

宵夜單點 ★ 高人氣 LATE NIGHT MEALS

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。

燉飯、義大利麵



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



NEW **蛤蜊蘑菇青醬義大利扁麵** NT\$360
大蛤蜊，大蒜，松子，Padano起士，小蕃茄



NEW **波隆那肉醬螺旋管麵** NT\$299
傳統義大利肉醬，烤培根，帕瑪森起士，溫泉水雞蛋



碳烤花枝大蒜辣椒麵 NT\$420
BBQ整隻大花枝，蒜片，辣椒



NEW **墨西哥蕃茄青辣椒 炭烤牛肉 義大利扁麵** NT\$350
洋葱，蒜仁，秋葵，蕃茄醬



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



蒜香綜合野蘑菇義大利麵 NT\$350
香菇，杏鮑菇，蘑菇，胡荽碎



NEW **奶油焗烤海鮮螺旋管麵** NT\$620
干貝，鮮蝦，魚片，淡菜，軟絲，Padano起士

艾朋推薦四種甜點 宵夜優惠價 NT\$85

紐約起士蛋糕、荔枝乳酪蛋糕、法式焦糖布蕾、主廚特製甜點



碳烤時令海鮮



(圖為組合範例)
★ 現流花枝中卷(1隻)、太平洋野生花尾蝦(1尾)、北海道干貝(1顆)
NT\$280 NT\$320 NT\$200

品酒小點



NEW **奶油焗烤花椰菜** NT\$220
青花椰菜，小蕃茄，香菇，切達起士醬



★ 法國空運活生蠔 每顆 NT\$320
檸檬角，雞尾酒醬

今夜湯品 (附餐湯品升級+NT\$50)

★ 酥皮燻鮭魚南瓜湯 NT\$150 (限量)
鮮奶油，煙燻鮭魚，奶油酥皮

酥皮海鮮奶油巧達湯 NT\$150 (限量)
時令海鮮丁，洋芋丁，玉米粒，奶油酥皮

主廚推薦湯品 NT\$150



精選沙拉



NEW **炭烤現流透抽 配嫩葉生菜沙拉** NT\$480 (附餐沙拉升級+NT\$360)
小蕃茄，鮭魚卵，和風芥末醬



NEW **炭烤牛肉蔬菜沙拉** NT\$480 (附餐沙拉升級+NT\$360)
板腱牛肉，小蕃茄，甜菜頭，蘑菇，黑橄欖



★ 煙燻鮭魚羅蔓凱薩沙拉 NT\$320 (附餐沙拉升級+NT\$220)
帕達諾乳酪，小蕃茄，培根片，香料麵包丁



本菜單價格均需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。
恕不能單獨點酒精、非酒精類飲品。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。