



下午茶菜單 Tea Time Menu

供餐時段 AVAILABLE TIME
14:30~17:00

沙拉 **Salad**

售價 | Price

卡門貝爾乳酪烤南瓜核桃沙拉 (奶蛋素) \$320

Pumpkin, Walnuts, Camembert Cheese, Lettuce (Vegetarian)

碳烤生鮮蔬菜及卡門貝爾白霉乳酪，是一道健康的蔬食料理。

烤雞凱薩沙拉

\$280

Caesar Salad with Roasted Chicken
烤雞胸肉，蘿蔓生菜搭配凱薩醬。湯品 **Soup**

售價 | Price

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。

Appetizer · Snack

精緻前菜 · 佐酒小食

售價 | Price

義式火腿密瓜盤

\$360

Parma Ham with Melon

高品質帕瑪火腿搭配哈密瓜，義大利的經典料理。

米蘭風味綠蘆筍蛋 & 帕瑪火腿

\$350

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。

義式烤蔬菜 (素食)

\$320

Grilled Vegetables (Vegetarian)

節瓜、甜椒、蘆筍、杏鮑菇、茄子。

橄欖油煎節瓜 (素食)

\$250

Pan Fried Zucchini (Vegetarian)

節瓜、橄欖油、海鹽。

摩洛哥風味炸雞腿

\$350

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。

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。

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。

義大利麵 **Pasta**

售價 | Price

售價 | Price

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。

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。

燉飯 **Risotto**

售價 | Price

煎烤漁市鮮魚松子羅勒燉飯

\$390

Risotto with Daily Fish & Pesto Sauce

鱸魚煎至香酥，再搭配羅勒風味燉飯，是一道很適合女性的料理。

百里香野菇松露醬燉飯

\$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燉飯結合。



正統拿坡里披薩

售價 | Price

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 拿坡里漁夫披薩
Fisherman Pizza
白蝦、小卷、淡菜、干貝、番茄、黑橄欖。 | \$380 | 羅勒野菇燻雞披薩
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。 | \$300 |
| 松露醬野菇披薩 (奶蛋素)
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。 | \$320 | 核桃綜合乳酪蜂蜜黑胡椒披薩 (奶蛋素)
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。 | \$280 |
| 帕瑪火腿芝麻菜披薩
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。 | \$380 | 經典瑪格麗特披薩 (奶蛋素)
Margherita Pizza (Vegetarian)
莫札蕾拉乳酪、帕馬森乳酪、番茄、羅勒、橄欖油。 | \$280 |
| 魔幻夏威夷披薩
Ham & Pineapple Pizza
手工開廟鳳梨果醬、摩塔德拉義式肉腸、麗可塔乳酪、油漬風乾番茄。 | \$350 | 傳統瑪麗娜拉披薩
Marinara Pizza
番茄、大蒜、奧勒岡香料、羅勒、橄欖油。 | \$250 |
| 西西里燉菜披薩 (奶蛋素)
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。 | \$300 | 榛果巧克力香蕉披薩餃 (甜) (奶蛋素)
Nutella & Banana Calzone (Vegetarian)
香蕉、莫札蕾拉乳酪、帕馬森乳酪、榛果巧克力醬。 | \$280 |



甜點 Dessert

售價 | Price

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