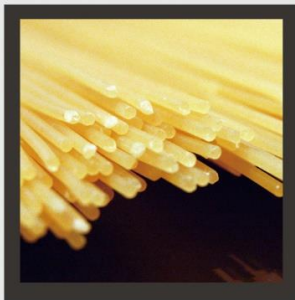


麵條與醬汁的相遇

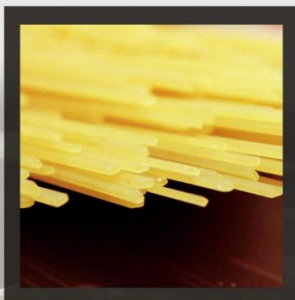


義大利麵使用Durum小麥粉來製作，這種優質小麥粉所含筋度成分較高，做出來的義大利麵不但會散發出原味的麥香，吃起來更具滑韌的口感。



Spaghetti 圓麵，通稱義大利麵

軟硬粗細適中，口感Q滑，適合各種醬汁的搭配。



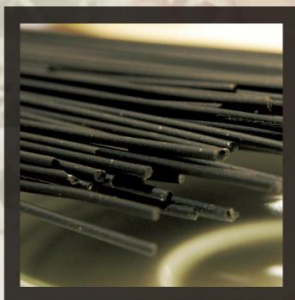
Linguine 細扁麵，又名小寬麵

口感較圓麵軟，細細扁扁的麵身，醬汁非常容易沾附，適合與清淡稀薄的醬汁搭配。



Penne 斜管麵，也稱筆管麵

因麵體面積較大，附著醬汁較為不易，所以比較適合與厚重的醬汁搭配。也是焗烤類最為適用的麵種。



Ink Spaghetti 墨魚麵，即圓麵加入墨魚汁製成的麵條
其口感類似圓麵，適合與各種醬汁搭配。

墨魚麵珍貴之處在於墨魚汁對人體心血管有益，但因墨魚汁不易大量取得，故市面上較不常見。

*** 更改為墨魚麵加價40元**

加值A餐

任選主餐 + 150 元



+



+



+



今日濃湯 任選沙拉 50 元飲料 任選甜點

(可加價更換清湯及飲料)

加值B餐

任選主餐 + 90 元



+



+



今日濃湯 任選沙拉 50 元飲料

(可加價更換清湯及飲料)

加值C餐

任選主餐 + 70 元



,



,



今日濃湯 任選沙拉 50 元飲料

(可加價更換清湯及飲料) (甜點加價 \$60)

(副餐3選2)

湯 Soup

沙拉 Salad

今日濃湯	Daily Soup	\$45
海鮮清湯	Seafood Soup	\$80
蛤蜊清湯	Clame Soup	\$80
蕃茄蔬菜清湯	Vegetables Soup	\$70
蕃茄海鮮清湯	Tomato Seafood Soup	\$90
蕃茄牛肉清湯	Tomato Beef Soup	\$90
蔬菜素湯	Vegetarian Soup	\$65

千島	Thousand Island	\$45
凱薩	Caesar	\$45
胡麻	Sesame Sauce	\$45
和風鮭魚	Japanese Style Sauce	\$45
蜂蜜芥末	Honey Mustard	\$45
芒果優格	Mango Yogurt	\$45
泰式酸辣	Thai Style Sauce	\$45
素和風	Vegetarian	\$45

飲料 Beverage

冷

阿薩姆紅茶 \$50
Black Tea

飲

阿薩姆奶茶 \$50
Black Milk Tea

可爾必思 \$50
Calpis

蔓越莓果醋 \$50
Cranberry Vinegar

多果汁 \$50
(原汁 60% 含柳橙、葡萄柚、檸檬)
Fruits Juice

檸檬可樂 \$50
Lemon Coke

手沖黑咖啡 \$50
Pour-over Coffee

手沖咖啡拿鐵 \$75
Pour-over Coffee Latte

可可鮮奶 \$75
Cocoa Milk

錫蘭鮮奶茶 \$75
Fresh Milk Tea

青梅醋微氣泡飲 \$85
Sparkling Greengage Vinegar

多莓果微氣泡飲 \$85
Sparkling Berries

凍檸啡微氣泡飲 \$85
Lemon Sparkling Coffee

可樂娜啤酒 \$100
Corona Beer * 4.5%VOL

熱

錫蘭紅茶 \$50
Black Tea

飲

元氣花草茶 \$50
Herbal Tea

草本黑米茶 \$50
Black Rice Tea

玫瑰紅棗茶 \$50
Rose Jujube Tea

菊花普洱茶 \$50
Pu-Erh Tea

手沖黑咖啡 \$50
Pour-over Coffee

手沖咖啡拿鐵 \$75
Pour-over Coffee Latte

可可鮮奶 \$75
Cocoa Milk

錫蘭鮮奶茶 \$75
Fresh Milk Tea

* 加值 C 餐加點甜點 + \$60

甜點 Dessert



義式芝麻奶酪 \$80
Panna Cotta with Sesame



巧克力乳酪蛋糕 \$80
Chocolate Cheesecake



法式布蕾派 \$80
Brulee Pie (蛋奶素)

主廚推薦

The Chef's recommendation

經典

蕃茄海鮮義大利麵 \$200
Spaghetti with Seafood in Tomato Sauce

由白蝦、大蛤、鯛魚所組成的陣容，
「新鮮」是海鮮料理美味的不二法門。



青醬雞肉野菇義大利麵 \$180
Spaghetti with Chicken in Pesto Sauce

選用口感較佳的帶皮雞腿肉，經特製香料
醃漬24小時，先烤後炒與台灣菇及青醬
完美搭配。

經典奶油海鮮墨魚麵 \$240
Black Pasta with Seafood in Cream Sauce

選用義大利進口墨魚麵，搭配奶油醬汁
與新鮮海鮮，讓您美味入口不尷尬。



牛肝菌奶油雞肉野菇燉飯 \$220
Risotto with Porcini Mushroom and Chicken

擁有濃郁獨特香氣的稀有菌種牛肝菌菇
與起司奶油醬的美味合奏。

西班牙蕃茄海鮮焗飯 / 麵 \$230
Rice or Penne with Tomato and Seafood

台灣米與新鮮海鮮、蕃茄奶油醬
收汁入味後，鋪上起司焗烤，
米香與起司焦香雙層享受。



主廚推薦

The Chef's recommendation

原創



XO醬蠔油松阪豬義大利麵 \$230

Spaghetti with XO Sauce and Pork

港式XO干貝醬加入蠔油快炒松阪豬，
充分展現彈脆的極佳口感。



明太子奶油鮮蝦佐白蘭地細扁麵 \$270

Linguine with Mentaiko and Brandy and Shrimps

大量鱈魚卵佐以白蘭地奶油醬汁及去殼
白蝦，每一口都讓濃濃海味充滿鼻腔，
原創料理老饕必點！



川味麻辣燉牛肉細扁麵 \$220

Linguine with Spicy Sauce and Beef Stew

美國精選腱子心2小時細火慢燉，
入口即化、肉香四溢



墨西哥起司烤餅 - 雞肉 \$210 / 牛肉 \$230

Chicken Quesadilla / Beef Quesadilla

6吋墨西哥餅夾入雞肉、墨西哥椒、
洋蔥、黑橄欖等香料及起司內餡，
烘烤後搭配酸黃瓜及甜辣泰式沾醬，
原創墨西哥美食，開胃首選！



紐約辣雞翅

\$140

Spicy Chicken Wings

8種香料醃漬24小時以上，先烤後炸
再淋上酸辣 Tabasco，香味入骨，
Yizi 最夯開胃菜！（每份3支三節翅）



開胃菜 *Appetizer*



香蒜吐司	Garlic Breads	\$40
法式香蒜麵包	French Garlic Breads	\$50
酥炸脆皮薯條	French Fries	\$80
酥炸洋葱圈	Onion Rings	\$90
酥炸檸檬雞柳條	Lemon Chicken Strips	\$90
酥炸瑪滋拉起司條	Mozzarella	\$100
酥炸脆皮魚塊	Fried Fish	\$100
煙燻鮭魚冷盤	Smoked Salmon	\$110
 紐約辣雞翅	Spicy Chicken Wings	\$140
燉牛肉佐法式香蒜	Beef Stew and French Breads	\$150
 蒜辣鮮蝦炒野菇	Shrimps and Mushroom	\$160
酥炸綜合拼盤 (薯條、魚塊、洋葱圈、雞柳條、起司條)	Platter Fried	\$190

兒童餐 *For Kids*

兒童①號餐	Kids①	\$120
(檸檬雞柳條+薯條+今日濃湯或冷飲)		
兒童②號餐	Kids②	\$120
(義大利肉醬麵-含牛肉+今日濃湯或冷飲)		
兒童③號餐	Kids③	\$140
(蕃茄香腸起士麵+今日濃湯或冷飲)		
兒童④號餐	Kids④	\$160
(奶油蛤蜊麵+今日濃湯或冷飲)		
兒童⑤號餐	Kids⑤	\$160
(明太子海苔麵+今日濃湯或冷飲)		

◎冷飲選項：紅茶、奶茶、多果汁、可爾必思

※限 12 歲以下兒童點用 For Kids under 12 only

主餐 Main Course



明太子

進口正統日式明太子（鱈魚卵），九州宮城產，
跨國界的美食結合代表。

Food Without Borders 無國界料理

單點

- | | | |
|---|---|-------|
|  | 泰式酸辣檸檬鮮蝦細扁麵 —含香菜
Linguine with Thai Sauce and Shrimps | \$210 |
|  | 川味麻辣燉牛肉細扁麵
Linguine with Spicy Sauce and Beef Stew | \$220 |
|  | XO 醬蠔油松阪豬義大利麵
Spaghetti with XO Sauce and Pork | \$230 |
| | 明太子奶油鮮蝦佐白蘭地細扁麵
Linguine with Mentaiko and Shrimps | \$270 |



香蒜白酒蛤蜊細扁麵



蒜辣鮮蝦炒野菇細扁麵



清炒

使用義大利進口 100% 純橄欖油做為炒油，
較一般植物油更香醇，健康無慮、毒油 out ！

Olive oil 清炒

單點

- | | | |
|---|--|-------|
| | 初榨橄欖油香蒜鮮蔬細扁麵
Linguine with Extra Virgin Olive Oil and Vegetables | \$150 |
| | 香蒜白酒蛤蜊細扁麵
Linguine with Garlic and Clams | \$180 |
|  | 蒜辣雞肉鮮蔬細扁麵
Linguine with Chicken and Vegetables | \$190 |
|  | 蒜辣海鮮細扁麵
Linguine with Garlic and Seafood | \$200 |
|  | 蒜辣鮮蝦炒野菇細扁麵
Linguine with Shrimps and Mushroom | \$220 |
|  | 蒜辣香葱燉牛肉細扁麵
Linguine with Scallion and Beef Stew | \$220 |



青醬

九層塔加入松子、帕瑪森起司等天然食材製成，
是道厚工的義式經典醬汁。

Pesto 青醬

單點

青醬鮮蔬義大利麵

Spaghetti with Vegetables

\$150

青醬雞肉野菇義大利麵

Spaghetti with Mushroom and Chicken

\$180

青醬燻里肌火腿義大利麵

Spaghetti with Smoked Pork Loin

\$180

青醬鯛魚細扁麵

Linguine with Fish

\$180

青醬海鮮義大利麵

Spaghetti with Seafood

\$200



青醬鯛魚細扁麵



墨西哥辣味蕃茄雞肉斜管麵



紅醬

選用口感與酸甜度極佳的美國加州蕃茄，經 2 小時慢火
熬煮，為義大利家常傳統醬汁。

Tomato 紅醬

單點

經典義大利肉醬麵 - 含牛肉

Spaghetti with Bolognese Sauce

\$130

蕃茄鮮蔬義大利麵

Spaghetti with Vegetables

\$150



墨西哥辣味蕃茄雞肉斜管麵

Penne with Chicken

\$180



辣味茄子培根肉醬麵 - 含牛肉

Spaghetti with Eggplant and Bacon

\$180



墨西哥辣味蕃茄鮮蝦細扁麵

Linguine with Shrimps

\$200

蕃茄海鮮義大利麵

Spaghetti with Seafood

\$200



辣味蕃茄燉牛肉義大利麵

Spaghetti with Beef Stew

\$220



牛肝菌菇 -- 進口天然乾燥牛肝菌菇，香氣十足、營養豐富，常見於歐陸料理，取得不易更顯彌足珍貴。
奶油 -- 使用法國進口純動物鮮奶油替代麵糊、鮮奶，香濃不膩。

Cream 白醬

單點

奶油培根野菇義大利麵

\$180

Spaghetti with Bacon and Mushroom

奶油培根南瓜斜管麵

\$180

Penne with Bacon and Pumpkin

奶油雞肉野菇義大利麵

\$180

Spaghetti with Mushroom and Chicken

重乳酪德式煙燻肉義大利麵

\$180

Spaghetti with Cheese and Smoked Meat

奶油南瓜鮮蝦義大利麵

\$200

Spaghetti with Pumpkin and Shrimps

重乳酪奶油海鮮義大利麵

\$210

Spaghetti with Cheese and Seafood

煙燻鮭魚佐白蘭地細扁麵

\$210

Linguine with Brandy and Smoked Salmon

牛肝菌奶油雞肉野菇義大利麵

\$220

Spaghetti with Porcini Mushroom and Chicken



蟹味奶油起司鮮蝦義大利麵

\$240

Spaghetti with Crab Sauce and Shrimps

經典奶油海鮮墨魚麵

\$240

Black Pasta with Seafood in Cream Sauce



重乳酪德式煙燻肉義大利麵



煙燻鮭魚佐白蘭地細扁麵

重乳酪奶油海鮮義大利麵





燉飯

台灣米蒸至半熟再與醬汁拌炒收汁入味，有別於一般米心偏硬的傳統作法，Q彈口感更合本地人口味。

Risotto 燉飯

單點

青醬德式煙燻肉鮮蔬燉飯

Risotto with Smoked Meat and Pesto Sauce

\$210

牛肝菌奶油雞肉野菇燉飯

Risotto with Porcini Mushroom and Chicken

\$220



墨西哥辣味蕃茄海鮮燉飯

Risotto with Seafood and Tomato Sauce

\$220



XO醬蠔油松阪豬鮮蔬燉飯

Risotto with Pork and XO Sauce

\$240

黑松露佐帕瑪森起司燉飯

Risotto with Perigord Truffle and Parmesan Cheese

\$240

明太子海鮮燉飯

Risotto with Seafood and Mentaiko

\$280



墨西哥辣味蕃茄海鮮燉飯



黑松露佐帕瑪森起司燉飯



烤餅

6吋墨西哥餅夾入主餡料及洋蔥、墨西哥椒、黑橄欖等香料及起司內餡，烘烤後搭配酸黃瓜及甜辣泰式沾醬，原創墨西哥美食，開胃首選！

Quesadillas 烤餅

單點



墨西哥雞肉起司烤餅

Chicken Quesadilla

\$210



墨西哥牛肉起司烤餅

Beef Quesadilla

\$230



焗烤

使用高等級富華刨絲乾酪焗烤，不論香氣、
口感皆優於同類起司產品。

Gratin 焗烤 (焗麵均為斜管麵)

單點

焗牛肉千層麵

Beef Lasagna

\$200

青醬鮮蔬焗飯 / 麵

Spinach Lasagna

\$200



辣味茄子培根肉醬焗飯 / 麵 - 含牛肉

Rice or Penne with Eggplant and Bacon

\$220



墨西哥辣味蕃茄雞肉焗飯 / 麵

Rice or Penne with Tomato and Chicken

\$220

青醬雞肉野菇焗飯 / 麵

Rice or Penne with Pesto and Chicken

\$220

德式煙燻肉蕃茄焗飯 / 麵

Rice or Penne with Tomato and Sausage

\$220

奶油海鮮焗飯 / 麵

Rice or Penne with Seafood and Cream Sauce

\$230

青醬海鮮焗飯 / 麵

Rice or Penne with Seafood and Pesto Sauce

\$230

西班牙蕃茄海鮮焗飯 / 麵

Rice or Penne with Seafood and Tomato Sauce

\$230



辣味燉牛肉野菇焗飯 / 麵

Rice or Penne with Beef Stew and Mushroom

\$240

奶油海鮮焗麵





任選素食主餐 + 100 元

素食主餐

+

蔬菜素湯

+

沙拉 (4選1)

- 胡麻 (蛋奶素)
- 蜂蜜芥茉 (蛋奶素)
- 芒果優格 (蛋奶素)
- 素和風 (全素)

+

飲料 (50元任選)



南瓜

台灣在地南瓜帶皮切塊，以文火熬煮成泥，香甜營養。

Vegan 全素

單點

初榨橄欖油鮮蔬細扁麵

Linguine with Extra Virgin Olive oil and Vegetables

\$150

青醬鮮蔬細扁麵

Linguine with Pesto and Vegetables

\$150

南瓜鮮蔬細扁麵

Linguine with Pumpkin and Vegetables

\$150

Lacto-vegetarian 奶素

單點

奶油鮮蔬義大利麵

Spaghetti with Vegetables and Cream Sauce

\$150

青醬奶油鮮蔬義大利麵

Spaghetti with Vegetables and Pesto Sauce

\$160

南瓜奶油鮮蔬義大利麵

Spaghetti with Vegetables and Pumpkin Sauce

\$160

牛肝菌奶油野菇義大利麵

Spaghetti with Cream and Porcini Mushroom

\$180

牛肝菌奶油鮮蔬燉飯

Risotto with Porcini Mushroom and Vegetables

\$210

黑松露佐帕瑪森起司燉飯

Risotto with Perigord Truffle and Parmesan Cheese

\$240



青醬奶油鮮蔬義大利麵



南瓜奶油鮮蔬義大利麵



營業時間

週二 & 週三 固定店休

平日

11:30~15:30 (供餐至15:00)

16:30~21:00 (供餐至20:30)

假日

11:30~21:00 (供餐至20:30)



電子菜單