



{傳統組合巧烹樸實好味}

章魚，小洋芋，大蒜，香草

蒜香大章魚與雞汁小洋芋

開胃菜與沙拉

APPETIZER
& SALAD

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME
11:30-14:00 & 17:30-20:30

干貝優格水果沙拉

Scallops with Yogurt and Fruits
北海道干貝，優格，季節水果

\$420

松阪豬肉沙拉

Pan-fried Pork Cheek Salad
松阪豬，法國西南巴斯克辣椒粉，生菜，法式油醋醬汁

\$320

人氣
料理



海鮮沙拉

Seafood Salad
生態蝦，鮮魚，墨魚，甜椒，生菜，法式油醋醬汁

\$370

凱薩沙拉

Caesar Salad
蘿蔓生菜，培根，凱薩醬

\$180

新品
上市



蕃茄布拉塔乳酪、墨魚米餅

Tomato, Burrata, Squid Ink Chip
蕃茄，布拉塔乳酪，墨魚米餅，芝麻葉

\$360

人氣
料理



Q梅鹹鴨蛋鮮蝦沙拉

Plum, Salted Duck Eggs and Shrimps Salad
Q梅，鹹鴨蛋，生態蝦，生菜，梅子油醋

\$330

爆米香藜麥沙拉 (奶素)

Quinoa Salad with Popped Rice
藜麥，蕃茄，葡萄乾，核桃，生菜，法式油醋醬汁，爆米香

\$270

主廚
推薦



煙燻鮭魚佐酸豆洋蔥

Smoked Salmon with Capers and Onion
煙燻鮭魚，酸豆，洋蔥

\$390

白酒蒸蛤蜊

Clam with White Wine
黑金文蛤，白酒

\$250

義式炸海鮮

Deep-fried Shrimp, Squid and Fish, Zucchini
生態蝦，小卷，鮮魚，櫛瓜

\$360

新品
上市



蒜香大章魚與雞汁小洋芋

Octopus with Garlic and Potato
章魚，小洋芋，大蒜，香草

\$360

傳統肉醬

Pork Rilette
豬肉，培根，辛香料，法國麵包

\$130

新品
上市



香草奶油烤勃根地蝸牛

Baked Snail with Garlic and Herb Butter
香草奶油，洋芋泥，蝸牛，法國麵包

\$360

巴沙米可醋雞肉雞肝

Balsamic Chicken Leg and Liver
雞腿肉，雞肝，培根，洋菇，巴沙米可醋

\$330

精選酒款 | MONTHLY WINE

德國賀斯酒廠麗絲玲白葡萄酒

\$150/杯 Glass \$800/瓶 Bottle

2014 Balthasar Röss Rheingau Riesling QBA

優雅的花香中有淡雅的綠色水果氣息，引領出青蘋果、西洋梨和些許香草的滋味，餘韻柔順，酸中帶微甜的滋味。

葡萄品種：100% Riesling

建議搭配：相當適合搭配海鮮類餐點，如沙拉類、蔬菜燉牛肚、煙燻鮭魚溫泉蛋檸檬燉飯。

法國波爾多瑪休爾城堡莊園精選紅酒

\$180/杯 Glass \$900/瓶 Bottle

2012 Château Machorre, Cuvee La Villa

帶著明亮的紅寶石色澤，櫻桃、覆盆子等紅色漿果果香與許咖啡、菸草等複雜香氣，口感圓柔具有完美融合的丹寧，餘韻甜美柔和。

葡萄品種：Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

建議搭配：非常適合搭配肉類主菜或松阪豬、乾拌麵一起享用。



湯品

SOUP

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:30

人氣
料理



有機南瓜湯

Cream of Pumpkin Soup

有機南瓜，雞高湯、馬鈴薯、洋蔥、鮮奶油、橄欖油

\$95

洋蔥湯

Onion Soup

洋蔥、雞高湯、白酒

\$110

主廚
推薦



奶油菌菇湯

Cream of Mushroom Soup

洋菇，杏鮑菇，香菇，雞高湯、馬鈴薯、洋蔥、鮮奶油、橄欖油

\$95

義式蔬菜湯

Minestrone

蕃茄、四季豆、西芹、紅蘿蔔、洋蔥、櫛瓜、雞高湯

\$95

人氣
料理



蒜苗蛤蜊雞湯

Chicken Soup with Leek and Clam

蒜苗、雞湯、黑金文蛤

\$100

奶油有機玉米湯(奶素)

Corn Soup

有機玉米，鮮奶油

\$100



{歐陸輕美食}

結合台灣在地精彩食材，法式廚藝深入淺出無國界，
從主菜，沙拉，好湯到燉飯，麵食，款款營養美味，
簡單中洋溢主廚美食熱情

南法風味香草烤市場鮮魚

主菜類

MAIN-COURSE

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:30

主廚
推薦



法式功夫櫻桃鴨腿

Confit Duck Leg

櫻桃鴨腿，肉汁，炒洋芋、什錦菌菇

\$380

香草風味烤黑羽土雞

Roasted Chicken with Herbs

黑羽土雞，肉汁，炒洋芋

\$680

人氣
料理



南法風味香草烤市場鮮魚

Daily Fish, Clam with Herbs and Vegetables

市場鮮魚、百里香、迷迭香、時蔬、黑金文蛤

\$900

燒烤肋眼牛排

Grilled Rib Eye with Red Wine Sauce

自然牛肋眼牛排，紅酒醬汁，炒洋芋、什錦菌菇

\$920

主廚
推薦



波特酒燉牛頰

Braised Beef Cheek with Port Wine and Vegetables

牛頰肉，時蔬，洋芋泥

\$780

厚切美國帶骨牛排 24oz

USA Angus Prime Rib Eye 24oz

烤蒜頭，洋蔥，甜椒，洋芋泥，馬爾頓海鹽，紅酒醬汁

\$1800

白松露風味燉豬頰肉

Braised Pork Cheek with White Truffle Oil

豬頰肉，白松露油，時蔬，洋芋泥

\$560

主廚
推薦



蕃茄奶油燴海鮮

Braised Seafood with Tomato and Cream Sauce

明蝦，黑金文蛤，魚，小卷，蕃茄，鮮奶油

\$680

辛香風味無骨牛小排

Pan-fried Beef Short Rib with Cajun Spices

美國無骨牛小排，肯瓊香料粉，炒洋芋、什錦菌菇

\$800

新品
上市



茄汁燉牛雜

Braised Beef Tripe, Beef Tendon, Flank in Tomato Sauce

牛肚，牛筋，牛腩，麵包

\$780

義大利麵

PASTA,
GNOCCHI

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:30

墨魚麵

Home Made Ink Pasta with Squid and Shrimps
手工墨魚麵，墨魚，生態蝦，大蒜，橄欖油

\$320

鮮蝦菠菜麵疙瘩

Spinach Gnocchi with Shrimps
鮮蝦洋芋菠菜麵疙瘩，生態蝦，菌菇，鮮奶油

\$360

普羅旺斯燉蔬菜.義大利麵

Tagliatelle with Ratatouille
甜椒，洋蔥，蕃茄，櫛瓜，大蒜，百里香，鳥巢麵

\$310

奶油松露義大利麵

Pappardelle with Cream of Truffle Sauce
綜合菇碎，白松露油，鮮奶油，鳥巢麵

\$480

人氣
料理



蒜味辣椒雞肉義大利麵

Spaghettini with Chicken, Garlic and Chili
雞肉，辣椒，蒜片，義大利細麵

\$310

主廚
推薦



鮮蝦.蝦汁鳥巢義大利麵

Taglierini with Shrimps and Bisque
生態蝦，蝦汁，鳥巢麵

\$390

人氣
料理



煙花女風味海鮮帕克哩水管麵

Paccheri alla Puttanesca with Seafood
北海道干貝，生態蝦，墨魚，黑金文蛤，鮮魚，白酒，鯷魚，酸豆，黑橄欖，乾辣椒，洋蔥，蕃茄，大水管麵

\$430



煙花女風味海鮮帕克哩水管麵

生鮪魚塔塔冷麵 **\$380**

Capellini with Tuna Tartar, Tomato and Balsamico
鮪魚，蕃茄，巴沙米可醋，天使細麵

蒜香蛤蜊義大利麵 **\$310**

Linguine with Clam and Garlic
黑金文蛤，大蒜，舌扁麵

海鮮.肉醬千層麵 **\$400**

Lasagna with Seafood, Pork and Cheese
蕃茄，洋蔥，豬肉，墨魚，北海道干貝，焗烤乳酪，千層麵

辣味咖哩海鮮義大利麵 **\$430**

Linguine with Seafood and Curry Sauce
泰式咖哩，舌扁麵，香菜，無毒白蝦，黑金文蛤，干貝，魚，小卷

新品
上市

 **培根芋頭麵疙瘩** **\$330**

Taro Gnocchi with Bacon
芋頭麵疙瘩，培根，洋菇，櫛瓜

蕃茄肉醬麵 **\$280**

Linguine with Tomato Meat Sauce
蕃茄豬肉醬，舌扁麵

青醬干貝櫛瓜蔬菜義大利麵 **\$380**

Spaghettoni with Scallop, Zucchini and Pesto
北海道干貝，櫛瓜，蘿勒醬，義大利細麵

新品
上市

 **南瓜泥時蔬義大利麵 (奶素)** **\$300**

Tagliatelle with Vegetables and Pumpkin Puree
南瓜泥，季節蔬菜，鳥巢麵

燉飯

RISOTTO | 午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:30

番紅花海鮮燉飯 **\$430**

Saffron Risotto with Seafood
番紅花，義大利米，黑金文蛤，北海道干貝，生態蝦，墨魚，鮮魚

每日
限量

 **義式墨魚鑲飯** **\$350**

Stuffed Squid Risotto with Tomato Sauce
墨魚，洋菇，鮮奶油，高雄145號有機米，蕃茄醬汁

牛肝菌.菌菇燉飯 **\$330**

Procini and Mushroom Risotto
乾牛肝菌，什錦菌菇，義大利米

主廚
推薦

 **煙燻鮭魚溫泉蛋檸檬燉飯** **\$380**

Lemon Risotto with Smoked Salmon and Poached Egg
煙燻鮭魚，溫泉蛋，檸檬，優格，義大利米



{西式清流遇上中式濃酥香}

法式雞高湯為底，清澈透亮、味鮮醇
淋上滾熱湯的牛菲力，熟度七、八分恰好細緻柔嫩
加入中式蔥油酥提香收序，從傳統中脫穎出爽口清新

牛肉麵

中式麵食

CHINESE
NOODLE

午晚餐

LUNCH & DINNER TIME

11:30-14:00 & 17:30-20:30

松阪豬.乾拌麵

\$370

Pan-fried Pork Cheek with Noodle

松阪豬，蔥花，糖心蛋，有機蔬菜，麻筍，手工醬油，關東麵條

每日
限量



牛肉麵

\$420

Beef Noodle Soup

法式雞高湯，蔥花，糖心蛋，有機蔬菜，牛肉，關東麵條

海鮮湯麵

\$420

Seafood Noodle Soup

法式雞高湯，蔥花，糖心蛋，有機蔬菜，干貝，生態蝦，黑金文蛤，鮮魚，墨魚，關東麵條

{ 凡消費任一餐點，加點一份單點飲料，享有總金額折價50元之優惠。以此類推。
本方案不與其他活動或餐券合併使用，酒類、碳酸飲料、礦泉水和手工冰淇淋不列入此優惠 }