

開胃菜

antipasto

NT\$90



牛肉產地:美國
安格斯牛肉沙拉

牛肉のサラダ
Angus Beef Salad with Soy Mustard Sauce
酸甜醬油芥末籽，搭配安格斯牛肉
加上萵苣蔬菜，口感豐盛



蔬食 季節水果沙拉

季節フルーツサラダ
Seasonal Fruit Salad with Yougurt Dressing
選用當季新鮮水果佐水果優格醬



New

牛蒡雞絲沙拉

チキンガーデンサラダ Chicken Salad with Burdock
牛蒡高纖，雞肉高蛋白，健康好組合
佐法式田園醬

牛蒡
富含菊糖、鈣、
磷、鐵、蛋白質
等人體所需的各種
維生素及礦物質

黑芝麻
含有蛋白質和豐富礦物質、
不飽和脂肪酸、維生素E、
珍貴芝麻素、黑色素



New 黑芝麻醬豆腐沙拉

黒ごまだれの豆腐サラダ
Doufu Salad with Black Sesame Dressing
清爽、養生，讚不絕口



New

起士焗烤田螺

エスカルゴグラタン
Baked Cheese Escargot
白醬、起士、野菇，軟嫩的田螺



蕃茄醬 塔塔醬

炸魚薯條佐塔塔醬

フィッシュ & チップス
Deep Fried Fish & French Fries
with Tartar Sauce
表皮鬆脆，內裡鬆軟綿滑的酥炸料理



New 蕃茄肉醬起士盅

トマトミートソースグラタン
Tomato & Meat Sacue Cheese Gratin
一層蕃茄、一層野菇、一層肉醬，三層美味
肉醬為牛豬混合
牛肉產地:澳洲紐西蘭
豬肉產地:台灣



蕃茄醬 優比美乃滋

酥炸薯條

ポテトフライ French Fries
蕃茄醬、美乃滋一次滿足
酥脆薯條雙重美味



New

鄉村田園湯

緑野菜のミネストローネ
Hearty Farmer's Soup
西洋芹、紅蘿蔔、馬鈴薯、培根
豬肉產地:台灣



蔬食

蘑菇濃湯

クリーミーポルチーニスープ
Creamy Porcini Soup



玉米濃湯

ンコーンポタージュ
Corn Potage
豬肉產地:台灣



南瓜籽

南瓜濃湯

カボチャポタージュ
Pumpkin Potage



匈牙利牛肉湯

グーラッシュ Goulash
牛肉產地:美國



蔬食

香菇蔬菜湯

ベジタブルブロス
Vegetarian Mushroom Broth
食材依季節變化而調整

湯

Soup NT\$70

湯品加價NT\$20可搭配酥皮

Steak 牛排

牛排佐醬3選1

ソース 3者択1 Choose 1 sauce three below



肉質軟嫩 冷藏濕式熟成

牛背部中後段，
運用冷藏濕式熟成
讓牛肉天然酵素
進行熟成增添牛肉風味。
濃濃奶香味帶有嚼勁
而不失軟嫩，
是內行人首選。



① 樂活套餐

主菜價格+ NT\$150

開胃菜或湯選一/飲料選一
アペタイザーorスープ1/ドリンク1



點選主菜 享麵包一份

(可續一次)

料理にはパンが付きます
(1回お替り可)

② 精緻套餐

主菜價格+ NT\$200

開胃菜選一・湯選一
飲料選一
アペタイザー・スープ・ドリンク 各1

③ 主廚套餐

主菜價格+ NT\$230

開胃菜選一・湯選一
甜點選一・飲料選一
アペタイザー・スープ・デザート・
ドリンク 各1

特選冷藏熟成紐約客牛排

NT\$520

チルドNYストリップステーキ
Chilled Strip Steak
牛肉重量:175G
牛肉產地:美國

New 特選沙朗心牛排

NT\$480

特選肩ロースステーキ
Grilled Beef Chuck Eye Steak
油脂與瘦肉比最均勻的稀有部位，
牛鮮味濃郁
牛肉重量:200G
牛肉產地:美國



溫度高達
400度以上
的特製鐵石，
讓您依自己喜好調整
牛肉熟度，享受美味！

菲力牛排 NT\$480

テンダーロインステーキ
Tenderloin Steak
肉質鮮嫩口感鮮美，油脂含量最少，
牛肉最細嫩的部位
牛肉重量:160G
牛肉產地:澳洲、紐西蘭



排餐

Main Dish

托斯卡尼的日常餐桌美食，
豐饒食材及田園鄉間的
美味家族料理

New

托斯卡尼奶油酥皮鮭魚

NT\$480

トスカナ風クリーミーサーモンのパイ包み
Creamy Tuscan Salmon with Puff Pastry
濃郁鮮奶油搭配鮭魚，神對味



New

日本鹿兒島 和牛壽喜風讚岐烏龍麵

NT\$400

鹿兒島和牛すき焼きうどん
Sukiyaki Sanuki Udon with Wagyu Beef
頂級日本鹿兒島和牛，日本最富盛名讚岐烏龍麵，Q彈帶勁
牛肉產地:日本



煙燻鴨胸&香草鮭魚排

NT\$480

燻製アヒル & サーモンフィレ
Smoked Duck Breast & Herbed Salmon
外酥內嫩櫻桃鴨胸、香草提味甘甜鮮美的鮭魚，
精緻海陸組合料理

櫻桃鴨採濕式煙燻製，
獨特砂石地質的活水農場，
肉質保水軟嫩、汁溢飽滿，
挾帶櫟木清香，
孕育厚實細膩的優質口感。

New

牛肝菌風味燉雞腿派盅

NT\$280

ポルチーニ風チキンポットパイ
Chicken Thigh Stew-Porcini Flavour
porcini奶油濃湯燉雞腿與酥皮超神組合，
香濃夠味



薑汁醬



薑汁風味蘋果香草豬排 NT\$260

豚のりんご生姜焼きステーキ
Grilled Bifidus Pork with Ginger & Apple
採用香草飼料飼養，帶出美味豬排層次
豬肉產地:台灣



✓ 清新
✓ 爽口

爐烤柳橙雞腿排 NT\$260

鶏ももグリルのオレンジソース添え
Grilled Orange Chicken Thigh
爐烤料理鎖住多汁肉質，酸甜水果搭配軟嫩雞腿。



日本秘傳唐揚雞

秘伝から揚げ

Wafu Style Fried Chicken(大盛)

NT\$180(200g)

NT\$230(280g)

來自日本本土的
秘傳醬汁醃製
國產冷藏雞腿肉，
十足的日本風味炸雞。



帕瑪森起士瓦片

歐若拉醬
為法式奶油醬
與義式蕃茄Sauce結合，
相襯出美味醬汁。

New

紙包歐若拉海鮮

NT\$480

オーロラソースの海鮮プレート
Parcel Seafood Treasure
紙包義式蕃茄海鮮燉煮

附白飯



New

日式蒜泥炒鮮蔬牛肉

NT\$360

牛肉野菜炒め
Sauteed Beef with Fresh Vegetable
& Garlic Soy Sauce
日式醬汁鹹香下飯，炒蔬菜、肉多多
牛肉產地:澳洲、紐西蘭



牛肝菌多蜜醬

酸菜

酥烤德國豬腳

NT\$400

シュバイネハクセ (ローストした豚足) — Pig's Trotter
皮脆不油膩，香烤醇厚Q彈肉香，嚼勁十足
火烤至外皮酥脆金黃，肉質保持柔嫩多汁的德國豬腳
巴法利亞邦(Bayern)的傳統美食
豬肉產地:丹麥

1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$150

開胃菜或湯選一/飲料選一
アペタイザーorスープ1/ドリンク1



點選主菜 享麵包一份

(可續一次)

料理にはパンが付きます
(1回お替り可)

2 精緻套餐

主菜價格+ NT\$200

開胃菜選一・湯選一
飲料選一
アペタイザー・スープ・ドリンク 各1

3 主廚套餐

主菜價格+ NT\$230

開胃菜選一・湯選一
甜點選一・飲料選一
アペタイザー・スープ・デザート・
ドリンク 各1



New

安格斯牛肉脆薯比薩

NT\$250

アンガス牛&ポテトフライピザ
Angus Beef & French Fries Pizza
比薩配上脆薯，香脆軟嫩雙口感，滿滿飽足
牛肉產地:美國



地中海風鱸魚燉煮

NT\$360

地中海風スズキのシチュー
Mediterranean Style Seabass Stew
蛋白質膠質豐富雙優鱸魚，
鷹嘴豆酸豆加入蕃茄sauce一起燉煮

飯 Rice

New

紅酒燉牛頰&裙襖蛋包飯

NT\$280

牛ほほ肉シチュー & オムライス
Red Wine Beef Cheek Stew with Omelette Rice
大量紅酒長時間慢火燉煮，Q彈帶勁牛臉頰肉
牛肉產地：澳洲、紐西蘭



New

軟殼雙蟹奶油海鮮燉飯 NT\$360

ソフトシェルクラブのクリーミーフートリゾット
Creamy Seafood Risotto with Soft Crab
軟殼蟹、海鮮、奶油燉飯結合，回味無窮，
絕妙鮮甜好滋味

不用剝殼的螃蟹



New

醬燒肩小排牛肉燉飯 NT\$260

チャックリブのリゾット
Chuck Rib Risotto
肩小排肉質軟嫩，入口即化、美味多汁，
牛肝菌醬油風味燉飯搭配，十分契合
牛肉產地：美國





夏威夷風炒飯&蒜香豬肋排 NT\$250

ハワイアンピラフ & スペアリブ
Hawaiian Style Pilaff & Roasted Pork Rib
酸甜風味炒飯，豬肋排控大享口福
豬肉產地:台灣

① 樂活套餐

主菜價格+ NT\$150

開胃菜或湯選一/飲料選一
アペタイザーorスープ1/ドリンク1



點選主菜 享麵包一份

(可續一次)
料理にはパンが付きます
(1回お替り可)

② 精緻套餐

主菜價格+ NT\$200

開胃菜選一・湯選一
飲料選一
アペタイザー・スープ・ドリンク 各1

③ 主廚套餐

主菜價格+ NT\$230

開胃菜選一・湯選一
甜點選一・飲料選一
アペタイザー・スープ・デザート・
ドリンク 各1



拿坡里海鮮焗飯 NT\$200

ナポリターナシーフードドリリア
Seafood Doria Napolitana Style
海鮮的甘甜搭配拿坡里醬焗飯



蔬食

(含堅果類成分)

榛果野菇燉飯 NT\$180

ヘーゼルナッツとキノコのリゾット
Risotto with Mushroom & Hazelnut
榛果香氣與椒香結合，健康美味野菇燉飯



九州流行燒咖哩

咖哩與滿滿起士鋪在白飯上進烤箱，
咖哩焗烤香味滿溢，口感酥香濃郁不膩，
恰到好處的獨特風味。

九州風燒咖哩雞柳飯 NT\$180

九州風焼きカレーライス
Curry Rice & Chicken Gratin



* 食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖品僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費 **New** 推薦新品 人氣料理

蔬食 本餐廳提供的蔬食料理，內含辛香調味料是為了方便蔬食者享用，不適合全素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解。

麵 Pasta



New

醬燒牛肉波隆納義大利麵

NT\$230

牛チャックのボロネーズスパゲッティ
Bolognese Spaghetti with Chuck
經典肉醬義大利麵，搭配安格斯牛肉
大人小孩都喜歡

牛肉產地:美國

肉醬為牛豬混合 牛肉產地:澳洲紐西蘭

豬肉產地:台灣



New

青醬野菇雞柳義大利麵

NT\$190

チキンフィレペストスパゲッティ
Pesto Spaghetti with Mushroom & Chicken
青醬襯托爽嫩雞柳條，相得益彰



New

辣味伊比利豬肉義大利麵

NT\$250

スパイシーイベリコ豚のスパゲッティ
Spaghetti Peperoncino with Iberico Pork
採用西班牙國寶伊比利豬肉
豬肉產地:西班牙



蕃茄海鮮義大利麵 NT\$200

海鮮トマトスパゲッティ
Rosso Spaghetti with Seafood
經典義大利紅醬(ROSSO)搭配鮮甜海鮮



白酒蛤蜊義大利麵 NT\$190

はまぐりスパゲッティ
Spaghetti with Clam in White Wine Sauce
經典義大利麵



干貝.鮮蝦.中卷烏賊墨義大利麵

NT\$260

ホタテとエビとイカのイカスミスパゲッティ
Spaghetti with Shrimp & Scallop & Squid Ink Sauce
三種受歡迎的海鮮食材，高貴不貴



植物肉OMNIPORK
又稱未來肉

含豌豆蛋白、芥花籽油、
椰子油、馬鈴薯、香菇...等，
營養物質包括蛋白質、
膳食纖維、維生素C，
特別是鐵質含量高。

蔬食

蔬食植物肉醬義大利麵 NT\$180

ベジミートのスパゲッティ
Veggie Spaghetti with Vegemeat
最HITO的蔬食肉感義大利麵

木盆沙拉

木盆沙拉
提供以下醬料4選1:
ドレッシング4者択1:

醬油芥末籽醬 /
醬油マスタードソース

法式田園醬 /
ヨーグルトマスタードドレッシング
酸酸的優格，加上法國芥菜子醬

凱薩醬 /
シーザードレッシング

水果優格醬
vフルーツヨーグルト

① 樂活套餐

主菜價格+ NT\$150

開胃菜或湯選一/飲料選一
アペタイザーorスープ1/ドリンク1

② 精緻套餐

主菜價格+ NT\$200

開胃菜選一・湯選一
飲料選一
アペタイザー・スープ・ドリンク 各1

③ 主廚套餐

主菜價格+ NT\$230

開胃菜選一・湯選一
甜點選一・飲料選一
アペタイザー・スープ・デザート・
ドリンク 各1

點選主菜 享麵包一份

(可續一次)
料理にはパンが付きます
(1回お替り可)



推薦醬料:凱薩醬

New 經典雞肉凱薩木盆沙拉

NT\$240

チキンシーザーサラダ Caesar Salad
高纖低脂豐富蛋白質，營養十足，經典呈現
豬肉產地:台灣



推薦醬料:法式田園醬

源自美國加州的菜色，
Cobb是發明這道菜
餐廳老闆的名字。
現在大家材料可隨意搭配，
色彩繽紛、口感豐富

New 科布彩蔬木盆沙拉 NT\$240

コブサラダ Cobb Salad
滿滿各式纖維、蛋白質、健康脂肪，
營養與口感滿分的沙拉 豬肉產地:台灣



推薦醬料:醬油芥末籽醬

New 安格斯牛肉木盆沙拉 NT\$240

アンガス牛サラダ Angus Beef Salad
酸甜清爽醬汁加上多種萵苣蔬菜，口感豐盛
牛肉產地:美國



推薦醬料:水果優格醬

蔬食 (含堅果類成分)

健康水果果仁木盆沙拉

NT\$240

フルーツとMIXナッツのサラダ
Salad with Fresh Fruit & Mixed Nuts
健康水果、堅果、南瓜籽、鮮蔬最佳組合

* 食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖品僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費

New 推薦新品

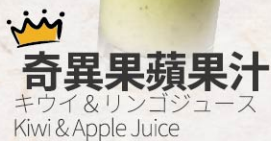
人氣料理

蔬食 本餐廳提供的蔬食料理，內含辛香調味料是為了方便蔬食者享用，不適合全素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素，敬請素食者諒解。

飲料 NT\$80

Drink

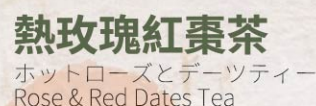
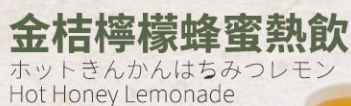
果汁 Ice Tea



咖啡 Coffee



熱茶 Hot Tea



酒類 Alcohol

(套餐不適用)



Lambrusco是北義特有,
帶有微氣泡, 微甜的紅酒

酒後不開車
安全有保障

自家製甜點

精緻甜點

Dessert

NT\$90



New

鹹味乳酪杏仁蛋糕捲 (含堅果類成分)

塩クリームロールケーキ
Salted Cream Cheese Roll Cake with Almond flakes
香甜軟綿的蛋糕配上微鹹的乳酪鮮奶油，
加上烤得金黃酥酥的杏仁片，一口接一口，回味無窮

酥脆巧克力豆



絲絨巧克力蛋糕

チョコレートデリス
Chocolate Delice
濃純巧克力和鮮奶油美妙味覺

New

酸溜溜檸檬塔

レモンタルト Lemon Tarte
手工自製塔皮與檸檬奶餡，
經典法式口味



飽滿內餡



New

甜薯栗子千層酥

マロンスイートポテトパイ
Sweet Potatoe & Marron Parcel
使用100%優質台農57號地瓜，無添加任何香料，
綿密香甜，加上法國進口糖漬栗子，
讓你的味蕾口感豐富度更上一層。



酥脆巧克力豆



香蕉

冰淇淋聖代

アイスクリームパフェ
Ice Cream Parfait
酸酸甜甜的莓果與冰淇淋，
最美味組合



源自西班牙巴斯克地區
日本東京最火紅排隊甜點
焦香外表和軟嫩乳酪內餡
香濃奶香味撲鼻而來

皇冠

巴斯克燒乳酪蛋糕

バスク風焦がしチーズケーキ
Basque Burnt Cheese Cake
焦香風味重乳酪蛋糕，口感綿嫩鬆軟
濃郁奶香，濕潤不甜膩



鮮果西米露

新鮮フルーツのココナッツタピオカ
Coconut Tapioca
晶瑩剔透香Q椰香西米露，
搭配新鮮水果與草莓冰淇淋，非常爽口

雙人甜點

New

焦糖核桃肉桂捲

NT\$200 (含堅果類成分)

シナモンロール バニラアイス添え
Cinnamon Roll
with Walnut and Vanilla Ice Cream
完美肉桂和甜蜜海鹽焦糖醬、冰淇淋組合



鐵鍋熔岩巧克力蛋糕

NT\$200

チョコラバケーキ
Chocolate Lava Cake
溫熱巧克力岩漿，濃厚香甜酸香水果，
冷熱交織



下午茶

單人享用NT\$150

飲料選一/精緻甜點選一

雙人享用NT\$250

飲料選二/雙人甜點選一或精緻甜點選二

供應時間14:00~17:00

生日優惠

當日壽星贈雙人甜點一份

當月壽星贈精緻甜點一份

敬請告知服務人員

(請出示可辨識生日之物證,僅供內用,限本人兌換)

* 食材依季節變化而調整，實品以現場為主，圖品僅供參考，詳情請洽服務人員。消費加收10%服務費

New

推薦新品

皇冠

人氣料理

10