

蛋包飯 | OMELETTE RICE

供應時間 11:00-14:00

原味蛋包飯(可蛋奶素) **\$180**

Original Flavor

招牌原味蛋包飯，100%還原了原來的味道！金黃厚實的蛋皮下，隱藏著一顆炙熱飽滿的心！滑嫩的蛋皮，加上番茄與洋蔥為底的醬汁，撲實的美味。

起司焗烤蛋包飯(可蛋奶素) **\$230**

Cheese Baked

魔性料理 No.1！濃郁的香氣、牽絲的起司、金黃微焦的表皮！吸飽了醬汁精華、鬆香飽滿的蛋包飯，和烤得焦香迷人的起司，交織出不同層次的濃郁口感。

蕃茄肉醬蛋包飯 **\$260**

Tomato Bolognese

拌入新鮮蕃茄製成的肉醬，帶著酸甜口感的蕃茄炒飯，外層包裹煎得香嫩的蛋皮，滿足感十足！嫩滑蛋皮配上蕃茄炒飯，香滑甜美，大小朋友都喜歡。

咖喱炸雞蛋包飯 **\$260**

Curry Fried Chicken

鮮嫩多汁的炸雞塊，搭配微辣的香濃咖喱及滑嫩蛋皮，幸福指數破百！

奶油野菇蛋包飯(可蛋奶素) **\$260**

Butter Wild Mushroom

醇濃的奶油香，配上爽脆營養的Q彈野菇，濃郁香味搭配多層次口感，讓天氣太熱沒有食慾的人也為之心動！

紅酒牛肉蛋包飯 **\$320**

Red Wine Beef

紅寶石般的美麗色澤，嫩到軟嫩的牛肉入口即化，醉人飽滿的紅酒香氣盡是牛肉及洋蔥蕃茄的清甜精華，牛肉完全吸附香甜的紅酒醬而更為柔軟多汁，又保有紅酒的深沈韻味及香氣，配上招牌蛋包飯，不僅吃的巧，同時也飽足感十足！

辣味茄汁鮮蝦蛋包飯 **\$320**

Spicy Tomato Shrimp

酸酸甜甜的茄汁鮮蝦彈牙脆口，微辣的口感鮮辣帶勁，番茄與鮮蝦搭配鮮香順口，辣酸度亦濃而不嗆，淺淺的香料馨香，冬天暖身，夏天開胃，如果你也是個無蝦不歡的海鮮控，一定不能錯過！

※以上餐點皆附湯、奶油餐包及沙拉

※Served with Bread、Soup、and Salad

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

飲品類 | BEVERAGE & DRINKS

供應時間 11:00-17:00

義式濃縮咖啡 Double Espresso	\$80
瑪奇朵 Macchiato	\$90
美式咖啡 Americano (Hot/Ice)	\$100
拿鐵 Latte (Hot/Ice)	\$120
卡布奇諾 Cappuccino	\$130
摩卡 Mocha	\$130
焦糖瑪奇朵 Caramel Macchiato (Hot/Ice)	\$150
貝禮詩咖啡 Bailey's Coffee	\$180
冰紅茶 Ice Tea	\$100
法式香草玫瑰茶 Rose and French Vanilla Tea	\$120
天然洋甘菊茶 Pure Chamomile Flower Tea	\$120
茉莉綠茶 Jasmine Green Tea	\$120
伯爵紅茶 Earl Grey Tea	\$120
大吉嶺紅茶 Darjeeling Tea	\$130
鮮奶茶 Milk Tea (Hot/Ice)	\$150
焦糖鮮奶茶 Caramel Milk Tea (Hot/Ice)	\$160
抹茶拿鐵 Matcha Latte (Hot/Ice)	\$150
鮮水果茶 Fruit Tea (Hot/Ice)	\$150
檸檬汁 Lemon Juice	\$140
柳橙汁 Orange Juice	\$150
蘋果汁 Apple Juice	\$160
可樂 Coke	\$90
零卡可樂 Zero Coke	\$90
雪碧 Sprite	\$90

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

下午茶 | TEA TIME

供應時間 14:00-17:00

A 套餐	\$270
紐約起司蛋糕 拿鐵 或 伯爵紅茶	
B 套餐	\$270
夏威夷果仁蛋糕 拿鐵 或 伯爵紅茶	
C 套餐	\$270
布朗尼蛋糕 拿鐵 或 伯爵紅茶	
D 套餐	\$270
義大利提拉米蘇 拿鐵 或 伯爵紅茶	
E 套餐	\$300
原味鬆餅 拿鐵 或 伯爵紅茶	
F 套餐	\$320
香蕉巧克力鬆餅 拿鐵 或 伯爵紅茶	

單點 | A LA CARTE

紐約起司蛋糕	\$180
夏威夷果仁蛋糕	\$180
布朗尼蛋糕	\$180
義大利提拉米蘇	\$180
原味鬆餅	\$220
香蕉巧克力鬆餅	\$240

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

飲品類 | BEVERAGE & DRINKS

供應時間 11:00-17:00

義式濃縮咖啡 Double Espresso	\$80
瑪奇朵 Macchiato	\$90
美式咖啡 Americano (Hot/Ice)	\$100
拿鐵 Latte (Hot/Ice)	\$120
卡布奇諾 Cappuccino	\$130
摩卡 Mocha	\$130
焦糖瑪奇朵 Caramel Macchiato (Hot/Ice)	\$150
貝禮詩咖啡 Bailey's Coffee	\$180
冰紅茶 Ice Tea	\$100
法式香草玫瑰茶 Rose and French Vanilla Tea	\$120
天然洋甘菊茶 Pure Chamomile Flower Tea	\$120
茉莉綠茶 Jasmine Green Tea	\$120
伯爵紅茶 Earl Grey Tea	\$120
大吉嶺紅茶 Darjeeling Tea	\$130
鮮奶茶 Milk Tea (Hot/Ice)	\$150
焦糖鮮奶茶 Caramel Milk Tea (Hot/Ice)	\$160
抹茶拿鐵 Matcha Latte (Hot/Ice)	\$150
鮮水果茶 Fruit Tea (Hot/Ice)	\$150
檸檬汁 Lemon Juice	\$140
柳橙汁 Orange Juice	\$150
蘋果汁 Apple Juice	\$160
可樂 Coke	\$90
零卡可樂 Zero Coke	\$90
雪碧 Sprite	\$90

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

開胃菜 | APPETIZER

酥炸啤酒風味洋蔥圈 <i>Fried Onion Rings (Beer Flavor)</i>	\$180
酥炸原味薯條 <i>Fried French Fries</i>	\$180
松露起士薯條 <i>Parmesan Truffle Matchstick Fries</i>	\$280
辣雞翅(6支) <i>Spicy Chicken Wings (Six Pieces)</i>	\$280
蒜香辣炒菇 <i>Spicy Fried Mushrooms</i>	\$280
秘密 (松阪豬) <i>Secret (Matsusaka Pig)</i>	\$280
BBQ 醬烤雞翅(6支) <i>BBQ Sauce Grilled Chicken Wings</i>	\$280
蒜味鮮蝦 <i>Garlic Shrimp</i>	\$280
蒜味茄汁鮮蝦 <i>Garlic Shrimp with Tomato Sauce</i>	\$320
美式炸雞佐墨西哥辣椒醬 <i>American Fried Chicken with Mexican Chili Sauce</i>	\$320
炸生蠔佐塔塔醬(2顆) <i>Fried Oyster with Tartar Sauce (Two pieces)</i>	\$360
綜合炸海鮮 <i>Fried Seafood</i>	\$380
炸物總匯 <i>Deep Fried Combination</i>	\$480
起司盤 <i>Cheese Platter</i>	\$480
冷肉盤 <i>Salumi Taste</i>	\$480
香煎干貝(4顆) <i>Pan-Fried Scallop</i>	\$580

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

湯類 | SOUP

西班牙番茄冷湯 \$180

Spain Gazpacho

新鮮蕃茄、初榨橄欖油、紅甜椒

Fresh tomatoes、extra virgin olive oil、red pepper

萃取新鮮蕃茄甜椒紫洋蔥大蒜小黃瓜汁，黑胡椒調味再加入初榨冷壓特級橄欖油冷藏至隔天滋味最美，盛夏溽暑最是清涼！

PS1. 餐食若客戶有需求可標註少油少鹽及辣度調整。

PS2. 傳統義大利蒜油就是大蒜、橄欖油、乾辣椒用小火慢慢煨好的油，師傅們會先煨好。傳統義大利蒜油，用它來做菜，蒜香微辣不口臭！

匈牙利豬肉濃湯附麵包盅 \$260

Hungarian Stewed Pork Bread Soup

洋蔥、豬肉、馬鈴薯、匈牙利紅椒粉、新鮮香草、番茄

Onion、pork、potato、papperica、fresh herb、tomato

各種大量蔬菜細火炒香後再下匈牙利紅椒粉及新鮮溫體豬肉，空氣中立時香氣四溢，歷經數小時的烤箱燉烤後，靜置隔天，即為最療癒湯品！

單點 | A LA CARTE

奶油餐包 (4 顆) \$80

Buttered Bun (Four Pieces)

法式小圓麵包 (1 顆) 附奶油 \$35

French Bread (One Piece)

沙拉 | SALAD

朝鮮薊花園沙拉 \$260

Artickoke Garden Salad

朝鮮薊、菠菜、油醋醬、紫洋蔥、菲達起司

雞肉凱撒沙拉 \$320

Chicken Caesa Salad

蘿蔓、雞肉、凱撒醬

爽脆生菜、不柴的雞胸肉加上自製麵包丁、醬汁，灑上現削帕瑪森芝士，經典沙拉！

卡布里沙拉 \$320

Insalata Caprese Salad

水牛起司、紅酒醋、櫻桃番茄

高苣牛肉沙拉 \$380

Lettuce Beef Salad

美國牛、番茄、培根、酪梨、藍紋乳酪

溫沙拉 \$380

Vegetable Warm Salad

烤季節時蔬、牛當季新鮮蔬菜佐堅果、陳年酒醋

種類繁多的本地時令烤蔬菜，不似水燙完全保留食材的風味更佳濃郁呈現，尤其烤紫洋蔥與陳年醋、煙燻芝士、堅果完美結合，驚艷的好吃！

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

義大利麵 | PASTA

白酒蛤蜊麵 \$320

Clams with Spaghetti

白酒蛤蜊、甜羅勒、洋蔥

White wine, clams, basil, onion

Aglio e olio 炒洋蔥超香！白酒更提升蛤蜊的鮮美，起鍋前再下甜羅勒... 那滋味... 猶如在義大利！

明太子奶油海膽義大利麵 \$320

Meitaiiko Sea Urchin Cream with Spaghetti

洋蔥、蘑菇、明太子海膽醬、鮮奶油、帕瑪森起士

日本的明太子海膽醬有著非常濃郁的海味

松露蘑菇細扁麵 \$360

Truffle Mushroom with Linguine

蘑菇、松露醬、自製奶油白醬

洋蔥炒香後下蘑菇，食物純粹的香味佐松露跟白醬，濃郁的療癒飽足感

辣味茄汁鮮蝦筆管麵 \$360

Spicy Tomato Sauce with Pennette Rigate

番茄、洋蔥、鮮蝦、辣椒

濃濃熬煮的番茄加入法式蝦殼醬，再橄欖油、大蒜乾辣椒燻製的 *olio e olio* 炒香洋蔥跟鮮蝦，起鍋前加入甜羅勒就是一盤濃濃經典美味！

海鮮起司焗烤筆管麵 \$380

Baked Cheese Seafood with Pennette Rigate

鮮蝦、透抽、淡菜、蛤蜊、奶油白醬

新鮮的海味加入炒香後的洋蔥、蘑菇再入白酒提鮮全程不加入一滴水，滋味已是迷人... 白醬濃郁、海味十足、起士奶香微焦... 天堂滋味！

番茄墨魚鮮蝦義大利麵 \$380

Tomato Cuttlefish Shrimp with Spaghetti

墨魚、鮮蝦、洋蔥

新鮮的墨魚、鮮蝦入炒香的洋蔥橄欖，再入自製蕃茄醬汁烹煮... 經典義式！

牛肝菌菇奶油雞肉扁平麵 \$380

Boletus Mushroom Chicken Cream with Linguine

蘑菇/雞肉/洋蔥/鴻禧菇/奶油白醬

綜合各種食材按先後順序經師傅帶火侯的烹調後，老少咸宜！

※任一樣餐點皆可搭配套餐

※Any meal can be paired with the following Set A or B

A 套餐 (湯+沙拉+麵包) \$280

Package A (Soup + Salad + Bread)

麵包 (法國麵包)

French Bread

湯二選一 (匈牙利豬肉濃湯 或 西班牙番茄冷湯)

Choice of Soup

(Hungarian Stewed Pork Soup or Spain Gazpacho)

沙拉二選一 (凱薩沙拉 或 朝鮮薊花園沙拉)

Choice of Salad

(Caesa Salad or Artickoke Garden Salad)

B 套餐 (沙拉+湯+麵包+甜點+非酒精性飲料) \$320

B Package (Soup + Salad + Bread + Dessert + Drink)

麵包 (法國麵包)

French Bread

湯二選一 (匈牙利豬肉濃湯 或 西班牙番茄冷湯)

Choice of Soup

(Hungarian Stewed Pork Soup or Spain Gazpacho)

沙拉二選一 (凱薩沙拉 或 朝鮮薊花園沙拉)

Choice of Salad

(Caesa Salad or Artickoke Garden Salad)

甜點四選一 (紐約起司蛋糕 或 夏威夷果仁蛋糕 或 布朗尼蛋糕 或 義大利

提拉米蘇)

Choice of Dessert

(Cheese Cake or Macadamia Nuts Cake or Brownie or Tiramisu)

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

燉飯 | RISOTTO

松露野菇燉薏仁飯 **\$360**

Truffle Mushroom with Huanren

薏仁、松露白醬、蘑菇、橄欖、洋蔥

焗烤紅酒牛肉飯 **\$360**

Baked Red Wine Stewed Beef Risotto

法式紅酒燉牛肉、新鮮白醬、起士焗烤

奶油野菇雞肉飯 **\$360**

Cream Mushroom Chicken Risotto

蘑菇、鴻禧菇、雞肉、白酒、洋蔥

綜合海鮮焗烤飯 **\$380**

Baked Seafood Risotto

鮮蝦、透抽、淡菜、蛤蜊、洋蔥

番茄墨魚鮮蝦燉飯 **\$380**

Tomato Cuttlefish Shrimp Risotto

墨魚、鮮蝦、洋蔥

白松露橄欖燉飯 **\$380**

Mushroom Risotto with Truffle Cream

洋蔥、野菇、白松露油橄欖、起士

Parmiggiano-Reggian 才是這道燉飯的主角！

在義大利號稱乳酪之王，熟成 18 個月以上、特定產區！

白松露的香氣迷人不似黑松露的直接，佐以頂級鮮奶油與起士使得這道燉飯無敵好吃！

※任一樣餐點皆可搭配套餐

※Any meal can be paired with the following Set A or B

A 套餐(湯+沙拉+麵包) **\$280**

Package A (Soup + Salad + Bread)

麵包(法國麵包)

French Bread

湯二選一(匈牙利豬肉濃湯 或 西班牙番茄冷湯)

Choice of Soup

(Hungarian Stewed Pork Soup or Spain Gazpacho)

沙拉二選一(凱薩沙拉 或 朝鮮薊花園沙拉)

Choice of Salad

(Caesa Salad or Artickoke Garden Salad)

B 套餐(沙拉+湯+麵包+甜點+非酒精性飲料) **\$320**

B Package (Soup + Salad + Bread + Dessert + Drink)

麵包(法國麵包)

French Bread

湯二選一(匈牙利豬肉濃湯 或 西班牙番茄冷湯)

Choice of Soup

(Hungarian Stewed Pork Soup or Spain Gazpacho)

沙拉二選一(凱薩沙拉 或 朝鮮薊花園沙拉)

Choice of Salad

(Caesa Salad or Artickoke Garden Salad)

甜點四選一(紐約起司蛋糕 或 夏威夷果仁蛋糕 或 布朗尼蛋糕 或 義大利提拉米蘇)

Choice of Dessert

(Cheese Cake or Macadamia Nuts Cake or Brownie or Tiramisu)

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

主菜 | MAIN COURSE

爐烤小牛肋排(4 根) \$680

Grilled Calf Ribs

特選未斷奶小牛犢，經爐烤完整鎖住鮮嫩原汁原味。其珍稀在於一頭牛犢僅取兩客肋排，玫瑰色的肉質軟嫩而無腥味，烘烤後撲鼻的香氣，搭配低脂鮮甜的膠原蛋白，無論老人或小孩，都能享受大快朵頤的歡愉。

豬肋排(6 根) \$680

BBQ Pork Ribs

先醃製後低溫長時間慢烤、出餐前再瞬間加溫，表脆內嫩，醬汁乃主廚特製 BBQ 醬，風味獨特!

奶油香煎鮭魚佐櫻桃番茄油醋 \$680

Salmon with Tomato Vinegar

新鮮鮭魚浸泡於特製香料油中，出餐前以奶油嫩煎佐以新鮮番茄油醋醬汁

德國鹹豬手佐歐式酸菜脆皮南德豬腳 \$780

Pork Knuckle with Sauerkraut

以多種香料及新鮮蔬果製成獨特醃料，將豬腳反覆燉煮後，進爐以慢火燻烤，達成外皮酥脆、內層富含膠質的最佳狀態。搭配主廚特製歐式酸菜，在不同食感的層次堆疊下，一首奏鳴曲在咀嚼當中蔓延開來。

檸檬蒜香烤春雞 \$780

Lemon Garlic Roasted Spring Chicken

將事先醃漬好的春雞以烤箱 180 度燉烤至表皮金黃，出餐時佐以現煎新鮮檸檬角。

精選頂級小羊 OP 排(4 根) \$980

Lamb (Four Pieces)

天然無污染的紐西蘭所飼育特選頂級羊肋排，經主廚以特製香草配方按摩入味，使肉塊在烹烤時，得以保留最鮮香的原味，與柔嫩的觸感，每一口是馳聘於南半球草原的甘甜滋味。

特選美國肋眼心(10oz) \$1280

Prime Ribeye Roll (10oz)

優質穀物飼養的美國牛隻，在自然環境中放牧，使肉質飽滿且富含鐵質。經過專業的熟成手法，與恰到好處的火候加乘下，將肋眼的濃郁風味牢牢套住，一刀切下肉汁四溢，入口即化的絕佳口感，令人吮紙回味。

老饕牛排(5oz) \$2480

Prime Top Cap Steak (5oz)

老饕牛排是以高級美國肋眼蓋肉做成的，蓋肉肋眼牛排的精華部份及大理石油花分布均勻，相當稀少、珍貴，經由高溫煎烤後，咀嚼起來口感柔嫩、肉汁滿溢，留在嘴邊裡的味道更滿是香甜。

※任一樣餐點皆可搭配套餐

※任一樣餐點皆可搭配套餐

※Any meal can be paired with the following Set A or B

A 套餐(湯+沙拉+麵包) \$280

Package A (Soup + Salad + Bread)

麵包(法國麵包)

French Bread

湯二選一(匈牙利豬肉濃湯 或 西班牙番茄冷湯)

Choice of Soup

(Hungarian Stewed Pork Soup or Spain Gazpacho)

沙拉二選一(凱薩沙拉 或 朝鮮薊花園沙拉)

Choice of Salad

(Caesa Salad or Artickoke Garden Salad)

B 套餐(沙拉+湯+麵包+甜點+非酒精性飲料) \$320

B Package (Soup + Salad + Bread + Dessert + Drink)

麵包(法國麵包)

French Bread

湯二選一(匈牙利豬肉濃湯 或 西班牙番茄冷湯)

Choice of Soup

(Hungarian Stewed Pork Soup or Spain Gazpacho)

沙拉二選一(凱薩沙拉 或 朝鮮薊花園沙拉)

Choice of Salad

(Caesa Salad or Artickoke Garden Salad)

甜點四選一(紐約起司蛋糕 或 夏威夷果仁蛋糕 或 布朗尼蛋糕 或 義大利提拉米蘇)

Choice of Dessert

(Cheese Cake or Macadamia Nuts Cake or Brownie or Tiramisu)

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

素食 | VEGETARIAN

羅勒節瓜義大利麵 \$380
Basil Zucchini with Spaghetti

松露蘑菇細扁麵 \$430
Truffle Mushroom with Linguine

什錦鮮蔬酸豆橄欖燉飯 \$350
Caper Risotto with Vegetable Olive

白松露奶油野菇燉飯 \$430
Mushroom Risotto with Truffle Cream

※以上素食皆可做成全素、蛋奶素、健康素
※All of the above vegetarian foods can be made into VGML, VLML, or healthy vegetarian style.

※全素餐點為現場新鮮製作，請稍待片刻。
※The vegan meal is freshly made on the spot, please kindly wait some moment.

升級套餐 \$280
Upgrade Package

清湯(可全素)或蘑菇濃湯(蛋奶素)
Clear soup (VGML) or mushroom soup (VLML)

油醋沙拉

Oil vinegar salad

麵包(全素:附橄欖油、蛋奶素:附奶油)

Bread (VGML: with olive oil, VLML: with cream)

素食小點 | VEGETARIAN SIDE ORDER

紅豆馬蹄條(3 個) \$210
Red Beans Chestnut Sticks (3 in Qty)

三絲春捲(3 個) \$210
Fried Spring Rolls (3 in Qty)

西杏絲瓜捲(3 個) \$260
Fried Loofah Rolls (3 in Qty)

兒童餐 | KIDS MENU

(限 10 歲以下兒童點餐) (Children under 10 to order)

肉醬義大利麵 \$250
Spaghetti Bolognese

紅酒燉牛肉歐姆蛋包飯 \$320
Red Wine Stewed Beef with Omelette

焗烤奶油蘑菇蝦仁管麵/飯 \$380
Butter Baked Creamy Mushroom Shrimp with Pasta/Riso

升級套餐 \$120
Upgrade Package

例湯、薯條、奶油餐包
Soup, French Fries, Butter Bun

以上價格需另加一成服務費 All prices subject to 10% service charge.

甜點 | DESSERT

紐約起司蛋糕 \$180
New York Style Cheese Cake

夏威夷果仁蛋糕 \$180
Macadamia Nuts Cake

布朗尼蛋糕 \$180
Brownie

義大利提拉米蘇 \$180
Tiramisu

