

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

禁帶外食



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.

| 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

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

供應時間 Food Serving Hours : 11:00~14:00 · 18:00~20:00

套餐組合湯品可更換，價高需補差價，價低會折抵

組合餐
COMBO
A

Tortilla with Seafood
莎莎醬海洋風味烤餅

Cream of Mushroom Soup
野菇濃湯

優惠價 NT\$350



組合餐
COMBO
B

Tortiglioni with Beef Balls,
Broccoli and Cauliflower
焗烤牛肉丸水管麵

French Onion Soup
法式洋蔥湯

優惠價 NT\$360





Mixed Wild Mushrooms Risotto
with Grilled Chicken

香草嫩雞野菇燉飯

Minestrone

農夫蔬菜湯(素)



優惠價 NT\$390



Japanese Style Creamy Bacon &
Mushroom Spaghetti

和風奶油培根
義大利麵

Cream of Pumpkin Soup

奶油南瓜湯



優惠價 NT\$410



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\$330



炭烤香草雞肉沙拉

NT\$200

Grilled Chicken with Herb Salad

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。



Salad/Salad Dressing

歐式樂活沙拉 SALAD

全日供應

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。

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。

Confit Duck Gizzard Salad



油封鴨胗野菇沙拉 / 適合搭配：巴沙米克油醋

NT\$220

油封鴨珍・綜合炒菇・美生菜・小番茄・蘿蔓生菜・萵苣・酸膜葉

Neritic Squid Salad



鮮脆小卷沙拉 / 適合搭配：鳳梨莎莎醬

NT\$220

小卷・美生菜・蘿蔓生菜・紫包心生菜・小番茄・萵苣

洋蔥・小黃瓜

Smoked Duck & Fruit Salad



煙燻鴨胸水果沙拉 / 適合搭配：香橙鼠尾草油醋

NT\$220

甜橙・美生菜・蘿蔓生菜・煙燻鴨胸肉・小番茄・

紫包心生菜・萵苣

沙拉醬汁 SALAD DRESSING

Caesar Dressing

凱薩醬

美乃滋・大蒜・鯷魚・洋蔥・帕瑪森起士・梅林醬油・Balsamico

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・芥末・香油

Balsamic Vinaigrette

巴薩米克油醋



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

湯品 SOUP

全日供應

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。

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。

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。

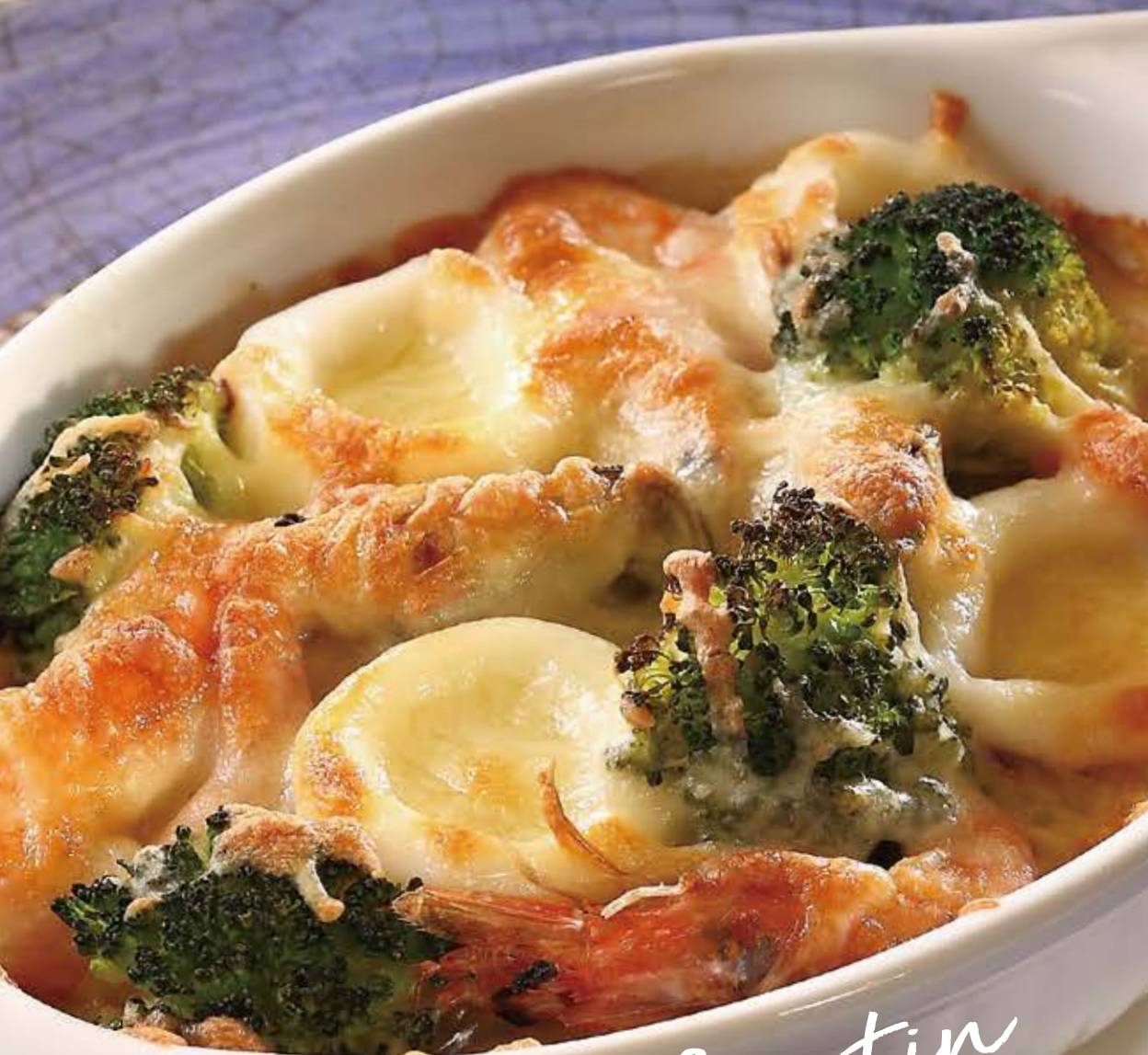


奶油海鮮總匯雜糧焗飯

NT\$250

Gratined Seafood and Cream Sauce Grain Risotto

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



Au 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



消費點餐 凡消費餐點，飲品區可折抵30元

烤餅 CROISSANT/PITA

全日供應

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

Tortilla with Seafood

莎莎醬海洋風味烤餅

NT\$240

烤至表面微焦金黃的墨西哥酥脆薄餅，搭配豐富海味的新鮮海鮮，
裹上起士條，微辣酸甜的番茄莎莎醬，濃濃海洋風味讓舌尖陶醉。

焗烤 AU GRATIN

供應時間 Food Serving Hours : 11:00~14:00 · 18:00~21:00

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

Tortiglioni with Beef Balls, Broccoli and Cauliflower

焗烤牛肉丸水管麵

NT\$300

牛肉丸・青花菜・白花椰菜・洋蔥・紅醬

彈口鮮嫩牛絞肉丸與雙色花椰菜，淋上洋蔥番茄紅醬，
覆蓋乳酪絲烤至焦香金黃，撫慰五臟廟的療癒美味。

Baked Salmon and Penne with Cheese



奶油鮭魚焗烤水管麵

NT\$390

鮭魚・青花菜・奶油白醬・鴻喜菇・洋菇・白酒

奶油與鮮奶油完美融合而成的香濃白醬，選用Q彈義大利筆管麵，
鮮嫩鮭魚搭配草菇、蔬菜焗烤而成，醬濃味香。



和風奶油培根義大利麵



豬頰肉蒜味奶油義大利麵

義大利麵 PASTA

供應時間 Food Serving Hours : 11:00~14:00 · 18:00~20:00

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 Matsusaka Pork and Garlic Cream Sauce

豬頰肉蒜味奶油義大利麵

NT\$300

西班牙豬頰肉 · 青花菜 · 玉米筍 · 綠橄欖 · 黑橄欖 · 蒜末 · 奶油

豬頰肉彈性十足，富含膠質軟筋，口感爽脆度極佳，與濃濃奶油香、蒜蓉在口中交織出經典美味的協奏曲。

Japanese Style Creamy Bacon & Mushroom Spaghetti



和風奶油培根義大利麵

NT\$330

培根 · 奶油白醬 · 青花菜 · 洋菇 · 鴻喜菇 · 白酒

以新式和洋料理手法巧妙搭配經典奶油培根義大利麵，大啖濃郁奶香，滑順不膩一口接一口。

消費點餐 凡消費餐點，飲品區可折抵30元



煙燻鮭魚奶油燉飯



香草嫩雞野菇燉飯

燉飯 RISOTTO

供應時間 Food Serving Hours : 11:00~14:00 · 18:00~20:00

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。

Creamy Smoked Salmon Risotto



煙燻鮭魚奶油燉飯

NT\$390

奶油白醬·煙燻鮭魚·鴻喜菇·洋菇·青花菜

厚切煙燻鮭魚與滑順白醬堪稱絕配，運用新鮮蔬菜、草菇增添口感，滿足挑剔的嘴。

消費點餐 凡消費餐點，飲品區可折抵30元



勃艮第紅酒燴牛肉

NT\$360

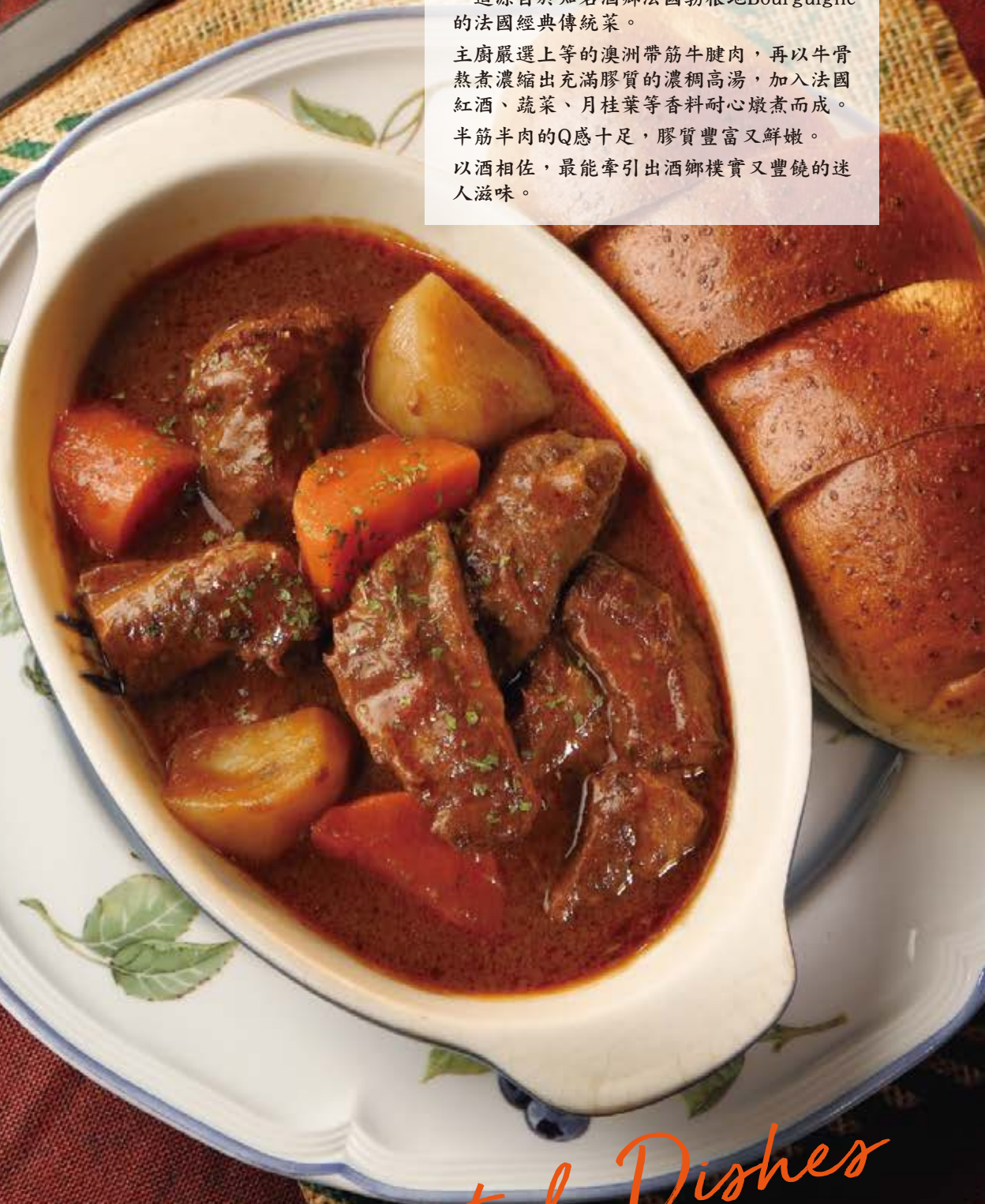
Boeuf Bourguignon

一道源自於知名酒鄉法國勃根地Bourgogne的法國經典傳統菜。

主廚嚴選上等的澳洲帶筋牛腱肉，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：11:00~14:00 · 18:00~20:00

Scallion Pork Shoulder Butt with Tomato Sauce



蔥燒茄汁梅花豬

NT\$340

豬梅花肉 · 濃縮番茄 · 紅蘿蔔 · 白蘿蔔 · 洋蔥 · 洋菇 · 米酒 · 辣豆瓣醬 · 麻油

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.

法國麵包/小麥胚芽麵包

NT\$28

消費點餐 凡消費餐點，飲品區可折抵30元



阿爾薩斯酸菜燉豬腳



蔥燒茄汁梅花豬

午茶時光

Afternoon Tea



供應時間 Serving Hours : 14:00~17:00

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 / NT\$100

一口濃縮咖啡，口感香醇濃烈

瑪琪哈朵 Macchiato / 限熱飲 / NT\$100

一口濃縮咖啡，覆上綿密的熱奶泡

拿鐵咖啡 Latte (焦糖·榛果另加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

雙倍拿鐵咖啡 Latte (焦糖·榛果另加10元) NT\$150

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 (焦糖·榛果另加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

漂浮冰咖啡 ICED COFFEE WITH ICE CREAM NT\$120

美式冰咖啡加上香濃的香草冰淇淋

摩卡咖啡 Mocca NT\$130

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

薄荷咖啡 Mint Coffee NT\$130

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

名茶

Tea

經典茶 CLASSIC TEA (冰/熱 Iced/Hot)

大吉嶺紅茶 Darjeeling Black Tea	NT\$150
錫蘭紅茶 Ceylon Black Tea	NT\$150
伯爵紅茶 Earl Grey Black Tea	NT\$150

果香茶 FRUIT TEA (冰/熱 Iced/Hot)

貴族水果茶 LORD AND MASTER 蘋果丁・洛神花・鳳梨丁・香蕉片・黑醋栗	NT\$150
蜜桃玫果茶 PEACH APRICOT 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 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 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 德國洋甘菊・甘草	NT\$150

飲品

Beverages



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

鮮果汁 JUICE

※果汁類飲品無法完全去冰

檸檬汁 LEMON JUICE	NT\$120
綠光森林 KIWI JUICE	NT\$150
奇異果 · 蜂蜜	

花草茶 HERBAL TEA

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



PASADENA 引進法國地方風味

選用地道歐式食材

講究料理手藝與品味

不妨優雅且放鬆地享受法式小品

深吸一口法式輕鬆

正餐小食兩相宜

Crepe

布列塔尼薄餅



法式蕈菇



油漬鴨腿菌菇

布列塔尼薄餅 CREPE

全日供應

Confit Duck with Mushrooms



油漬鴨腿菌菇

油封鴨腿・綜合菌菇・生菜・紅酒醬汁

法式傳統功夫料理油漬鴨腿，輕撕成條狀，炒香綜合菌菇，搭佐烤雞汁燴煮紅酒醬汁，濃郁鴨香與菌菇香氣完美融合。

NT\$260

Mushrooms and Egg

法式蕈菇

法國黑色喇叭菇・杏鮑菇・鴻禧菇・鮑魚菇・洋菇・嚴選雞蛋

多種蕈菇香氣濃郁，有如置身蘑菇叢林。

NT\$200

消費點餐 凡消費餐點，飲品區可折抵30元