

·全天候供應·

For Two

雙人套餐 NT\$1260

/- 販賣甜蜜的兩人 -/

窈窕美味 選1

巴沙米可醋蒜香野菇鮮蝦

換購升級加價NT\$20

にんにく味のマッシュルームと
海老バルサミコ酢和え
Fried Garlic Shrimp with Balsamic

安格斯牛肉木盆沙拉

アンガス牛サラダ

Angus Beef Salad

搭配醬油芥末籽醬

經典雞肉凱薩木盆沙拉

チキンシーザーサラダ

Caesar Salad with Chicken

搭配凱薩醬

綜合果仁水果木盆沙拉

ナッツとフルーツのボウルサラダ

Mixed Fruit and Nuts Salad Bowl

搭配水果優格醬

湯品 選2

湯品加價NT\$20可搭配酥皮

起士洋蔥湯

オニオングラタンスープ

Onion Soup

with Cheese Gratin

匈牙利牛肉湯

グーラッシュ

Goulash

玉米濃湯

コーンポタージュ

Corn Potage

蘑菇濃湯

クリーミーポルチーニスープ

Creamy Porcini Soup

南瓜濃湯

カボチャポタージュ

Pumpkin Potage

開胃料理 選1

粉紅醬中卷彎管麵

イカ&トマトソースのマカロニ

Tomato Sauce Macaroni with Squid

粉紅醬法式白醬加蕃茄醬汁

美味不膩口

野菇培根彎管麵

ベーコン&ガーリック味チーズのマカロニ

Cheese Macaroni with Bacon & Mushroom

套餐飲料選2

請由背面選擇

套餐飲料可續杯(不可更換品項)

點選雙人餐
現烤麵包吃到飽



不提供打包外帶。

套餐甜點選2

請由背面選擇

精緻主菜 選1

義式香煎阿拉斯加赤魚排

アラスカ産赤魚のイタリア風ソテー

Pan-Fried Alaska Red Fish

坦都里雞排&一口菲力豬排炸雙拼

タンドリーチキン&ヒレカツ

Tandoori Chicken & Pork Cutlet

左右逢源的絕對美味,讓您一次雙重擁有

香蒜烤飯佐

辣味美乃滋

特選安格斯嫩肩牛排

特選アンガスマジスステーキ

Choice Angus Top Blade

牛肉重量:約150G(調理前)

燒包紅酒牛肉燉煮&松露起士漢堡排

ビーフシチュー&トリュフチーズインハンバーグのオムレツ焼き

Red Wine Beef Stew&

Truffle Flavor Cheese Burger Steak

西班牙松阪豬黑金蒜

松露野菇燉飯

イベリコ豚の黒大蒜トリュフリゾット

Spanish Matsusaka Pork with Black Garlic &

Truffle Mushroom Risotto

澳洲穀飼沙朗牛排飯

穀物飼育牛サーロインステーキライス

Grain-Fed Sirloin Steak Rice Plate

西班牙松阪豬

義大利麵

イベリコ豚の Pasta

Spanish Matsusaka Pork Spaghetti

豪華海鮮焗飯

贅沢海鮮グラタン

Deluxe Seafood Rice Gratin

干貝&草蝦&中卷

烏賊墨義大利麵

ホタテと海老とイカのイカ墨パスタ

Scallop Prawn Squid Spaghetti

豪華主菜 選1

菲力牛排

テンドーロインステーキ

Tenderloin Steak

牛肉重量:約160G(調理前)

香烤櫻桃鴨腿排

チェリーダックのもも肉ステーキ

Pan-Fried Cherry Duck Thigh

德國豬腳

シュバイネハクセ (ローストした豚足)

Pig's Trotter

香烤醇厚Q彈肉香,嚼勁十足



香烤舒康雞排&

香烤草蝦

銘柄鶏と海老のグリル焼

Baked Chicken & Prawn



嫩肩牛排&香煎鮭魚&

漢堡排三拼

マジスステーキ&サーモンソテー&

ハンバーグの盛り合せ

Top-Blade Steak & Pan-Fried Salmon &

Hamburger Steak 牛肉重量:約100G(調理前)



澳洲穀飼100天沙朗牛排

豪州産穀物飼育牛のサーロインステーキ

Australian Grain-Fed Beef Sirloin

牛肉重量:約220G(調理前)

升級加價NT\$60



澳洲大麥牛牛排

豪州産大麦飼育牛ステーキ

Australia Barley-Fed Steak

牛肉重量:約200G(調理前)

升級加價NT\$80

飲料



冰淇淋漂浮蘇打 NT\$150

オレンジ&ベリー&キウイフロート

Ice Cream Soda Float

三種口味任君選

升級加價+NT\$50

不可續杯

奇異果

KIWI

莓果

BERRY

FRESH AND JUICY

套餐飲料

可續杯不可更換品項

可附牛奶

冰/紅茶 NT\$90

アイス紅茶
Ice Black Tea

熱/桂花蜜香紅茶 NT\$90

キンモクセイの蜂蜜紅茶
Osmanthus Honey Scented Black Tea

熱/鹿兒島有機綠茶 NT\$90

有機綠茶
Organic Green Tea

熱/錫蘭紅茶 NT\$90

セイロンティー
Ceylon Tea

熱/金萱烏龍茶 NT\$90

金萱烏龍茶(キンセンウーロン茶)
Jinxuan Oolong Tea

冰/美式咖啡 NT\$90

熱/美式咖啡 NT\$90

アメリカンコーヒー (アイス/ホット)
Coffee Americano (I/H)

可樂 NT\$90

コーラ
Coke

芬達 NT\$90

ファンタ
Fanta

雪碧 NT\$90

スプライト
Sprite

健怡可樂 NT\$90

コーラライト
Diet Coke

冰/檸檬紅茶 NT\$90

レモン紅茶
Ice Lemon Tea

特調飲料

不可續杯

升級加價+NT\$10

熱/新鮮水果茶 NT\$110

ホットフルーツティー
Fresh Fruit Ceylon Tea

升級加價+NT\$10

冰/咖啡拿鐵 NT\$110

熱/咖啡拿鐵 NT\$110

カフェラテ (アイス/ホット) Café Latte (I/H)

升級加價+NT\$20

森林莓果汁 NT\$120

ミックスベリージュース
Mixed Berry Juice

升級加價+NT\$20

熱/蜂蜜拿鐵 NT\$120

蜂蜜カフェラテ (ホット)
Honey Latte

升級加價+NT\$10

冰/鮮果紅茶 NT\$110

アイスフルーツティー
Iced Fresh Fruit Ceylon Tea

升級加價+NT\$10 含肉桂粉

熱/卡布奇諾 NT\$110

カプチーノ
Cappuccino

升級加價+NT\$20

葡萄綜合果汁 NT\$120

ミックスジュース
Mixed Fruit Juice

升級加價+NT\$20

綜合莓果冰沙 NT\$120

ベリーフローズン
Mixed Berry Gelato Sorbetti

升級加價+NT\$10

熱/現煮錫蘭奶茶 NT\$110

セイロンミルクティー
Ceylon Milk Tea

升級加價+NT\$10

搭配新鮮金桔的酸甜滋味，富含維他命C的沁涼飲料

冰/金桔蜂蜜風味檸檬汁 NT\$110

熱/金桔蜂蜜風味檸檬汁

きんかんはちみつレモン (アイス/ホット) Kumquat & Lemon Juice (I/H)

升級加價+NT\$20

銀耳含有天然膠質，促進胃腸蠕動的膳食纖維

蜂蜜檸檬銀耳露冰飲 NT\$120

蜂蜜レモンと木耳のドリンク
Honey Lemon with White Fungus Drink with Jujube

套餐甜點

Dessert



脆皮巧克力乳酪捲

NT\$90 (含堅果類)

パリパリチョコのチーズロール
Chocolate Cheese Roll Cake
使用法國可可巴內Cacao Barry巧克力
加上帶有少許鹹味的乳酪製成的蛋糕捲



經典奶酪佐森林莓果醬

NT\$90

パンナコッタ ベリージャム添え
Classic Panna Cotta with Berry Sauce
酸甜莓果醬與奶濃郁的奶酪絕美搭配
(含動物性吉利丁)



核桃肉桂捲

NT\$90 (含堅果類)

シナモンロール
Cinnamon Roll
香濃肉桂糖餡搭配焦糖核桃，
口感更上一層



酸溜溜檸檬塔

NT\$90

レモンタルト Lemon Tart
酥脆塔皮與檸檬奶餡，
經典法式口味
(含動物性吉利丁)

Dessert 精緻甜點

巴斯克乳酪蛋糕 NT\$140

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

升級加價+NT\$40

翻轉焦糖蘋果派 NT\$160

キャラメルリンゴパイ
Apple Tart Tatin with
Vanilla Ice Cream

升級加價+NT\$60

(含堅果類)

水果冰淇淋聖代
NT\$160

升級加價+NT\$60

フルーツパフェ
Ice Cream Sundae with Fresh Fruit
冰淇淋加上莓果醬、新鮮水果
芝麻薄餅，甜蜜脆口

熱烤蜂蜜蛋糕佐香草冰淇淋
NT\$160

升級加價+NT\$60

ホット蜂蜜ケーキバニラアイス
Hot Honey Cake & Vanilla Ice Cream
現點現烤的蜂蜜蛋糕口感綿密，淋上少許蜂蜜，
蛋香味與蜂蜜香真是絕配！

現點現做
製作時間約20分鐘

經典義式提拉米蘇

NT\$140

升級加價+NT\$40

ティラミス
Classic Tiramisu

咖啡焦糖核桃蛋糕

NT\$120

升級加價+NT\$20

コーヒーキャラメルクルミケーキ
Coffee and Caramelized Walnut Cake
咖啡香醇，蛋糕綿密，濃郁的咖啡香氣滿溢