



嫩煎雞肉沙拉

Green salad with pan fried chicken thigh

歐式樂活沙拉

SALAD

- ☐ 炭烤香草雞肉沙拉
- Grilled Chicken with Herb Salad
- \$200

☐

鮮蝦蘆筍沙拉

Shrimps and Asparagus Salad

\$220

☒

嫩煎雞肉沙拉

Green salad with pan fried chicken thigh

\$350

沙拉醬汁

SALAD DRESSING

(選一)

- ☐ 凱薩醬
- Caesar Dressing

☐

巴薩米可油醋

Balsamic Vinegar Dressing

☐

香橙鼠尾草油醋醬

Orange Sage Dressing

☐

和風芥末醬

Japanese Mustard Dressing

涼麵

COLD NOODLE

★季節限定

- ☐ 日式和風涼麵
- Japanese Chilled Somen Noodles
- \$160

☐

胡麻舒肥雞涼麵

Sous Vide Chicken Noodles with Sesame Sauce

\$220

☐

韓風燒肉涼麵

Korean Style BBQ Noodles

\$200



焗烤・烤餅

AU GRATIN・TORTILLA

- ☒

墨西哥咖哩雞肉烤餅
- Tortilla With Curry Chicken
- \$220

☐

義大利波隆那肉醬烤餅

(豬肉產地：台灣)

Italian Bolognese Tortillas

\$250

☒

奶油海鮮總匯雜糧焗飯

Gratined Seafood and Cream Sauce Grain Risotto

\$350

☒

野菇時蔬雜糧焗飯

(奶蛋素)

Gratined Mushrooms And Vegetables Grain Risotto

\$250

☐

主廚特製義大利焗烤肉醬麵

(豬肉產地：台灣)

Chef's Speical:Bolognese Pasta Gratin

\$290

☐

焗烤牛肉丸水管麵

(牛肉/豬肉產地：美國/台灣)

Tortiglioni with Beef Balls, Broccoli and Cauliflower

\$300

☐

奶油蘑菇培根焗烤水管麵

(豬肉產地：西班牙)

Creamy Mushroom & Bacon Pasta Gratin

\$320

☒

蕈菇松露焗烤飯

(五辛素)

Mushroom & Truffle Sauce Rice Gratin

\$320

組合餐

COMBO

- ☐

義大利波隆那肉醬薄餅
- Italian Bolognese Tortillas
- (豬肉產地：台灣)
- +

匈牙利牛肉湯
- Goulash Soup
- 組合餐

COMBO

A
- 優惠價
- \$360

☒

勃艮地紅酒燴牛肉

Boeuf Bourguignon

(豬肉產地：西班牙)

+

野菇濃湯

Cream of Mushroom Soup

組合餐

COMBO

B

優惠價

\$400

☐

蕈菇松露焗烤飯

Cream Sauce Chicken Rice Gratin

+

農夫蔬菜湯

Italian Conchiglie Vegetable Soup

組合餐

COMBO

C

優惠價

\$400

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。

★本店採自助式，不收取服務費，餐點均現點現做，還請耐心等待（約20-30分鐘）感謝您！



用餐時間為120分鐘・低消為 NT.150/人

【兒童未滿 110CM 不需低消】

湯品

SOUPS

- ☒

奶油南瓜湯
- Cream of Pumpkin Soup
- \$120

☐

農夫蔬菜湯(素)

Italian Conchiglie Vegetable Soup

\$120

☐

法式雞蓉玉米濃湯

French Chicken & Corn Chowder

\$120

☒

匈牙利牛肉湯

(牛肉產地：美國)

Goulash Soup

\$140

☒

野菇濃湯

Cream of Mushroom Soup

\$140

☐

蕈菇松露濃湯

(奶蛋素)

Mushroom and Truffle Sauce Chowder

\$150

歐陸傳統菜

CONTINENTAL DISHES



- ☐

義式黑醋燉雞
- Balsamic Chicken Stew
- NEW!
- 雞腿肉・帕薩米可醋・鴻喜菇・紅蘿蔔・紅黃椒・醬油・米酒
- \$350

☐

普羅旺斯燉豬肉

(豬肉產地：台灣)

Provence Pork Stew

NEW!

梅花豬・番茄・洋蔥・雞高湯・洋芹・紅蔥頭・紅黃椒・紅酒

\$330

☐

勃艮第紅酒燴牛肉

Boeuf Bourguignon

法國紅酒・美國牛肋條・紅蘿蔔・馬鈴薯・白蘿蔔

\$360

加點

法國麵包/小麥胚芽麵包

NT\$28



PASADENA ESTATE-GROWN COFFEE 帕莎蒂娜精品莊園咖啡



咖啡 · 特調飲品 COFFEE



供應時間 SERVING HOURS
週一至週日 11:30AM~19:30PM



茶類 · 特調飲品 TEA



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 ☐冰☐熱H \$120
Ethiopia Yirgacheffe Washed G1 Light Roast

☐ 衣索比亞 耶加雪菲 咖啡豆 \$500
G1/水洗/淺焙/半磅(包)
Ethiopia Yirgacheffe Washed G1 Coffee Beans Light Roast (1/2 lb/227g)

經典午茶 AFTERNOON TEA



精緻小蛋糕 CHOOSE A CAKE

現場任選一款\$100以下蛋糕 / 超過補差額
Less than \$100, or pay extra for upgrade.

咖啡或茶類 CHOOSE A COFFEE OR TEA

現場任選一款\$130以下飲品 / 超過補差額
less than 130, or pay extra for upgrad.

\$200

供應時間 SERVING HOUR 14:00~17:00

經典咖啡 CLASSIC COFFEE

(產地：哥斯大黎加)

☐ 義大利濃縮咖啡 / 限熱飲 / ☐熱H \$100
Espresso

☑ 拿鐵咖啡 ☐冰☐熱H \$120
Latte

☐ 卡布奇諾咖啡 ☐冰☐熱H \$120
Cappuccino



咖啡特調 COFFEE SPECIAL BLEND

(產地：哥斯大黎加)

☐ 焦糖海鹽拿鐵 ☐冰☐熱H \$150
Caramel Macchato

☐ 柳橙美式咖啡 NEW! ☐冰I \$120
Orange Americano

☐ 西西里咖啡 NEW! ☐冰I \$120
Lemon Coffee



特調飲品 BECERAGES

(產地：哥斯大黎加)

☑ 蜜香紅茶拿鐵 NEW! ☐冰I \$180
Honey Flavored Black Tea Latte

☑ 伯爵奶茶 ☐冰☐熱H \$200
Earl Grey Milk Tea

☑ 手工黑糖QQ鮮奶 ☐冰☐熱H \$120
Milk with Brown Sugar Jelly

☐ 手工黑糖鮮奶 ☐冰☐熱H \$100
Milk with Brown Sugar

☐ 蘋果微氣泡飲 ☐冰I \$100
Apple Sparkling Drink

☐ 粉紅櫻花可爾必思 ☐冰I \$100
Pink Sakura Calpis

經典茶 CLASSIC TEA

☐ 伯爵紅茶 (產地：德國) ☐冰☐熱H \$150
Earl Grey Black Tea

☐ 大吉嶺紅茶 (產地：印度) ☐冰☐熱H \$150
Darjeeling Black Tea

果香茶 FRUIT TEA

☐ 蜜桃玫瑰茶 (產地：德國) ☐冰☐熱H \$150
Peach Apricot
蘋果丁 · 蜜桃丁 · 杏桃丁 · 玫瑰果 · 柑橘皮 · 洛神花

☐ 洋甘菊花茶 (產地：克羅埃西亞) ☐冰☐熱H \$150
Camomile Tea
德國洋甘菊 · 甘草

限定飲品 TEA & COFFEE

☐ 紅烏龍茶 ☐冰☐熱H \$130
Red Oolong Tea

☐ 碧螺春 ☐冰☐熱H \$130
Bi Luo Chun Green Tea

☐ 衣索比亞 耶加雪菲 G1/水洗/淺焙 ☐冰I \$120
Ethiopia Yirgacheffe Washed G1
Washed / Moderately Light Roast