

品酒小點

(圖為組合範例)



★綜合炸物薯條拼盤(炸物任擇一+酥炸薯條) NT\$280

炸洋葱6圓 需另加NT\$90 紐奧良辣味炸雞翅4支 需另加NT\$200
炸魚條4條 需另加NT\$120 炸蝦4隻 需另加NT\$200
起士條4條 需另加NT\$120 炸花枝圓6圓 需另加NT\$220

紅色區塊可另單點(單點建議點2份, 份量更滿足!)



酥炸薯條 NT\$150
牧場沾醬, 現創達諾起士



紐奧良辣味炸雞翅(6支) NT\$290
土雞二節翅, 辣味西南醬

本菜單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\$500, 烈酒每瓶\$1000。
平日晚餐、六日整天、國定假日: 每人低消500元; 平日午餐、一、二、四、五、六、日宵夜: 每人低消300元。六歲以上兒童或大人均需點餐, 六歲以下兒童免低消。
恕不單獨點酒精、非酒精飲品。未成年請勿飲酒。本菜單圖片僅供參考, 本餐廳得依季節調整菜單內容。



NEW
★青醬羅勒炒文蛤 NT\$380
大蛤蜊, 大蒜, 蕃茄, Padano起士, 蘑菇, 法國麵包



★蒜味蘑菇鮮蝦 NT\$450
鮮蝦, 大蘑菇, 香菇, 杏鮑菇, 小蕃茄



黑胡椒炒骰子牛 NT\$480
洋葱, 蘑菇, 青花菜



紅白酒買一送一!

單杯 NT\$320/100ml (可任選混搭)

美國加州 木橋 夏多內 白酒

美國加州 單車女神 小希哈 紅酒

西班牙 呂頌酒莊 Monastrell 100% 紅酒

澳洲 夏迪VR Moscato 麝香 白葡萄酒

法國 康蒂雅 氣泡酒 (Brut)



LATE NIGHT MEALS 宵夜單點

主菜

西班牙 Jospo 百萬烤箱果木燻烤牛排

| 美國頂級 USDA PRIME |



★USDA Prime 美國頂級老饕牛排(6oz) (限量) 優惠價 NT\$2200



USDA Prime 美國頂級肋眼菲力牛排(8oz) NT\$1380

★USDA Prime 燻烤美國頂級肋眼牛排(12oz) NT\$2980

USDA Prime 美國頂級嫩肩牛排(7oz) NT\$780

NEW
★A5 日本和牛紐約客牛排(4oz) NT\$1880



NEW
USDA Choice 炭烤美國特選帶骨牛小排(8oz) NT\$1080



PS 紐西蘭一級菲力牛排(7oz) NT\$990

À POINT
艾朋牛排餐酒館



★高人氣



套餐價:
+ NT\$280 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. + 太平洋野生花尾蝦 NT\$320 + 波士頓活龍蝦(半隻) NT\$1580
2. 單點主菜(非麵飯類)均送手工麵包一顆。

其他主菜、海鮮



燻烤舒肥帶骨豬里肌 NT\$720
香料洋芋, 季節鮮蔬, 牛肝菌醬



碳烤紐西蘭小羊排 NT\$1100
香料洋芋, 季節鮮蔬, 青花椰菜

★美國波士頓活龍蝦
美國大蘆筍, 明太子蛋黃醬

整尾 NT\$3100 半隻 NT\$1580

