

艾朋超值單點 À POINT-A-LA-CARTE

★高人氣
單點主菜均送手工麵包一份。

建議
點法

若您今天不打算吃得太多，或是您正趕時間，建議您可以挑選一道您喜歡的牛排，再選一道沙拉或前菜，這可以依照您自己的喜好做選擇，當然，搭配上我們為您精選的紅酒，那就更完美了！
單杯紅酒NT\$280 單瓶紅酒NT\$980(起)

西班牙 Josper 百萬烤箱果木燻烤牛排

USDA Prime 美國頂級嫩肩牛排(7oz) NT\$580



PS 紐西蘭一級菲力牛排(7oz) NT\$880

★日本 A5 和牛(5oz) NT\$2400



| 美國頂級 USDA PRIME |

USDA Prime 美國頂級肋眼菲力牛排(8oz) NT\$980

USDA Prime 燻烤美國頂級肋眼牛排(12oz) NT\$1600

★USDA Prime 燻烤美國頂級肋眼牛排(16oz) 兩人份

每人價格 NT\$1100



| 老饕系列 TOP CAP |

★USDA Prime 美國頂級老饕牛排(6oz) NT\$1580

主菜 + 太平洋野生明蝦 NT\$280

海鮮

★爐烤加拿大國王鮭魚 配蟹肉甜&松露炒蛋 NT\$750
松葉蟹肉甜、南瓜燉飯、季節鮮蔬、洋芋、松露奶醬



香煎現流海魚菲力 配太平洋野生明蝦 NT\$980
黃綠節瓜、蕃茄、季節鮮蔬、蕃茄羅勒醬



★碳烤綜合時令海鮮盤 NT\$1100
現流明蝦、北海道干貝、季節鮮魚、花枝

★美國波士頓活龍蝦(可選燻烤)
美國大蘆筍、明太子蛋黃醬
[整尾] NT\$1800 [半隻] NT\$980



燉飯、義大利麵單點 或 套餐(含麵包、前菜或沙拉、湯品、甜點、飲品)

烤培根義式肉醬麵 單點 NT\$299 套餐 NT\$880
傳統義大利肉醬、帕達諾起士、溫泉水雞蛋



牛肝菌義式松露燉飯 [可素] 單點 NT\$299 套餐 NT\$880
帕瑪森乳酪、乾燥牛肝菌、新鮮蘑菇、鮮奶油、雞湯



蒜香白酒蛤蠣義大利麵 單點 NT\$320 套餐 NT\$880
大蛤蠣、大蒜、辣椒、羅勒



碳烤花枝大蒜辣椒麵 單點 NT\$380 套餐 NT\$950
碳烤整隻大花枝、大蒜、辣椒、蘑菇、蕃茄丁



牛肉蔬菜千層麵 單點 NT\$480 套餐 NT\$980
燻烤嫩肩牛、季節鮮蔬、奶油蕃茄醬



紅甜椒海鮮義大利燉飯 單點 NT\$480 套餐 NT\$980
小明蝦、鮮魚、透抽、蛤蠣、干貝、淡菜、鯷魚、青豆泥



明太子海鮮奶油義大利麵 單點 NT\$480 套餐 NT\$980
海蝦、鮮魚、花枝、蛤蠣、干貝、鮑貝、蘑菇、奶油醬汁



美國波士頓龍蝦義大利麵 [半隻] 單點 NT\$980 套餐 NT\$1550
龍蝦(Half)、蕃茄、蘑菇、大蒜、羅勒葉、奶油

兒童餐 NT\$320

蕃茄肉醬麵 / 炸鮮蝦
炸魚條 / 花枝圈
榛果巧克力土司 / 薯條
青花椰菜 / 玉米湯

限10歲以下孩童
(身高120公分以下)



嫩煎菠菜培根雞胸
蔬菜千層麵、青花椰菜、蕃茄奶油醬 NT\$420

香煎舒肥宜蘭櫻桃鴨胸
香草蘋果泥、季節鮮蔬、紅酒醬 NT\$580

爐烤舒肥帶骨豬里肌
香料洋芋、季節鮮蔬、牛肝菌醬 NT\$580

米蘭風味燉小牛膝
番紅花燉飯、季節鮮蔬 NT\$820

碳烤紐西蘭小羊排
香料洋芋、季節鮮蔬、青花椰菜 NT\$980