

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

供餐時間

週一至週日 11:00-20:00

本店不收服務費・採自助點餐
個人低消100元・包廂低消4000元
禁帶外食



Food Serving Hours

MON - SUN 11:00-20:00

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

與台灣雲林農家製作美生菜，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

New

Enjoy Your

BRUNCH

**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

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



BBQ BEEF PITA BREAD

BBQ牛肉口袋餅

NT\$320

翼板牛肉・生菜・牛番茄・
酸黃瓜・切達起司片・莫札瑞拉起士・乳酪絲・
水煮蛋・水果・黑糖堅果優格

ROAST CHICKEN PITA BREAD

醬燒雞口袋餅

NT\$310

醬燒雞腿肉・生菜・牛番茄・
酸黃瓜・切達起司片・莫札瑞拉起士・乳酪絲・
水煮蛋・水果・黑糖堅果優格

特選美味組合餐

PASADENA COMBO MEAL

人氣餐點 + 歐陸美湯 = 超值美好的一餐

【組合套餐湯品可更換，價高需補差價，價低會折抵】



Italian Bolognese Tortillas

義大利波隆那肉醬烤餅

Goulash Soup

匈牙利牛肉湯

優惠價 NT\$360



Boeuf Bourguignon

勃艮第紅酒燴牛肉

Cream of Mushroom Soup

野菇濃湯

優惠價 NT\$400



Mushroom & Truffle Sauce Rice Gratin

蕈菇松露焗烤飯

Minestrone

農夫蔬菜湯(素)

優惠價 NT\$400



Pork Knuckle and Sausage with Sauerkraut

阿爾薩斯酸菜燉豬腳

Cream of Pumpkin Soup

奶油南瓜湯

優惠價 NT\$450



Spaghetti with Vegetables and Tomato Sauce

番茄蔬菜義大利麵(素)

Minestrone

農夫蔬菜湯(素)

優惠價 NT\$320

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・豆苗・雞高湯
溏心蛋



董事長私房菜 PRIVATE HOME CUISINE



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

◎蔬菜皆以當季新鮮食材為主

肉品產地



胡麻舒肥雞涼麵

Sous Vide Chicken Noodles with
Sesame Sauce

涼一夏 夏日涼麵

SOULD NOODLE



韓風燒肉涼麵

Korean Style BBQ Noodles

歐式樂活沙拉 SALAD



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
新鮮蝦子搭配清甜綠蘆筍，醃漬綠橄欖為清爽沙拉增添一股美妙的地中海風味。

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
香料醃漬雞胸肉後炭烤，搭配新鮮綜合時蔬，豐富營養的健康美味一次擁有。

沙拉醬汁 SALAD DRESSING

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 柳橙汁・鼠尾草碎・橄欖油・白酒醋 / 素 /

Japanese mustard dressing

日式和風芥末醬 洋蔥・醬油・糖・白醋・芥菜・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

涼麵 COLD NOODLE

NEW!

Korean Style BBQ Noodles

韓風燒肉涼麵

NT\$200

細麵・韓式風味燒肉片・紫洋蔥絲・小黃瓜絲・
火腿絲・蛋絲・醃白蘿蔔

NEW!

Sous Vide Chicken Noodles with Sesame Sauce

胡麻舒肥雞涼麵

NT\$220

烏龍麵・舒肥雞胸肉・炒牛蒡紅蘿蔔絲・青花菜・小番茄・
洋蔥絲・糖心蛋

Japanese Chilled Somen Noodles

日式和風涼麵

NT\$160

細麵・小黃瓜絲・火腿絲・蛋絲・雞絲・蝦・海苔



奶油南瓜湯

NT\$120

Cream of Pumpkin Soup

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。

Soup

幸福，就從遇見一杯好湯開始！



野菇濃湯

Cream of Mushroom Soup

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。



蕈菇松露濃湯
Mushroom and Truffle Sauce Chowder

法式雞蓉玉米濃湯
French Chicken & Corn Chowder

湯品 SOUP

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

雞蓉使用了雞腿肉，軟潤不柴，新鮮玉米自然清甜，入喉順口綿密。

Mushroom and Truffle Sauce Chowder

蕈菇松露濃湯(奶蛋素)

NT\$150

香菇・洋菇・乾香菇・鮑魚菇・洋芋・牛奶・奶油・松露醬

松露醬本身帶有的蕈菇香氣與數種菇類巧妙結合，鮮香濃郁大大升級，滑順還保留細緻風味，開啟味覺愉悅

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。

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。

Italian Conchiglie Vegetable Soup

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。

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。



義大利波隆那肉醬烤餅 Italian Bolognese Tortillas



烤餅 TORTILLAS

Italian Bolognese Tortillas

義大利波隆那肉醬烤餅

NT\$250

豬絞肉・洋蔥・蒜頭・紅蘿蔔・紅酒・番茄糊・義大利香料
墨西哥餅・起司絲

酥脆的墨西哥熱烤餅配上鹹香肉醬、食感充實，搭配清爽生菜沙拉、口腔味覺絕妙平衡

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・
起司絲・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，裹上起司絲、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





奶油海鮮總匯雜糧焗飯

Seafood and Cream Sauce Grained Riosotto

蝦・小卷・九孔・五穀米・洋蔥・秀珍菇・
鮮奶油・牛奶・白酒・比薩乳酪絲



Au Gratin



青醬時蔬舒肥雞肉燉飯

Basil Pesto with Seasonal Vegetables and Chicken Riosotto

舒肥雞 · 小番茄 · 青花菜 · 玉米筍 · 青醬 · 白酒

NEW!

Risotto



主廚特製義大利焗烤肉醬麵
Mushroom & Truffle Sauce Rice Gratin



蕈菇松露焗烤飯
Mushroom & Truffle Sauce Rice Gratin

焗烤・燉飯 AU GRATIN・RISOTTO

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）

Chef's Special: Bolognese Pasta Gratin

主廚特製義大利焗烤肉醬麵

NT\$290

豬絞肉・炒菇・水管麵・蒜油・白酒・綠花椰菜・奶油・乳酪絲

烤製後的乳酪絲外脆內軟，奶香十足氣味溫和，
與口感恰好的筆管麵和濃郁肉醬齊奏出和諧樂章

Seafood and Cream Sauce Grained Riosotto



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・綠花椰菜・乳酪絲

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 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

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

米飯均勻沾裹了松露醬，烤至金黃拌和品嚐，蕈菇口感雙重享受讓人滿足

NEW!

Basil Pesto with Seasonal Vegetables and Chicken Riosotto

青醬時蔬舒肥雞肉燉飯

NT\$350

舒肥雞胸・羅勒青醬・義大利米・雞高湯・小番茄・玉米筍

花椰菜・蒜油

青醬燉飯，搭配軟嫩的雞肉和爽脆的蔬菜，濃郁的香氣令人唇齒回味



檸檬番茄肉醬鮮蝦義大利麵

Lemon Grass with Meat & Shrimp Pasta

檸檬葉 · 豬肉醬 · 白蝦 · 義大利麵 ·

玉米筍 · 小番茄 · 花椰菜 · 白酒

NEW!

Pasta



主廚青醬蛤蜊義大利麵

Pasta with Clams in Pesto Sauce



義大利波隆納肉醬麵

Bolognese Pasta

義大利麵 PASTA

供應時間：11:00~14:00 · 17:00~20:00

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。（果汁氣泡飲料除外）

NEW!

Lemon Grass with Meat & Shrimp Pasta

檸檬番茄肉醬鮮蝦義大利麵

NT\$340

檸檬葉 · 豬肉醬 · 白蝦 · 義大利麵 · 玉米筍 · 小番茄 · 花椰菜 · 白酒
番茄肉醬搭配提味的檸檬，酸香的味覺混合海鮮的海味

Bolognese Pasta



義大利波隆納肉醬麵

NT\$290

豬絞肉 · 洋蔥 · 蒜頭 · 紅蘿蔔 · 紅酒 · 番茄糊 · 義大利香料
番茄與洋蔥隨著時間熬煮甜味充分釋放，
豬肉油脂香氣剎時提升，大大誘發食慾、回味無窮

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
鮮美的蛤蜊與噴香青醬輕爽融合，飽滿裹腹舌尖，麵體彈牙充滿餘韻、唇齒留香

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！

Spaghetti with Seafood And Pesto Sauce

地中海青醬海鮮義大利麵

NT\$320

蝦 · 小卷 · 淡菜 · 松子 · 高湯 · 白酒 · 青醬 · 蘆筍
淡菜、鮮蝦與小卷齊聚一堂，搭配地中海風味的翠綠醬汁，
強烈香氣與澎湃海味相互呼應。

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。



義式黑醋燉雞

Balsamic Chicken Stew

NEW!

Continental Dishes



普羅旺斯燉豬肉

Balsamic Chicken Stew

歐陸傳統菜 CONTINENTAL DISHES

供應時間：11:00~14:00 · 17:00~20:00

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。（果汁氣泡飲料除外）

NEW!

Balsamic Chicken Stew

義式黑醋燉雞

NT\$350

雞腿肉 · 帕薩米可醋 · 鴻喜菇 · 紅蘿蔔 · 紅黃椒 · 醬油 · 米酒

NEW!

Balsamic Chicken Stew

普羅旺斯燉豬肉

NT\$330

梅花豬 · 番茄 · 洋蔥 · 雞高湯 · 西洋芹 · 紅蔥頭 · 紅黃椒 · 紅酒

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

法國獵人將鴨肉浸泡於鴨油中保存食用時再煎過上桌，獨特風味成為獨步全球的功夫料理特選宜蘭豪野鴨腿，以低溫油封展現飽滿肉香與柔嫩口感讓人唇齒留香回味不已。

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 軟式法國麵包或小麥胚芽麵包

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

加點軟式法國麵包/小麥胚芽麵包

NT\$28



法式油漬鴨腿

Confit Duck with Salad Leaf



阿爾薩斯酸菜燉豬腳

Pork Knuckle and Sausage with Sauerkraut

午茶時光

Afternoon Tea



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，藝伎須加價120元）
Choose any of coffee selection, except Geisha with \$120 extra.

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**（可任選）
Choose any of milk tea selection.

供應時間 Serving Hours : 14:00~17:00

Afternoon Tea

帕莎蒂娜精品莊園咖啡

PASADENA ESTATE-GROWN COFFEE



精品咖啡的知名傳奇 · 巴拿馬 藝伎GEISHA

源自於衣索比亞原始森林的原生咖啡樹種，引進巴拿馬後，
從無人問津到2004年開始大放異彩，多次躍上精品咖啡豆冠軍舞台，晉升為咖啡界的主流極品。
獨特的草莓莓果和野薑花香味，喉中透著楓糖香氣，酸度柔和細膩，口感甘醇迷人，
餘韻悠長且香氣持久為其特色，隨著咖啡溫度的變化，
在唇齒間綻放出千嬌百媚的風韻姿態，令全世界咖啡專家為之讚賞。

藝伎 GEISHA

巴拿馬 藝伎 詹森莊園 水洗 / 淺焙

NT\$250

Panama Geisha Janson / Washed / Light Roast

巴拿馬 藝伎 詹森莊園 咖啡豆 水洗 / 淺焙 / 半磅(包)

NT\$1800

Panama Geisha Janson Farm Washed Light Roast

Coffee Beans (1/2 lb/ 227g)

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英呎的山岳森林裡，
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)

夏日好飲 Summer Special

西西里咖啡

Lemon Coffee



柳橙美式咖啡

Orange Americano



蜜香紅茶拿鐵

Honey Flavored Black Tea Latte

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 /

NT\$100

一口濃縮咖啡，口感香醇濃烈

拿鐵咖啡 Latte / 原味 / 焦糖 · 焦糖另加10元

NT\$120

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

卡布奇諾咖啡 Cappuccino 原味 / 焦糖 · 焦糖另加10元

NT\$120

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

咖啡特調 COFFEE SPECIAL

NEW!

柳橙美式咖啡(冰) Orange Americano (ICED)

NT\$120

柳橙汁 · 義式濃縮咖啡 · 柳橙片

NEW!

西西里咖啡(冰) Lemon Coffee (ICED)

NT\$120

檸檬汁 · 義式濃縮咖啡 · 檸檬片

飲品

Beverages



檸檬蜂蜜冰沙
LEMON JUICE & HONEY SMOOTHIE



焦糖海鹽咖啡冰沙
CARAMEL SEA SALTED COFFEE SMOOTHIE

特調飲品 BEVERAGES

NEW!

蜜香紅茶拿鐵(冰) Honey Flavored Black Tea Latte (ICED) NT\$180

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

手工黑糖鮮奶 (冰/熱) MILK W/BROWN SUGAR (ICED/HOT) NT\$100

日式抹茶拿鐵 (冰) ICED MATCHA LATTE NT\$130

NEW!

檸檬蜂蜜冰沙 (冰) LEMON JUICE & HONEY SMOOTHIE (ICED) NT\$180

NEW!

焦糖海鹽咖啡冰沙(冰) CARAMEL SEA SALTED COFFEE SMOOTHIE (ICED) NT\$180
咖啡・焦糖醬・海鹽・牛奶・鮮奶油・核桃粒

果汁氣泡 SOFT DRINKS

綜合莓果氣泡飲 BERRIES SODA NT\$165

花草茶 HERBAL TEA

薰衣草 LAVENDER NT\$130

新鮮香草茶 FRESH HERBS NT\$150

檸檬草・薄荷葉・甜菊・馬郁蘭

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

果香茶 FRUIT TEA (冰/熱 Iced/Hot)

蜜桃玫果茶 PEACH APRICOT (產地：德國) NT\$150

蘋果丁 · 蜜桃丁 · 杏桃丁 · 玫瑰果 · 柑橘皮 · 洛神花

玫顏洛神果粒茶 BEAUTY IN RED (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

洋甘菊花茶 CAMOMILE TEA (產地：克羅埃西亞) NT\$150

德國洋甘菊 · 甘草

台灣優萃茶 Premium Taiwan Tea

乘載著昔日百年歷史風華
台灣茶飲演變出萬千姿態
喝茶已成為生活日常
無關專業器具，未必精通茶道
如若懂得享受當下心境
那一口滋潤；那一味回甘
你我皆可以成為愛茶人

「分享台茶之美」的初衷
引領我們走進高山丘陵
踏上尋茶味覺之旅
蒐羅各地風土孕育的好茶
當細細啜飲的那一刻起
即是感受與土地連結的美好時刻

四季春烏龍 (冰/熱) (產地：南投) NT\$90

Si Ji Chun Oolong Tea (ICED/HOT)

輕發酵的花香型烏龍茶，茶湯清透明亮，清香宜人，淡雅回甘，
不僅有烏龍茶韻味，又有綠茶香氣，適合四季飲用。

紅玉紅茶 (冰/熱) (產地：南投) NT\$130

Ruby Black Tea (ICED/HOT)

南投魚池鄉台茶18號/紅玉具有世界頂級紅茶之姿，茶湯色澤清透艷紅，
茶味甘潤醇美，帶有天然肉桂香及薄荷香。

紅玉拿鐵 (冰/熱) (產地：南投) NT\$160

Ruby Black Tea with Milk (ICED/HOT)