餐點，湯品區可折抵20元，飲品區可折抵30元。（果汁氣泡飲料除外）



番茄蔬菜義大利麵



奶油松子時蔬白醬義大利麵

義大利麵 PASTA

供應時間：11:30~14:00 · 17:30~20:00

消費點餐 凡消費餐點，湯品區可折抵20元，飲品區可折抵30元。

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。

Spaghetti with Creamy Pine Nut and Vegetable White Sauce

奶油松子時蔬白醬義大利麵(奶蛋素)

NT\$280

松子 · 起士粉 · 美白菇 · 鴻喜菇 · 杏鮑菇 · 洋蔥 · 蘆筍

濃郁白酒奶油醬搭配松子，拌著新鮮時蔬和起司，飽足豐美的蔬食義大利麵。

Garlic Matsusaka Pork Dried Cauliflower Pasta

蒜味松阪豬花椰菜乾義大利麵

NT\$300

松阪豬 · 蒜頭 · 乾辣椒 · 百里香 · 花椰菜乾 · 蔥 · 櫛瓜

松阪豬柔嫩美味，加入蒜、花椰菜乾炒香，麵條吸附鮮甜湯汁，吃下口就是幸福啊！



蒜味松阪豬花椰菜乾義大利麵

Risotto

NEW!



泰式香茅棒棒腿燉飯



和風咖哩月亮骨燉飯

燉飯 RISOTTO

供應時間 Food Serving Hours : 11:30~14:00 · 17:30~20:00

Braised Pork Blade Bone with Japanese Curry Risotto

NEW!

和風咖哩月亮骨燉飯

NT\$280

月亮豬軟骨 · 洋芋 · 西洋芹 · 玉米筍 · 蒜油 · 洋蔥 · 綠花椰菜

台灣上等月亮豬軟骨肉，搭配新鮮洋蔥、紅蘿蔔和西洋芹，以獨特的咖哩香氣熬煮而成。

Thai Lemongrass Leg Stew Risotto

NEW!

泰式香茅棒棒腿燉飯

NT\$290

豬棒棒腿 · 香茅 · 西洋芹 · 洋蔥 · 椒香辣油 · 檸檬葉
綜合炒菇 · 綠花椰菜

米飯與泰式香茅炒得棒棒腿鮮香美味，收乾湯汁後有了鍋氣加持，整體味蕾提升層次！

Truffle Mushroom Risotto



義大利松露菌菇燉飯(五辛素/含酒)

NT\$320

松露塔塔 · 綜合菌菇 · 洋蔥 · 鮮奶油 · 白酒 · 白醬

菌菇、洋蔥與香料拌炒奶油白醬，迷人松露香氣迴盪在唇舌間，美味無法擋。

Mixed Wild Mushrooms Risotto with Grilled Chicken

香草嫩雞野菇燉飯

NT\$320

義大利米飯、雞腿肉、洋蔥、綜合菇、雞高湯、蒜油、白酒、
百里香、迷迭香、帕瑪森起司

迷人義大利香料香氣與雞腿肉結合，迴盪在唇舌間，美味無法擋。

消費點餐 凡消費餐點，湯品區可折抵20元，飲品區可折抵30元。



勃艮第紅酒燴牛肉

NT\$360

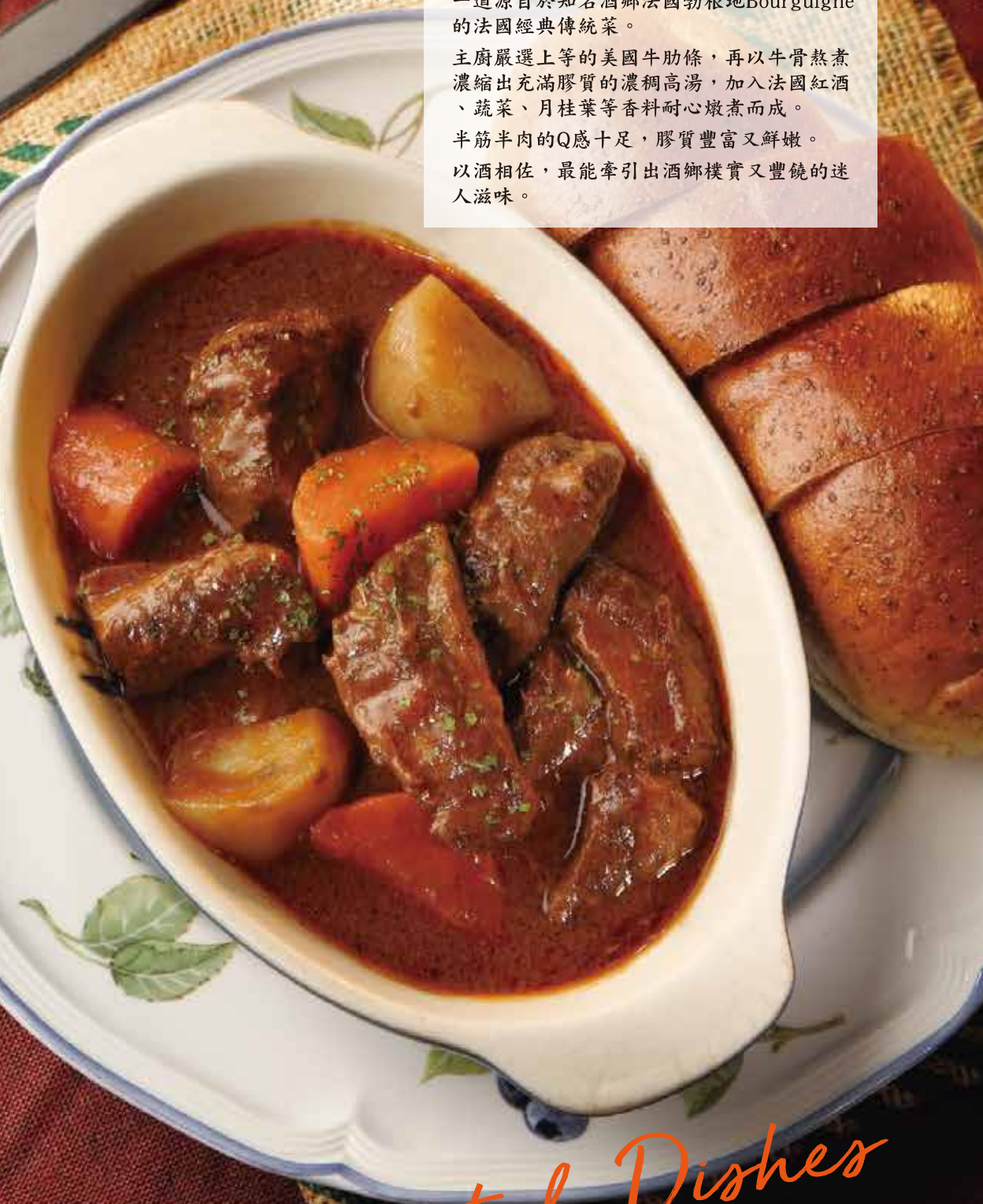
Boeuf Bourguignon

一道源自於知名酒鄉法國勃根地Bourgogne的法國經典傳統菜。

主廚嚴選上等的美國牛肋條，再以牛骨熬煮濃縮出充滿膠質的濃稠高湯，加入法國紅酒、蔬菜、月桂葉等香料耐心燉煮而成。

半筋半肉的Q感十足，膠質豐富又鮮嫩。

以酒相佐，最能牽引出酒鄉樸實又豐饒的迷人滋味。



Continental Dishes

味道，越古老越迷人！

歐陸傳統菜 CONTINENTAL DISHES

供應時間Food Serving Hours : 11:00~20:00

Braised Pork Blade Bone with Smoked Pineapple

NEW

煙燻鳳梨燉月亮骨

NT\$260

月亮豬軟骨・煙燻鳳梨・紅蘿蔔・黑橄欖・酸豆・百里香

月桂葉・綠花椰菜

台灣上等月亮豬軟骨肉，搭配時令鳳梨、紅蘿蔔和綠花椰菜，
以獨特的月桂香氣熬煮而成。

Pork Knuckle and Sausage with Sauerkraut



阿爾薩斯酸菜燉豬腳

NT\$360

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

Boeuf Bourguignon

勃艮第紅酒燴牛肉

NT\$360

法國紅酒・美國牛肋條・紅蘿蔔・馬鈴薯・白蘿蔔

※ 以上餐點可選擇搭配 法國麵包/小麥胚芽麵包

Choose French bread or wheat germ bread or rice with any of the above meal selection.

加點 法國麵包/小麥胚芽麵包

NT\$28

消費點餐 凡消費餐點，湯品區可折抵20元，飲品區可折抵30元。



阿爾薩斯酸菜燉豬腳

午茶時光

Afternoon Tea



供應時間 Serving Hours : 14:00~17:30

經典午茶A

NT\$200

- 精緻小蛋糕（現場蛋糕櫃內\$100以下任選一款）
CHOOSE A CAKE ;
(LESS THAN 100 , OR PAY EXTRA FOR UPGRADE)
- 茶類（\$130以內可任選，超過補差額）
CHOOSE A TEA ;
(LESS THAN 130 , OR PAY EXTRA FOR UPGRADE)

歐式午茶B

NT\$200

- 精緻小蛋糕（現場蛋糕櫃內\$100以下任選一款）
CHOOSE A CAKE ;
(LESS THAN 100 , OR PAY EXTRA FOR UPGRADE)
- 咖啡（可任選）
CHOOSE A COFFEE.

戀奶午茶C

NT\$240

- 精緻小蛋糕（現場蛋糕櫃內\$100以下任選一款）
CHOOSE A CAKE ;
(LESS THAN 100 , OR PAY EXTRA FOR UPGRADE)
- 奶茶（\$180以內可任選，超過補差額）
CHOOSE A MILK TEA ;
(LESS THAN 180 , OR PAY EXTRA FOR UPGRADE)

帕莎蒂娜精品莊園咖啡

PASADENA ESTATE-GROWN COFFEE



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 /
一口濃縮咖啡，口感香醇濃烈 | NT\$100 |
| 拿鐵咖啡 Latte (焦糖另加10元)
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 | NT\$120 |
| 卡布奇諾咖啡 Cappuccino (焦糖另加10元)
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 | NT\$120 |
| 摩卡咖啡 Mocca
各佔1/3的義式濃縮咖啡、熱牛奶、熱奶泡，加上香甜的巧克力醬 | NT\$130 |
| 薄荷咖啡 Mint Coffee
各佔1/3的義式濃縮咖啡、熱牛奶、熱奶泡，加入清涼的薄荷風味 | NT\$130 |

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
錫蘭紅茶	CEYLON BLACK TEA (產地：斯里蘭卡)	NT\$150

果香茶 FRUIT TEA (冰/熱 Iced/Hot)

貴族水果茶	LORD AND MASTER (產地：德國) 蘋果丁・洛神花・鳳梨丁・香蕉片・黑醋栗	NT\$150
蜜桃玫果茶	PEACH APRICOT (產地：德國) 蘋果丁・蜜桃丁・杏桃丁・玫瑰果・柑橘皮・洛神花	NT\$150
冰釀愛琴海果粒茶	ICED AEGEAN SEA (產地：德國) 蘋果・番石榴・檸檬草・草莓・向日葵・玫瑰花・胡椒薄荷 紅玫瑰・橙花・黑莓葉・甜菊葉	NT\$150
玫顏洛神果粒茶	BEAUTY IN RED (產地：德國) 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	NT\$150
洋甘菊花茶	CAMOMILE TEA (產地：克羅埃西亞) 德國洋甘菊・甘草	NT\$150

花草茶 HERBAL TEA

薰衣草	LAVENDER	NT\$130
新鮮香草茶	FRESH HERBS 檸檬香茅・香蜂草・薄荷・甜菊・馬郁蘭	NT\$150

特調奶茶 MILK TEA

手工黑糖QQ鮮奶	(冰/熱) QQ MILK W/BROWN SUGAR (ICED/HOT)	NT\$120
鮮奶茶	MILK TEA	NT\$180
伯爵奶茶	EARL GREY MILK TEA	NT\$200