



宵夜單點 ★高人氣 LATE NIGHT MEALS

品酒小點



★炒洋芋義式牛肉腸 NT\$220
小洋芋、牛肉腸、奶油迷迭香



清炒雙色花椰菜 NT\$180
青花椰菜、白花椰菜、香菇



★煙燻鮭魚盤 NT\$320
洋葱絲、鮭魚卵、芥末美奶滋



★法國空運活生蠔(二顆) 二顆NT\$480 / 四顆NT\$940
檸檬角、雞尾酒醬 六顆NT\$1300

碳烤時令海鮮



(圖為組合範例)

★現流花枝中卷(1隻)、太平洋野生明蝦(1尾)、北海道干貝(2顆)
NT\$280 NT\$280 NT\$280

精選沙拉(附餐沙拉升級+NT\$150)



碳烤雞肉沙拉 NT\$280
碳烤雞胸肉、綜合沙拉菜、茶葉蛋、甜菜根、烤蘑菇、蕃茄、蜂蜜芥菜醬



田園蔬菜沙拉 NT\$280
綜合沙拉菜、甜菜根、黑橄欖、鮮蕃茄、茶葉蛋、甜玉米、烤蘑菇、水牛起士
(義大利油醋醬 or 辣味西南醬)



★煙燻鮭魚羅蔓凱薩沙拉 NT\$260
帕達諾乳酪、小蕃茄、培根片、香料麵包丁

今夜湯品(附餐湯品升級+NT\$50)

★酥皮燻鮭魚南瓜湯 NT\$180
鮮奶油、煙燻鮭魚、奶油酥皮

主廚推薦湯品 NT\$150



燉飯、義大利麵



蒜香綜合野蘑菇義大利麵 NT\$220
香菇、杏鮑菇、蘑菇、胡荽碎



碳烤雞肉松子青醬麵(可換燉飯) NT\$220
碳烤香料雞胸肉、帕瑪森起士粉



焗烤鮮蝦鮭魚奶油筆管麵(可換燉飯) NT\$320
蘑菇、蕃茄奶油醬、烤馬芝瑞拉起士



蘑菇培根奶油蛤蜊義大利麵(可換燉飯) NT\$280
大蛤蜊、洋葱、蘑菇、奶油醬汁

套餐價：
+ NT\$250升級為套餐，含麵包、附餐湯品、附餐沙拉、飲料
(美式咖啡、拿鐵、紅茶、奶茶或季節果汁) 咖啡、拿鐵供應至凌晨01:00

1. + 太平洋野生明蝦 NT\$280 + 波士頓活龍蝦(半隻) NT\$980
2. 單點主菜均送手工麵包一份。



烤培根義式肉醬麵 NT\$299
傳統義大利肉醬、帕達諾起士、溫泉土雞蛋



牛肝菌義式松露燉飯(可素) NT\$299
帕瑪森乳酪、乾燥牛肝菌、新鮮蘑菇、鮮奶油、雞湯底



碳烤花枝大蒜辣椒麵 NT\$380
BBQ整隻大花枝、蒜片、辣椒



牛肉蔬菜千層麵 NT\$480
碳烤嫩肩牛、手工麵皮、時令蔬菜、奶油蕃茄醬

主廚特製的推薦甜點 宵夜優惠價 NT\$85
松露巧克力蛋糕、法式焦糖布蕾、主廚特製甜點



以上價格均加收原價一成服務費。若您對某些食物過敏，請務必告知服務人員。自備酒水收費方式：葡萄酒每瓶\$300、烈酒每瓶\$500。
每人最低消費300元，六歲以上兒童或大人均需點餐，身高120公分以下未點兒童餐不另收費，圖片僅供參考