

Brunch 早午餐 · 全天候供應 ·

雙人早午餐
品項均含

麵包
吃到飽

柳丁汁、
明日葉汁
任選二

90元飲料
任選二
請至P13選擇

明日葉汁微甜清香含
維他命、葉綠素、葉酸等。



NT\$920

SKYLARK 陽光雙人早午餐

SKYLARKサンシャインランチ(2人前)
SKYLARK Sunshine Brunch For Two

燕麥水果杯、優格果麥盅、季節水果、蔬菜沙拉、冰心地瓜、
哈魯米起士、煙燻起士、茄汁焗豆、義大利鄉村肉腸、
焗烤義式嫩煮蔬菜、厚培根、烤蕃茄洋菇片、煙燻鮭魚、
煎馬鈴薯餅、炒蛋

NT\$460

骰子牛肉早午餐

サイコロ牛肉のランチ
Diced Beef Brunch

嫩肩骰子牛、薯條、
季節水果、蔬菜沙拉、
茄汁焗豆、優格果麥盅、
冰心地瓜、荷包蛋、
烤蕃茄洋菇片



個人早午餐
品項均含

麵包
吃到飽

柳丁汁、
明日葉汁
任選一

90元飲料
任選一
請至P13選擇



NT\$400

煙燻鮭魚早午餐

スモークサーモンのランチ
Smoked Salmon Brunch

煙燻鮭魚、薯條、
季節水果、蔬菜沙拉、
優格果麥盅、冰心地瓜、
烤蕃茄洋菇片、炒蛋

開胃菜 NT\$100
Antipasto



蔬食 季節水果沙拉

季節フルーツサラダ
Seasonal Fruit Salad with
Yogurt Dressing
嚴選當季新鮮水果與滿滿蔬菜，
健康美味



蔬食 藜麥起士焗烤豆腐

チーズ豆腐のグラタン キヌアかけ
Tofu Cheese Gratin
藜麥與綜合菇類加嫩豆腐，
白醬焗烤蔬食，暖心絕配



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



南法尼斯沙拉

ニース風サラダ Nicoise Salad
多樣蔬菜、鮪魚，蛋白質充足健康滿分料理
搭配尼斯沙拉醬：鯷魚、大蒜、酸豆、海鹽、
黑胡椒、紅酒醋、橄欖油 等鹹香酸開胃Sauce



NEW 英式炸魚佐塔塔醬

フィッシュフライ タルタルソース添え
Fried Fish Served with Tartar Sauce
表皮酥脆，內裡鬆軟綿滑的酥炸料理

NEW 蟹風味沙拉

蟹風味サラダ
Fresh Salad with Imitation Crab
炸蟹香酥、蔬食水果清爽、美味呈現



NEW 酥炸薯條

ポテトフライ
French Fries
原味、沾醬，三種美味

湯 NT\$100

Soup
湯品加價20元
可搭配酥皮



玉米濃湯

コーンポタージュ
Corn Potage



蔬食 香菇蔬菜湯

きのこ野菜のスープ
Vegetarian
Mushroom Broth
食材依季節變化而調整



NEW 起士洋蔥湯

オニオングラタンスープ
Onion Soup
with Cheese Gratin
含牛肉成分



南瓜濃湯

カボチャポタージュ
Pumpkin Potage
含堅果類成分



匈牙利牛肉湯

グーラッシュ Goulash



蘑菇濃湯

クリーミーポルチーニスープ
Creamy Porcini Soup

香草鹹豬肉沙拉盅

ハーブ飼育豚の塩味漬け
Salty Herbal Pork
淡淡鹹香豬肉搭上蒜味甜甜，
美味一絕

台灣優質品牌香草豬



* 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。

牛排 Steak

A5日本和牛是等級最高的日本和牛，
瘦肉與油花比例完美，
肉質軟嫩，能品嚐到牛肉與脂肪香氣的雙重美味

NEW A5日本和牛 NT\$780

A5ランク日本和牛
Japanese Wagyu Beef A5-Rank
牛肉重量:約125G(調理前)

和牛
WAGYU BEEF

點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽，不提供打包外帶。

NEW 北海道黑毛牛

NT\$680

北海道產黑毛牛
Japanese Black Hokkaido Wagyu
牛肉重量:約125G(調理前)

北海道養殖的日本【國產牛】
柔嫩細緻的油花
肉質有彈性，香氣馥郁高雅

漢堡排

Burger Steak

自家手工拍製的漢堡
與日本同步的配方
顛覆您對漢堡排的想像

爆漿
三種起士、松露、馬鈴薯，濃郁美味

爆漿 感動漢堡排 NT\$250

トリュフチーズインハンバーグ Lava Burger Steak
經典美味、起士口感、松露美味，
溫和柔滑瞬間感動味蕾

牛腱肉加入紅酒慢火燉煮，
肉質滑嫩、醬香四溢，齒頰留香

BEEF STEW & 爆漿漢堡排雙拼
NT\$360

ビーフシチュー&トリュフチーズインハンバーグ
Beef Stew & Burger Steak
一口美味、一口感動、搭配松露香氣讓您一次擁有

漢堡肉為牛、豬混合

NEW 和風蘿蔔泥漢堡排 NT\$220

和風大根おろしハンバーグ
Burger Steak with Radish Puree and Shiso
經典日式漢堡排

NEW 澳洲穀飼100天沙朗牛排
NT\$560

豪州產穀物飼育牛のサーロインステーキ
Australian Grain-Fed Beef Sirloin
軟嫩口感與濃厚紮實肉香，鮮香多汁
牛肉重量:約220G(調理前)

牛隻從小以天然牧草放養，
以高營養穀物飼料餵養至少100天。
牛隻攝取均衡的營養，
肉質柔軟，口感豐富。

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:約160G(調理前)

特選安格斯嫩肩牛排 NT\$400

特選アンガスマスジステーキ
Choice Angus Chuck Steak
香嫩口感之外，在咀嚼時多了一份嚼勁
牛肉重量:約160G(調理前)

一頭牛只能取下數公斤的稀少部位，
肉與油花達成平衡比例、多汁

特選低脂沙朗牛排

NT\$480

特選低脂肪サーロインステーキ
Choice Low-Fat Sirloin Steak
油脂與瘦肉比最均勻的後腰沙朗，牛鮮味濃郁、健康低脂
牛肉重量:約200G(調理前)

溫度高達400度以上
特製鐵石，
讓您依自己喜好調整
牛肉熟度!

自家製牛排佐醬3選1

ソース3者択1 Choose 1 sauce three below

柚子胡椒醬 黑胡椒醬 牛肝菌多蜜醬
柚子コンショウソース ブラックペッパーソース ポルチーニデミグラスソース

白飯單點NT\$20

1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$180

開胃菜或湯一 飲料一
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\$220

開胃菜一 湯一 飲料一
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\$260

開胃菜一 湯一
甜點一 飲料一
アペタイザー・スープ・デザート・
ドリンク各1

*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

🌿 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。

排餐
Main Dish



坦都里雞排
&一口菲力豬排炸雙拼

NT\$400
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
精選活菌豬菲力肉質軟嫩細緻

香辣烤飯佐辣味美乃滋

印度坦都里雞腿排

NT\$300
タンドリーチキン
Tandoori Chicken
源自北印好味,印度國宴料理風靡全球。
打開你對香氣美味的視野!



香辣烤飯佐辣味美乃滋

坦都里雞腿排
自家數十種香料醃製

*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。

白飯單點NT\$20

點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽,不提供打包外帶。



NEW 紫蘇蘿蔔泥
鹽麴噶瑪蘭豬里肌排

NT\$250
塩麴豚ロースステーキ 大葉大根おろし添え
Salted Koji Pork Loin Steak Served
with Radish Puree and Shiso

來自蘭陽平原的噶瑪蘭豬肉,
肉質香甜細緻



NEW 義式香煎阿拉斯加赤魚排

NT\$360
アラスカ産赤魚のイタリア風ソテー
Pan-Fried Alaska Red Fish
富含高蛋白,是低熱量的深海魚,肉質彈牙

辣味義式蕃茄醬汁



NEW 香烤櫻桃鴨腿排

NT\$480
チェリーダックのもも肉ステーキ
Pan-Fried Cherry Duck Thigh
肉質軟嫩鮮甜、外皮酥脆,肥而不膩

柚子胡椒醬



1 樂活套餐
主菜價格+ NT\$180

開胃菜或湯一 飲料一
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\$220

開胃菜一 湯一 飲料一
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\$260

開胃菜一 湯一
甜點一 飲料一
アペタイザー・スープ・デザート・
ドリンク各1

義大利麵

Pasta



NEW 鮮蝦·中卷柚子風味
白醬義大利麵

NT\$280

海老とイカの柚子風味
クリームソーススパゲッティ
Shrimp and Squid Spaghetti
with Yuzu Flavor White Sauce
淡淡柚香白醬搭配海鮮，風味獨特。



NEW

蔬食 季節鮮蔬義大利麵 NT\$190

新鮮季節野菜のスパゲッティ
Vegetable Spaghetti
滿滿蔬菜、高纖營養



NEW 鮮嫩雞柳·柚子風味白醬義大利麵

NT\$220

チキンフィンガーの柚子風味クリームソーススパゲッティ
Chicken Finger Spaghetti with Yuzu Flavor White Sauce
鮮嫩雞柳搭配淡淡柚香白醬



粉紅醬海鮮焗彎管麵 NT\$260

海鮮マカロニグラタン トマトクリームソース
Seafood Macaroni Gratin
特調醬汁、豐富海鮮，讓人停不下的美味



蕃茄海鮮義大利麵 NT\$240

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



滿滿蛤蜊

澎派蛤蜊義大利麵 NT\$260

たっぷりハマグリスパゲッティ
Spaghetti with Clam in White Wine Sauce
經典義大利麵，大朋友小朋友都喜歡



干貝·鮮蝦·中卷烏賊墨義大利麵

NT\$280

ホタテとエビのイカ墨スパゲッティ
Spaghetti with Shrimp & Scallop & Squid Ink Sauce
三種受歡迎的海鮮食材，高貴不貴

點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽，不提供打包外帶。

木盆沙拉

Salad



★ 搭配尼斯沙拉醬
南法尼斯木盆沙拉
NT\$240

ニース風ツナサラダ
Nicoise salad
多樣蔬菜、鮭魚，蛋白質充足健康滿分



★ 搭配醬油芥末籽醬
安格斯牛肉木盆沙拉 NT\$240

アンガス牛サラダ Angus Beef Salad
牛肉搭配多種高莖蔬菜，口感豐盛



★ 搭配凱薩醬
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

1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$180

☕ 開胃菜或湯一 ☕ 飲料一
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\$220

☕ 開胃菜一 ☕ 湯一 ☕ 飲料一
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\$260

☕ 開胃菜一 ☕ 湯一
☕ 甜點一 ☕ 飲料一
アペタイザー・スープ・デザート・
ドリンク各1

* 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。



NEW 青醬蛤蜊中卷起士燉飯

NT\$240

ハマグリとイカのジェノベーゼリゾット
Genovese Risotto with Clams and Squid
香濃青醬、鮮甜海鮮

點選主餐現烤麵包吃到飽

麵包吃到飽，不提供打包外帶。



蔬食

含堅果類成分

核桃鮮蔬野菇燉飯 NT\$190

クルミとキノコのリゾット
Risotto with Mushroom & Walnut
蔬菜鮮甜，核桃香脆



番紅花(Saffron)全世界最貴的香料
取自於紫色番紅花雌蕊柱頭

番紅花海鮮烤飯 NT\$380

サフランのパエリア
Saffron Seafood Paella
(孕婦不宜)



牛腱肉加入紅酒慢火燉煮，
肉質滑嫩、醬香四溢，齒頰留香

法式牛肉燉煮&蛋包飯

NT\$300

ビーフシチュー&オムライス
Beef Stew



👑 蕃茄海鮮焗飯 NT\$250

トマト海鮮ドリヤ
Tomato Seafood Doria
入口滿滿起士，加上蕃茄、海鮮的甜味，
焗烤控必點



焗烤起士雞柳飯

NT\$220

チキンフィンガーのチーズドリヤ
Chicken Finger Cheese Doria
濃郁的起司香氣，
鮮嫩雞柳，相當夠味

白飯單點NT\$20

1 樂活套餐

主菜價格+ NT\$180

🍷開胃菜或湯一 🍷飲料一
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\$220

🍷開胃菜一 🍷湯一 🍷飲料一
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\$260

🍷開胃菜一 🍷湯一
🍰甜點一 🍷飲料一
アペタイザー・スープ・デザート・
ドリンク各1

飲料 Drink



熱/阿拉比卡咖啡
NT\$90
ホットコーヒー-熱帯雨林豆使用
Hot Coffee
(Rainforest Alliance Certified)



冰/阿拉比卡咖啡
NT\$90
アイスコーヒー-熱帯雨林豆使用
Iced Coffee
(Rainforest Alliance Certified)

雨林聯盟認證農園產咖啡豆



NEW 冰/焦糖脆脆拿鐵
NT\$110
キャラメルフレークのアイスラテ
Iced Latte with Honeycomb
升級加購+NT20



森半抹茶提拉米蘇
升級加價+NT20

森半抹茶粉
選用高級的宇治茶
研磨而成

森半抹茶的ティラミス
Matcha Tiramisu
抹茶味道偏厚，濃濃的抹茶香是它的特色，
加上濃郁馬士卡芬乳酪製成的提拉米蘇，驚豔



自家製
甜點

特薦甜點 NT\$110

Dessert



當日壽星贈特薦甜點任選一份
敬請告知服務人員
(請出示可辨誕生日之物證,僅供內用,限本人兌換)



熱烤蜂蜜蛋糕

升級加價+NT20

ホット焼き蜂蜜ケーキ
Hot Honey Cake
現點現烤的蜂蜜蛋糕口感綿密、有一點彈性，
搭配鮮奶油、淋上少許蜂蜜，
吃到滿滿蛋香味與淡淡的蜂蜜香真是絕配

現點現做
製作時間約20分鐘



NEW 水果冰淇淋聖代

升級加價+NT20

フルーツサンデー
Ice Cream and Fruit Sundae
冰淇淋加上莓果醬、新鮮水果
芝麻薄餅，甜蜜脆口



升級加價+NT20

NEW 冰/草莓優格牛奶飲

NT\$110
イチゴヨーグルトミルク
Strawberry Yoghurt Drink



升級加價+NT20

NEW 冰/美麗C果汁

NT\$110
ビタミンCたっぷりジュース
Mixed Fruit Juice Rich in Vitamin C



升級加價+NT20

NEW 冰/綜合果汁

NT\$110
ミックスジュース
Mixed Fruit Juice



冰/森林莓果汁

NT\$90
ミックスベリージュース
Mixed Berry Juice



升級加價+NT20

綜合莓果冰沙

NT\$110
ベリーフローズン
Mixed Berry Gelato Sorbetti



冰/鮮果紅茶

NT\$90
アイスフルーツティー
Iced Fresh Fruit Ceylon Tea



升級加價+NT20

冰/黑糖珍珠奶茶

NT\$110
アイスタピオカ
黒糖のミルクティー
Iced Brown Sugar Bubble Milk Tea



冰/奶茶

NT\$90
アイスミルクティー
Iced Milk Ceylon 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
Orangic Green 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



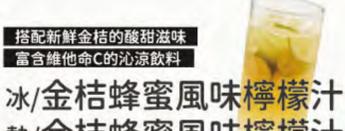
熱/玫瑰紅棗茶

NT\$90
ホットローズハーブティー
Rose & Red Dates Tea
紅棗/含有豐富的維生素、果糖和各種氨基酸。
玫瑰/含有有機酸維生素C。
女生最佳保養聖品!孕婦不宜飲用。



熱/新鮮水果茶

NT\$90
ホットフルーツティー
Fresh Fruit Ceylon Tea

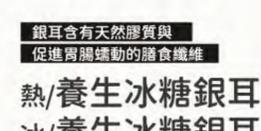


搭配新鮮金桔的酸甜滋味
富含維他命C的沁涼飲料

冰/金桔蜂蜜風味檸檬汁

NT\$90
熱/金桔蜂蜜風味檸檬汁

NT\$90
きんかんはちみつレモン
Kumquat & Lemon Juice



銀耳含有天然膠質與
促進胃腸蠕動的膳食纖維

熱/養生冰糖銀耳

NT\$90
冰/養生冰糖銀耳

NT\$90
白木耳的健康ドリンク
White Fungus Drink with Jujube



可口可樂

NT\$90
コカ・コーラ
Coca Cola



熱/現煮錫蘭奶茶

NT\$90
セイロンミルクティー
Ceylon Milk Tea



冰/咖啡拿鐵

NT\$90
アイスカフェラテ
Iced Café Latte



熱/咖啡拿鐵

NT\$90
カフェラテ Café Latte



熱/卡布奇諾

NT\$90
カプチーノ
Cappuccino

含肉桂粉

酒類 Alcohol

套餐不適用

義大利雷歐尼蘭伯斯紅酒
NT\$180/瓶

リュニティランブルスコ 赤ワイン
Riunite Lambrusco Red Wine
187cc/瓶・酒精濃度 8%
Lambrusco是北義特有，
帶有微氣泡，微甜的紅酒

海尼根啤酒 NT\$120
ハイネケンビール Heineken Beer
330cc・酒精濃度 5%

台灣金牌啤酒 NT\$120
台湾ビール Taiwan Beer Gold Medal
600cc・酒精濃度 5%

酒後不開車
安全有保障

下午茶 Sweet time
供應時間14:00~17:00



單人享用NT\$160
NT\$90飲料選一/NT\$90精緻甜點選一

雙人享用NT\$260
NT\$90飲料選二/NT\$90精緻甜點選二

下午茶套餐不含麵包吃到飽。

精緻甜點 Dessert NT\$90



當月壽星贈精緻甜點任選一份
敬請告知服務人員
(請出示可辨誕生日之物證,僅供內用,限本人兌換)



脆皮巧克力乳酪捲
パリパリチョコのチーズロール
Chocolate Cheese Roll Cake
使用法國可可巴芮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
パナコッタベリージャム添え
Classic Panna Cotta with Berry Sauce
酸甜莓果醬與奶香濃郁的奶酪絕美搭配
(含動物性吉利丁)



黃金地瓜麻糬千層酥
こんがりさつま芋とお餅のミルフィーユ
Sweet Yam with Mochi Puff Pastry
酥脆外皮佐黃金地瓜加上QQ麻糬，
香而不甜，滋味動人



咖啡焦糖核桃蛋糕
コーヒーキャラメルのクルミケーキ
Coffee and Caramelized Walnut Cake
咖啡香醇，蛋糕綿密，
濃郁的咖啡香氣滿溢



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



巴斯克燒乳酪蛋糕
バスク風焦しチーズケーキ
Basque Burnt Cheese Cake
焦香風味重乳酪蛋糕，
口感濕潤綿嫩鬆軟、濃郁奶香
濃奶香味撲鼻而來

香草冰淇淋單點NT\$20

* 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
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。