



供餐時段 AVAILABLE TIME  
11:30~14:00 , 17:30~21:00



# Concept of Cooking

## 主廚烹調理念

以自然的烹調手法維持食材原始風味，手工與火候的掌控是決定美味的關鍵，在烹調過程中也不需過多的調味，未精製過的西西里海鹽及義大利冷壓初榨橄欖油，是廚房的常備品，搭配精心設計的食譜，藉由餐桌上的料理，感受到大自然的獨特風味。

## 沙拉 Salad

	售價   Price
<b>阿瑪菲海鮮白鯷魚沙拉</b> Amalfi Seafood Salad 綜合海鮮及小農生菜搭配阿瑪菲白鯷魚。	<b>\$380</b>
<b>水牛乳酪番茄羅勒沙拉</b> (奶蛋素) Mozzarella, Tomato, Basil, Lettuce (Vegetarian) 新鮮水牛莫札蕾拉乳酪、牛番茄及羅勒調製而成。	<b>\$320</b>
<b>卡門貝爾烤南瓜核桃沙拉</b> (奶蛋素) Pumpkin, Walnuts, Camembert Cheese, Lettuce (Vegetarian) 碳烤新鮮蔬菜及卡門貝爾白霉乳酪，是一道健康的蔬食料理。	<b>\$320</b>
<b>烤雞凱薩沙拉</b> Caesar Salad with Roasted Chicken 烤雞胸肉，蘿蔓生菜搭配凱薩醬。	<b>\$280</b>

## Appetizer · Snack

### 精緻前菜 · 佐酒小食

<b>綜合冷肉盤</b> Cold Meat 義大利帕瑪生火腿、西班牙伊比利生火腿、臘腸、歐陸肉腸。	<b>\$380</b>
<b>綜合乳酪盤</b> Cheese Plate 卡門貝爾白霉乳酪、煙燻乳酪、特選歐陸乳酪。	<b>\$380</b>
<b>義式火腿密瓜盤</b> Parma Ham with Melon 高品質帕瑪火腿搭配哈密瓜，義大利的經典料理。	<b>\$360</b>
<b>米蘭風味綠蘆筍蛋 &amp; 帕瑪火腿</b> Green Asparagus, Egg & Parma Ham 綠蘆筍、義大利帕瑪火腿、水波蛋及帕達諾乳酪，所堆疊出的美味料理。	<b>\$350</b>
<b>西西里碳烤大章魚</b> Grilled Octopus "Sicily" 新鮮大章魚，搭配蒜味橄欖油烹調，充滿南義熱情。	<b>\$350</b>
<b>布列塔尼白酒淡菜</b> Stewed Mussels with White Wine Sauce 使用法國奶油、鮮奶油及白酒悶煮，再佐番茄、歐芹及黃檸檬，是一道適合白葡萄酒的海鮮料理。	<b>\$320</b>
<b>拿坡里白酒蛤蜊</b> Sauteed Clams with Tomatoes & White Wine 拿坡里的家常料理。	<b>\$220</b>
<b>義式烤蔬菜</b> (素食) Grilled Vegetables (Vegetarian) 節瓜、甜椒、蘆筍、杏鮑菇、茄子。	<b>\$320</b>
<b>奶油炒野菇</b> Pan Fried Mushrooms 綜合菇、奶油、香草。	<b>\$280</b>
<b>橄欖油煎節瓜</b> (素食) Pan Fried Zucchini (Vegetarian) 節瓜、橄欖油、海鹽。	<b>\$250</b>
<b>摩洛哥風味炸雞腿</b> Deep Fried Spicy Chicken Leg 綜合香料醃製雞腿肉，再搭配主廚特製二種醬汁。	<b>\$350</b>

**拿坡里炸海鮮** **\$320**  
Fried Seafood "Napoli"  
海鮮沾上杜蘭小麥粉，用葵花油酥炸再搭配黃檸檬。是拿坡里當地著名街邊小吃。

**香料麵包粉炸東石牡蠣** **\$280**  
Deep Fried Oyster  
嘉義東石牡蠣，沾上自製香料麵包粉油炸。

**松露薯條** (素食) **\$250**  
French Fries with Truffle (Vegetarian)  
薯條油炸至香酥拌上黑松露野菇醬，最後再淋上白松露油。

**酥炸煙燻豬耳** **\$220**  
Deep Fried Pork Ears  
新鮮豬耳滷過之後再煙燻，將其切成薄片再裹上自製脆漿粉酥炸。

**義大利布切塔** (水牛乳酪 & 野菇) **\$250**  
Bruschetta (Mozzarella & Mushroom)  
烤酥的麵包加上配料，搭配新鮮水牛乳酪及炒香的野菇。

**主廚手感麵包** **\$200**  
Bread  
嚴選自然發酵歐式麵包，健康無負擔。

## 湯品 Soup

**法式洋蔥湯** **\$250**  
French Onion Soup  
洋蔥炒至焦糖化，加上雞骨高湯及香草熬煮，搭配法國麵包再蓋上格瑞爾乳酪，放入烤箱焗烤。

**每日主廚濃湯** **\$120**  
Daily Cream Soup  
每日挑選當季蔬菜，炒香後跟洋芋一起燉煮。

**義式番茄蔬菜清湯** **\$120**  
Minestrone Soup  
使用大量的蔬菜放入雞湯燉煮，簡單卻美味。

## 主菜 Main Course

**10 盎司美國 Choice 肋眼牛排 & 松露薯條** **\$1200**  
10oz USDA Choice Ribeye Steak & French Fries with Truffle  
美國冷藏 Choice 等級肋眼牛排，經過碳烤後牛肉鮮甜多汁香氣四溢。

**皮耶蒙特 Barolo 燉澳洲和牛頰** **\$980**  
Stewed Australian "Kobe" Cheek of Beef with Barolo Wine  
澳洲和牛臉頰加上高湯及 Barolo 紅酒燉煮，是一道適合搭配紅酒的料理。

**8 盎司紐西蘭沙朗牛排 佐鯷魚奶油 & 酥炸生蠔** **\$750**  
8oz N.Z Sirloin Steak, Anchovy Butter & Deep Fried Oyster  
紐西蘭頂級黑牛品種，抹上鯷魚奶油再搭配酥炸東石漁港生蠔。

**紐西蘭頂級黑牛菲力佐胡椒風味醬汁** **\$750**  
N.Z Beef Fillet Steak with Pepper Corn Sauce  
紐西蘭頂級黑牛品種，選用四種不同胡椒，採法國傳統手法烹製而成。

**羅馬式戰斧豬排** **\$750**  
AX Pork Chop "Roman"  
紅櫻豚肉質細緻、香氣濃郁，使用羅馬式原味炭烤作法。

**威尼斯烤海鮮盤** **\$750**  
Grilled Seafood  
使用義大利當地作法，海鮮簡單搭配黃檸檬及橄欖油。

**煎鱈魚、白酒燉西班牙臘腸淡菜** **\$600**  
Pan Fried Cod, Fricassee of Mussels & Chorizo  
將法式茴香風味及西班牙臘腸融合，賦予鱈魚多樣貌的滋味。

**野菇培根煎鱸魚 & 干貝** **\$500**  
Pan Fried Seabass & Scallop with Bacon & Mushroom  
香煎鱸魚、干貝，再搭配上香草、野菇、培根及白酒醬汁。

**小茴香風味煎烤羊肩排** **\$500**  
Roasted Shoulder of Lamb with Cumin  
特選小羔羊，抹上蜂蜜芥末及小茴香籽燒烤，再搭配紅酒醬汁，是一道適合搭配紅酒的料理。

**60 度低溫舒肥薩索雞胸 佐披薩師傅醬汁** **\$500**  
Roasted Chicken with Pizzaiola Sauce  
薩索雞，皮薄肉質鮮嫩，主廚使用低溫烹調手法鎖住雞肉鮮甜。



## 義大利麵介紹

隱糧餐酒館所使用的義大利麵品牌 Barilla，創立於 1877 年，採用最優質的杜蘭小麥為原料和傳統方式製造，再加上主廚的專業烹調手法，使每條義大利麵都能完整包覆醬汁，並保有彈牙的口感。

## 義大利麵 Pasta 售價 | Price

**拜占庭風味海鮮圓直麵 \$420**  
Spaghetti Alla Pescatora "Byzantine"  
威尼斯在拜占庭時期所取得的香料，及港口的海鮮，加入義大利麵烹煮，是一道香氣十足的料理。

**辣味咖哩鮮蝦圓直麵 \$360**  
Spaghetti with Shrimps & Hot Red Curry Sauce  
自創的醬汁，結合泰式咖哩、印度咖哩及義式醬汁烹調手法，創造出多層次的感受。

**貽貝煙花女圓直麵 \$320**  
Spaghetti with Mussels, Capers, Olives & Tomato  
使用辣椒及義大利人手邊容易取得的既有食材所烹煮而成，是一道可快速上桌的料理。

**拿坡里蛤蜊細扁麵 \$300**  
Linguine with Tomatoes, Clams & Chili  
拿坡里當地常出現的經典義大利麵食，充分傳達出海洋的自然風味。

**煙燻鴨胸奶油巴薩米可醋圓直麵 \$360**  
Spaghetti with Balsamic Sauce, Smoked Duck Breast  
改良自摩典娜麵食料理，使用圓直麵搭配高湯、巴薩米可醋及奶油，再加煙燻過的鴨胸及芝麻葉。

**四種乳酪手工洋芋麵疙瘩 \$360**  
Home Made Gnocchi Four Cheese Sauce  
洋芋麵疙瘩，搭配藍紋乳酪、帕瑪森乳酪、麗可塔及莫札雷拉乳酪，這四種乳酪調製而成的醬汁。

**迷迭香雞胸奶油野菇圓直麵 \$320**  
Spaghetti with Rosemary Chicken, Mushroom & Cream Sauce  
醃製後的雞胸肉香煎後，再搭配野菇及奶油醬汁。

**松露時蔬鳥巢寬麵 (奶蛋素) \$320**  
Tagliatelle with Truffle Sauce & Vegetables (Vegetarian)  
濃郁的松露醬汁包覆在鳥巢寬麵上，最後淋上白松露風味橄欖油。

**艾米利亞羅馬涅肉醬寬麵 \$300**  
Tagliatelle Ragù Alla Bolognese  
傳統肉醬加入炒出甜味的蔬菜，再用新鮮番茄燉煮，最後撒上帕達諾乳酪，淋上冷壓初榨橄欖油。

## 義大利米介紹

隱糧餐酒館所使用的義大利米品牌 Riso Scotti，至今已有 150 年的歷史，在義大利當地餐廳的市占率高達 72%。主廚採用 Mantecatura 烹調手法，讓米粒即使外表圓滑但咬起來仍保有硬度，起鍋前加入一小塊奶油快速拌開，不只讓燴飯更濃郁，還能增添奶香味。

## 燴飯 Risotto 售價 | Price

**美國帶骨牛小排帕馬森乳酪燴飯 \$390**  
Cheese Risotto with U.S. Short Rib  
美國 Prime 帶骨牛小排，碳烤後搭配帕馬森乳酪燴飯，最後淋上巴沙米可醋及橄欖油。

**低溫烹調薩索雞麗可塔紅酒燴飯 \$390**  
Red Wine Risotto with Roasted Chicken Breast & Ricotta  
使用義大利酒王 Barolo 製作，搭配低溫烹調薩索雞胸及麗可塔乳酪。

**焗烤蟹肉奶油南瓜燴飯 \$390**  
Gratin Risotto with Crab & Pumpkin Sauce  
新鮮南瓜泥燴飯，鋪上用白酒烤香的蟹肉及莫札蕾拉乳酪絲焗烤。

**煎烤漁市鮮魚松子羅勒燴飯 \$390**  
Risotto with Daily Fish & Pesto Sauce  
鱈魚煎至香酥，再搭配羅勒風味燴飯，是一道很適合女性的料理。

**百里香野菇松露醬燴飯 \$360**  
Risotto with Thyme Wild Mushroom & Truffle Sauce  
綜合野菇用奶油煎香，再跟濃郁風味的松露燴飯結合。

**台南人的款待 \$360**  
Risotto with Seafood, Chinese Cabbage & Mullet Roe  
主廚將白菜滷的元素，拆解後再重組而成的自創料理。豐富的材料代表著台南人的熱情。  
(義大利米、扁魚、大白菜、野菇、烏魚子、鮮蝦、鱈魚)



# 拿坡里披薩介紹

義大利那不勒斯，或稱拿坡里，是正統拿坡里披薩的發源地。正統拿坡里披薩規範嚴謹，麵團必須使用拿坡里當地生產的麵粉，再加入水、天然海鹽及新鮮酵母攪拌，低溫發酵至少 8 小時以上。純手工拍皮製作之後，放入溫度達 400 度的窯烤爐，在 90 秒內出爐完成烤製，外觀會呈現出漂亮的不規則斑點。

## 正統拿坡里披薩 *Pizza Napoletana* 售價 | Price

<b>拿坡里漁夫披薩</b> Fisherman Pizza 白蝦、小卷、淡菜、干貝、番茄、黑橄欖。	<b>\$380</b>	<b>羅勒野菇燻雞披薩</b> Basil Mushroom & Smoked Chicken Pizza 煙燻雞胸肉、綜合炒菇、莫札蕾拉乳酪、帕馬森乳酪、松子羅勒醬。	<b>\$300</b>
<b>松露醬野菇披薩 (奶蛋素)</b> Truffle & Mushroom Pizza (Vegetarian) 松露醬、綜合炒菇、貝夏美醬汁、莫札蕾拉乳酪、帕馬森乳酪、松露油、橄欖油。	<b>\$320</b>	<b>核桃綜合起司蜂蜜黑胡椒披薩 (奶蛋素)</b> Walnut, Cheese, Honey & Black Pepper Pizza (Vegetarian) 馬仕卡彭乳酪、麗可塔乳酪、莫札蕾拉乳酪、核桃、蜂蜜、帕馬森乳酪、切達乳酪、橄欖油、黑胡椒。	<b>\$280</b>
<b>帕瑪火腿芝麻菜披薩</b> Parma Ham & Arugula Pizza 莫札蕾拉乳酪、帕瑪火腿、芝麻菜、帕馬森乳酪、小番茄、橄欖油。	<b>\$380</b>	<b>經典瑪格麗特披薩 (奶蛋素)</b> Margherita Pizza (Vegetarian) 莫札蕾拉乳酪、帕馬森乳酪、番茄、羅勒、橄欖油。	<b>\$280</b>
<b>魔幻夏威夷披薩</b> Ham & Pineapple Pizza 手工關廟鳳梨果醬、摩塔德拉義式肉腸、麗可塔乳酪、油漬風乾番茄。	<b>\$350</b>	<b>傳統瑪麗娜拉披薩</b> Marinara Pizza 番茄、大蒜、奧勒岡香料、羅勒、橄欖油。	<b>\$250</b>
<b>西西里燉菜披薩 (奶蛋素)</b> Sicilian Stewed Vegetables Pizza (Vegetarian) 西西里燉菜、茄子、番茄、羅勒、莫札蕾拉乳酪、橄欖油。	<b>\$300</b>	<b>榛果巧克力香蕉披薩餃 (甜) (奶蛋素)</b> Nutella & Banana Calzone (Vegetarian) 香蕉、莫札蕾拉乳酪、帕馬森乳酪、榛果巧克力醬。	<b>\$280</b>

## 甜點 *Dessert* 售價 | Price

<b>義式經典提拉米蘇</b> Tiramisu	<b>\$180</b>
<b>奧地利薩赫蛋糕</b> Sacher-Torte	<b>\$220</b>
<b>風味乳酪蛋糕</b> Cheese Cake	<b>\$180</b>
<b>法式焦糖烤布蕾</b> Caramel Pudding	<b>\$180</b>

## 烈酒類 *Spirit*

### 蘭姆酒 Rum

杯 | Glass 瓶 | Bottle

**百加得白蘭姆酒** **\$150** **\$950**  
Bacardi Carta Blanca 750ml / Bottle

**百家得 8 年陳釀蘭** **\$180** **\$1,680**  
Bacardi 8 Rum 1000ml / Bottle

### 琴酒 Gin

杯 | Glass 瓶 | Bottle

**英人琴酒** **\$150** **\$950**  
Beefeater Gin 700ml / Bottle

**高登琴酒** **\$150** **\$950**  
Gordon's Gin 750ml / Bottle

### 伏特加 Vodka

杯 | Glass 瓶 | Bottle

**思美洛伏特加** **\$150** **\$950**  
Smirnoff Vodka 750ml / Bottle

**蘇托力 紅標伏特加** **\$150** **\$950**  
Stolichnaya Vodka Premium 700ml / Bottle

### 龍舌蘭 Tequila

杯 | Glass 瓶 | Bottle

**瀟灑銀級龍舌蘭** **\$180** **\$1,100**  
Sauza Silver Tequila 700ml / Bottle

**希瑪寶銀龍舌蘭酒** **\$150** **\$950**  
El Jimador Blanco Tequila 750ml / Bottle

飲酒勿開車 Don't drink and drive.  
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

## 威士忌 Whisky

	杯   Glass	瓶   Bottle
<b>美格波本威士忌</b> Maker's Mark Bourbon Whisky 750ml / Bottle	\$200	\$1,500
<b>金賓波本威士忌</b> Jim Beam Bourbon Whisky 700ml / Bottle	\$150	\$850
<b>加拿大俱樂部威士忌</b> Canadian Club Whisky 700ml / Bottle	\$150	\$950
<b>百富 12 年雙桶單一純麥威士忌</b> Balvenie Aged 12 Years Double Wood Single Malt Scotch Whisky 700ml / Bottle	\$280	\$2,400
<b>大摩 12 年單一麥芽 蘇格蘭威士忌</b> Dalmore 12 Years Old Single Malt Scotch Whisky 700ml / Bottle	\$280	\$2,300
<b>雅柏艾雷 10 年單一純麥威士忌</b> Ardbeg 10 Years Old Single Islay Malt Scotch Whisky 700ml / Bottle	\$280	\$2,400
<b>愛爾蘭尊美醇調和威士忌</b> Jameson Irish Whisky 700ml / Bottle	\$150	\$850
<b>響 調和純麥威士忌</b> Suntory Hibiki Whisky 700ml / Bottle	\$320	\$3,200
<b>噶瑪蘭 山川首席波特桶威士忌</b> Kavalan Single Malt Concertmaster Port Cask Finish 700ml / Bottle	\$300	\$2,500

## 白蘭地 Brandy

	杯   Glass	瓶   Bottle
<b>人頭馬 V.S.O.P 特優香檳干邑</b> Remy Martin V.S.O.P 700ml / Bottle	\$300	\$2,800
<b>軒尼詩干邑白蘭地 V.S.O.P</b> Hennessy V.S.O.P 700ml / Bottle	\$300	2,000

飲酒勿開車 Don't drink and drive.  
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

## 原創雞尾酒 Original Cocktail

	杯   Glass
<b>柚見煙波</b> Meet Again with Lakeshore 琴酒 Gin、葡萄柚汁 Grapefruit Juice、鳳梨汁 Pineapple Juice、茶酒 Tea Liqueur	\$350
<b>煙波香送</b> Gift of Lakeshore 威士忌 Whisky、苦精 Bitter、自製龍眼烏龍糖漿 Homemade Oolong Tea with Longan Syrup	\$350
<b>綻放</b> Blossom 蘭姆酒 Rum、玫瑰水 Rose Water、咖啡 Coffee、大黃根茶 Rhubarb Root Tea	\$300
<b>鳳語</b> Golden Whisper 龍舌蘭 Tequila、鳳梨汁 Pineapple Juice、桂花烏龍茶 Osmanthus Oolong Tea	\$280
<b>粉紅女孩</b> Pinky Girl 琴酒 Gin、石榴香甜酒 Pomegranate Liqueur、檸檬汁 Lemon Juice、鮮奶油 Whipping Cream	\$280
<b>甘露</b> Mannose 琴酒 Gin、小黃瓜汁 Cucumber Juice、哈密瓜香甜酒 Melon Liqueur、荔枝香甜酒 Litchi Liqueur	\$280
<b>紅寶</b> Ruby 金巴利 Campari、甜苦艾酒 Vermouth Rouge、君度橙酒 Cointreau、蘇打水 Soda Water	\$250
<b>冬冬饗</b> Dong Dong 伏特加 Vodka、咖啡酒 Kahlua、巧克力酒 Chocolate Liqueur、 自製冬瓜伯爵糖漿 Homemade Earl Grey Tea with White Gourd Syrup	\$250

飲酒勿開車 Don't drink and drive.  
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

## 經典調酒 Classic Cocktail

杯 | Glass

<b>西班牙魔鬼</b> El Diablo 龍舌蘭 Tequila、薑汁汽水 Ginger Ale、黑醋栗香甜酒 Cassis Liqueur、萊姆汁 Lime Juice	<b>\$200</b>
<b>瑪格麗特</b> Margarita 龍舌蘭 Tequila、君度橙酒 Cointreau、萊姆汁 Lime Juice	<b>\$200</b>
<b>琴湯尼</b> Gin Tonic 琴酒 Gin、通寧水 Tonic Water、黃檸檬 Yellow Lemon	<b>\$200</b>
<b>琴馬丁尼</b> Martini 琴酒 Gin、香艾酒 Vermouth Dry、苦精 Orange Bitter	<b>\$250</b>
<b>柯夢波丹</b> Cosmopolitan 伏特加 Vodka、君度橙酒 Cointreau、蔓越莓汁 Cranberry Juice、萊姆汁 Lime Juice	<b>\$200</b>
<b>莫斯科驢子</b> Moscow Mule 伏特加 Vodka、萊姆汁 Lime Juice、薑汁汽水 Ginger Ale、自製薑糖 Homemade Ginger Syrup、丁香 Clove	<b>\$200</b>
<b>莫希多</b> Mojito 蘭姆酒 Rum、鸚鵡糖 La Perruche、新鮮薄荷 Fresh Mint Leave、萊姆 Lime	<b>\$250</b>
<b>戴克瑞</b> Daiquiri 蘭姆酒 Rum、糖漿 Simple Syrup、萊姆汁 Lime Juice	<b>\$200</b>

## 啤酒 Beer

瓶 | Bottle

<b>台灣啤酒</b> Taiwan Beer 330ml	<b>\$120</b>
<b>海尼根</b> Heineken 330ml	<b>\$150</b>
<b>麒麟一番榨啤酒</b> Kirin Ichiban 350ml	<b>\$150</b>
<b>朝日啤酒</b> Asahi Super Dry 334ml	<b>\$180</b>
<b>沛雷帝 4 號啤酒</b> BAP 4 Premium Lager 330ml	<b>\$180</b>
<b>沛雷帝 5 號啤酒</b> BAP 5 Bock Chiara 330ml	<b>\$180</b>
<b>沛雷帝 6 號啤酒</b> BAP 6 Bock Rossa 330ml	<b>\$180</b>

飲酒勿開車 Don't drink and drive.  
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

飲酒勿開車 Don't drink and drive.  
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

## 茶 Tea

壺 | Pot

元氣勁茶 (熱) Vital Energy (Hot only)	\$150	舒壓淨茶 (熱) Serenity (Hot only)	\$150	紅茶 Black Tea	\$120
檸檬薑茶 (熱) Ginger Tea with Lemongrass (Hot only)	\$150	夏威夷果茶 (熱) Hawaii Fruit Tea (Hot only)	\$150	綠茶 Green Tea	\$120

## 軟性飲料 Drink

瓶 | Bottle

可口可樂 Coke Cola 330ml	\$90
雪碧 Sprite 330ml	\$90
通寧水 Tonic Water 330ml	\$90
薑汁汽水 Ginger Ale 330ml	\$90
蘇打水 Soda Water 330ml	\$90
聖沛黎洛氣泡礦泉水 S.Pellegrino Mineral Water 1000ml	\$250
普娜天然礦泉水 Acqua Panna Mineral Water 1000ml	\$250
瑪哪天然蘇打礦泉水 (無氣) Manna Natural Soda Mineral Water (Non-Carbonated) 1500ml	\$250

## 咖啡 Coffee

杯 | Cup

義式濃縮咖啡 Espresso	\$120
美式咖啡 Americano	\$120
拿鐵咖啡 Latte Coffee	\$150
卡布奇諾 Cappuccino	\$150
摩卡咖啡 Mochaccino	\$150

## 新鮮果汁 Fresh Juice

售價 | Price

新鮮奇異果汁 Fresh Kiwi Juice	\$180
新鮮柳橙汁 Fresh Orange Juice	\$180
新鮮檸檬汁 Fresh Lemon Juice	\$180
新鮮葡萄柚汁 Fresh Grapefruit Juice	\$180
新鮮鳳梨汁 Fresh Pineapple Juice	\$180

以上價格須加 10% 服務費 All prices are subject to 10% service charge.

自備酒水須酌收酒水服務費 紅白酒 NT\$300 / 瓶、烈酒 NT\$500 / 瓶

An additional charge is needed for self brought wine NT\$300 / bottle & liquor NT\$500 / bottle.