

Bon jour 來一盤

均衡搭配，開啟新一天的活力時光！



精緻薯光

五辛蛋奶素 \$240

黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、烤番茄、貝比生菜
蜂蜜芥末油醋、帶皮烤洋芋、帕瑪森起司

日光香培

\$310

香煎厚切培根、黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、烤番茄
貝比生菜、蜂蜜芥末油醋、帶皮烤洋芋、帕瑪森起司

有雞時光

\$390

照燒雞腿排、黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、烤番茄
帶皮烤洋芋、帕瑪森起司、貝比生菜、蜂蜜芥末油醋

解放錢包饗宴

\$1080

澳和厚切牛舌、黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、烤番茄
貝比生菜、蜂蜜芥末油醋、帶皮烤洋芋、帕瑪森起司、甜豆、
、櫛瓜、玉米筍

極品好牛

\$490

香煎牛排、黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、烤番茄
貝比生菜、蜂蜜芥末油醋、帶皮烤洋芋、帕瑪森起司

愜意大草原

五辛蛋奶素 \$280

季節時蔬、黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、烤番茄
貝比生菜、蜂蜜芥末油醋、帶皮烤洋芋、帕瑪森起司

天使餐

限12歲以下兒童 \$180

肉醬麵、炸薯條、熱狗、炸雞塊、玉米
附小杯飲料(鮮奶+20/柳橙汁+15/可爾必思/東爵紅茶 擇1)

財富自由饗宴

\$1280

日本A5和牛紐約客、黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、
烤番茄、貝比生菜、蜂蜜芥末油醋、帶皮烤洋芋、帕瑪森起司、
、櫛瓜、玉米筍

餐盤加購項目

- | | | |
|-------------|-------------|------------|
| + 黑糖吐司 \$50 | + 酪梨 \$80 | + 歐姆蛋 \$60 |
| + 厚切培根 \$70 | + 雞腿排 \$150 | |
| + 德式香腸 \$70 | + 牛排 \$250 | |

精選濃湯

\$90

限定主廚濃湯，綿密好味道！



隅室熱壓吐司

吐司、起司、肉肉、不負經典好味道！

熱火三重奏

\$160

脆皮鮮奶吐司、沙拉醬、起司片、火腿

熔岩瀑布

\$190

脆皮鮮奶吐司、沙拉醬、起司片、伊比利豬肉醬

單身貴族三明治

一片麵包，也可以讓給精彩！



泰泰愛蝦

\$230

Ricotta 起司、貝比生菜、鮮蝦、炙燒玉米、泰式酸辣醬
檸檬角、帕瑪森起司、堅果碎、紫洋蔥、風乾番茄

極光鮭兒

\$290

Ricotta 起司、貝比生菜、玉子沙拉、蘋果片、風乾番茄
自製燻鮭魚、檸檬角、帕瑪森起司、堅果碎、酸豆、紫洋蔥

雞情莎莎

\$270

Ricotta 起司、貝比生菜、番茄莎莎、椒鹽雞胸
青醬、帕瑪森起司、炙燒玉米、紫洋蔥、風乾番茄

C'est bon 帕斯達



滑順麵條搭配特製口味，吃出滿滿異國情調！

醇厚奶醬蜜蛋黃 \$280

厚切培根丁、奶醬、生蛋黃、帕瑪森起司、巴西里

起司綻放伊比利肉醬 \$320

自製義式番茄伊比利豬肉醬、德式香腸、起司(三種)

普羅旺斯清炒海鮮 小辣 \$480

北海道生食級干貝、澎湖小卷、鮮蝦、蔥蒜、鯷魚露
自製泰式紅咖哩醬

泰泰私藏海鮮紅咖哩 微辣 \$480

北海道生食級干貝、澎湖小卷、鮮蝦
自製泰式紅咖哩醬

瑰蜜奶油義大利麵 微辣 \$320

開製玫瑰醬、培根、起司、貝比生菜、橄欖油、帕瑪森起司

蒜香與蛤蜊的約定 \$380

蛤蜊、蒜頭、橄欖油、帕瑪森起司、貝比生菜

在龍水里吃素麵 五辛蛋奶素 \$380

乾煎杏鮑菇、季節時蔬、蔥蒜、鮮奶油、奶油、松露醬
、帕瑪森起司、貝比生菜、洋菇

義大利燉飯



Ciao! 彷彿漫遊義大利街上，美味猶如溫暖陽光灑落味蕾

越暗的地方你越亮 \$460

中卷、燉飯、番茄、蕈菇、墨魚醬、洋蔥、蒜頭、奶油

白沙灣裡的油封鴨 \$490

法式油封鴨、燉飯、蕈菇、松露、鮮奶油、洋蔥
蒜頭、奶油、帕瑪森起司、貝比生菜

白沙灣裡的翼板牛 \$680

香煎翼板牛排、燉飯、蕈菇、松露、鮮奶油、洋蔥
蒜頭、奶油、帕瑪森起司、貝比生菜

白沙灣裡的松阪豬 \$560

香煎松阪豬、燉飯、蕈菇、松露、鮮奶油、洋蔥
蒜頭、奶油、帕瑪森起司、貝比生菜

白沙灣裡的紐約客 \$1280

日本A5和牛紐約客、燉飯、蕈菇、松露、鮮奶油
洋蔥、蒜頭、奶油、帕瑪森起司、貝比生菜

白沙灣裡的戰斧豬 \$550

香煎戰斧豬排、燉飯、蕈菇、松露、鮮奶油、洋蔥
蒜頭、奶油、帕瑪森起司、貝比生菜

白沙灣裡的厚牛舌 \$1180

澳洲和牛厚切牛舌、燉飯、蕈菇、松露、鮮奶油、洋蔥
蒜頭、奶油、帕瑪森起司、貝比生菜

在草江里吃素飯 五辛蛋奶素 \$380

乾煎杏鮑菇、季節時蔬、蔥蒜、鮮奶油、奶油、松露醬
帕瑪森起司、貝比生菜、洋菇

Chill Sera

澱粉少一點，輕盈快樂多一點！



沙拉碗固定內容物(均附醬料 可自選1種)

杏鮑菇、玉米粒、玉米筍、櫛瓜、毛豆、藜麥、花椰菜、風乾蕃茄、紫洋蔥、山藥、鳳梨、南瓜

春日繽紛嫩雞碗

\$260

肯瓊雞胸

幸福絢麗蝦蝦碗

\$280

鮮蝦

迷霧鮭鮭碗

\$350

隔製煙燻鮭魚

秘密花園碗

五辛蛋奶素 \$230

溫泉蛋、堅果碎

和風醬燒腿腿碗

\$390

隔製照燒雞腿

夏日捲捲碗

\$320

新鮮嫩煎小捲

嫩煎翼板碗

\$490

美國翼板

松阪豬豬碗

\$430

松阪豬

能量戰斧碗

\$350

戰斧豬排

油封鴨腿碗

\$490

自製油封鴨腿

極上舌吻碗

\$780

澳洲和牛厚切牛舌

沙朗嘿叻碗

\$980

日和A5紐約客

沙拉碗醬料

- 蜂蜜芥末油醋
- 泰式酸辣醬
- 日式胡麻醬
- 凱薩醬
- 和風辣根醬

單點 \$25

沙拉碗加購項目

- + 鮮蝦 \$100
- + 雞腿 \$150
- + 鮭魚卵 \$199
- + 肯瓊雞胸 \$90
- + 燻鮭魚 \$100
- + 小卷 \$180
- + 椒鹽雞胸 \$80
- + 牛舌 \$480
- + 松阪豬 \$320
- + 溫泉蛋 \$30
- + 澳和板腱 \$600
- + 紐約客 \$700
- + 戰斧豬排 \$250
- + 油封鴨腿 \$350



香酥炸物

偶爾也要小解放一下

窈窕薯女

\$90

隔室嚴選細薯條(如需番茄醬請至櫃台索取)

絕世奇雞

\$180

一份約4-6塊(依照雞腿塊大小)

香酥翱翔

\$190

一份約七隻，撒上特調肯瓊粉

豪爽的海牛奶

\$180

一份三顆(附玉子沙拉醬)



隅室秘製咖哩飯

有事沒事就想吃咖哩!

香雞咖哩

\$280

炸雞塊、馬鈴薯、蕈菇、溫泉蛋

腩腩咖哩

\$320

牛肋條、馬鈴薯、蕈菇、溫泉蛋

蒜你懂吃 (17:00後供應)



蒜你牛

嫩煎澳和板腱佐義式烤蔬

\$880

薯餅、蕃茄片、烤蒜頭、櫛瓜、馬鈴薯、筍白筍、玉米筍、杏鮑菇、甜豆、紅酒醬、貝比生菜

炙燒美國翼板佐義式烤蔬

\$560

薯餅、蕃茄片、烤蒜頭、櫛瓜、馬鈴薯、筍白筍、玉米筍、杏鮑菇、甜豆、紅酒醬、貝比生菜

蒜你豬

鹽烤松阪豬佐義式烤蔬

\$560

薯餅、蕃茄片、烤蒜頭、櫛瓜、馬鈴薯、筍白筍、玉米筍、杏鮑菇、甜豆、貝比生菜

雙烤小戰斧豬佐義式烤蔬

\$480

薯餅、蕃茄片、烤蒜頭、櫛瓜、馬鈴薯、筍白筍、玉米筍、杏鮑菇、甜豆、貝比生菜

蒜你鮮

精選燴海鮮佐義式烤蔬

\$780

櫛瓜、馬鈴薯、筍白筍、玉米筍、杏鮑菇、甜豆、香煎鮭魚、小卷、白蝦
北海道生食干貝、蛤蠣、黑橄欖、綠橄欖、酸豆、貝比生菜、鯷魚露、烤蒜頭

財富自由 饗宴

日本A5和牛紐約客、黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、烤番茄
貝比生菜、蜂蜜芥末油醋、帶皮烤洋芋、帕瑪森起司、櫛瓜、玉米筍

\$1380

解放錢包 饗宴

澳和厚切牛舌、黑糖吐司(含堅果)、滑蛋、炒蘆菇、烤番茄、貝比生菜
蜂蜜芥末油醋、帶皮烤洋芋、帕瑪森起司、甜豆、櫛瓜、玉米筍

\$1180

晚餐般皆附酸種麵包，經典主廚例湯

香濃咖啡



(甜度固定、部分冰飲提供冰量調整 正常/去冰)

啜一口香濃咖啡，成熟的閒適優雅

經典美式 (I/H)

\$100

隅室精選咖啡豆，堅果巧克力風味
香濃焦糖奶油尾韻

西西里咖啡 (I)

\$120

濃醇咖啡與清新檸檬的完美結合

經典拿鐵 (I/H)

\$130

香濃營養義美鮮奶 與 Espresso 的融合
口感溫順、奶香十足

卡布奇諾 (I/H)

\$130

綿密奶泡佳上香濃 Espresso，充滿空氣感的輕盈咖啡

焦糖瑪奇朵 (I/H)

\$150

濃郁香草與 Espresso 融合，加上香濃焦糖
讓您甜甜一整天

手沖咖啡 (I/H)

\$160

淺焙/深焙(不定期更換豆單)

維也納咖啡 (I/H)

\$140

隅室精選堅果巧克力風味Espresso，搭配特調奶油

抹茶咖啡拿鐵 (I/H)

\$140

嚴選靜岡抹茶與Espresso和滑順鮮奶融合，茶香奶香十足!

香草慕斯拿鐵 (I)

\$140

口感綿密細膩的經典香草風味拿鐵

橙香美式 (I)

\$140

100%柳橙汁、Espresso、自製糖漿

泰泰愛咖 (I)

\$140

正統泰式茶葉沖泡，搭配精選Espresso
甜度適中，實在泰好喝!



歐洲瑪黑經典茶

緩一緩，喝杯好茶，沉浸百年經典茶香

法式藍伯爵 (I/H)

\$130

頂級紅茶與佛手柑烘培
佐以天藍色矢車菊，香氣四溢

Mariage Freres 模里斯 (I/H)

\$130

來自非洲的法屬小島
濃厚紅茶香帶著迷人的奶油香草味

Mariage Freres 波麗露 (I/H)

\$130

清新紅茶帶著水蜜桃、杏桃、無花果調
甜點般的香甜氣息

法式藍伯爵奶茶 (I/H)

\$180

帶有清新果香與花香的法式藍伯爵茶與濃醇奶香調和
(固定微糖)

Mariage Freres 模里斯奶茶 (I/H)

\$180

來自非洲的法屬小島
濃厚紅茶香帶著迷人的奶油香草味與濃醇奶香調和
(固定微糖)

氣泡飲 (限冰飲, 甜度固定)

華麗漸層沁涼氣泡, 暑氣一掃而空



莓到冒泡 \$140

綜合莓果泥、蔓越莓果汁、糖漿、檸檬原汁
氣泡飲

桃氣女孩 \$140

白桃果泥、可爾必思、檸檬原汁、氣泡水、糖漿
跳跳糖

隅室甜點

吃甜甜, 心甜甜



香榭吐司 \$150

甜蜜水果香榭吐司 \$150

依季節變換水果
以當季價格為主

熔岩巧克力蛋糕 \$150

少女佳朵 \$130

當日限量甜點請洽櫃台

仙女希臘優格



果果小姐

依季節變換水果
以當季價格為主

軟性飲料 (甜度固定)



恐龍歐蕾 \$130

隅室特調濃郁可可, 搭配香濃奶香

抹茶拿鐵 (l/h) \$140

嚴選靜岡抹茶與滑順鮮奶融合, 茶香奶香十足!

露比果果 (l/h) \$120

南非國寶茶加上白桃、蜂蜜蘋果、百香果
不含咖啡因、滋味豐富清爽無負擔

泰泰愛奶 \$100

隅室特調香濃泰式奶茶

百香芒芒 \$130

高山春茶搭配百香果、芒果及檸檬, 蹦出新滋味

青檸可爾 \$120

可爾必思搭配檸檬原汁及高山青茶, 清爽無負擔

芒著可愛 \$130

芒果搭配蜂蜜、可爾必思, 呈現冰沙口感是最佳消暑選擇

高山春茶 (l/h) 無糖 \$100

無糖春茶, 甘甜好滋味

東爵紅茶 (l/h) 有糖 \$80

微糖紅茶, 清甜好滋味

柳橙汁 \$95

100%柳橙原汁