

LAKE SIDE CAFE

美味不分國界，
湖畔咖啡館，融匯世界的好味道。

不同美食代表不同文化，
帶您探索味蕾的多元世界，
在繁忙的日子裡，
提供最溫暖的擁抱，
在美饌的世界裡徜徉，
發掘舌尖上豐富的滋味與魅力。

用味蕾去旅行，
每一道佳餚都有不同的風景。



✧ 4 人 分 享 餐 ✧

奶油松露蕈菇濃湯 (蛋奶素)

迷迭香烤地瓜 (蛋奶素)

• 3選1 •

義大利布拉塔起士沙拉 (蛋奶素)

義式綜合海鮮沙拉 / 櫻花蝦蛤蜊絲瓜

• 3選1 •

坦都里烤雞肉串 / 吮指奶油檸檬蝦 / 松子青醬炒中卷

• 2選1 •

綜合臘腸藍紋乳酪披薩 / 絲綢乳酪舞菇馬告胡椒披薩 (五辛素)

• 2選1 •

茄汁煙燻手撕豬肉義大利麵 / 松露羊乳酪蕈菇麻花捲麵 (蛋奶素)

• 2選1 •

板腱牛肉蔬菜燉飯 / 義式番紅花海鮮燉飯

招牌肉桂吉拿棒

• 2選1 (續壺半價) •

新鮮檸檬青茶 / 金桔檸檬蜂蜜汁

\$ 2800 (原價\$3110)

• 套餐優惠限店內使用 • 無法與其他優惠活動合併使用



奶油松露蕈菇濃湯

Cream of Mushroom Soup w/ Truffle Oil

蛋奶素 Vegetarian

採用多種鮮美的季節蕈菇為主料，烤至金黃上色，與蔬菜高湯打碎後，配以絲滑的奶油，調製成一種口感細膩、香氣撲鼻的湯品。這款濃湯經過緩慢的燉煮，所有食材呈現出令人愉悅的絲滑質地，建議再點一份義大利香料麵包搭配食用。

90



自製義大利香料麵包佐橄欖油陳年醋膏

Focaccia w/ Balsamic & Olive Oil

使用冒煙烘焙坊每日新鮮製作、非常受歡迎的一款傳統義大利麵包。外層金黃酥脆，內層鬆軟帶點空心，麵包體散發濃濃的義大利香料香氣，咬下去軟硬適中，而且不會太乾，附上特級橄欖油及義大利陳年醋膏，也非常適合搭配濃湯及沙拉或帶有醬汁的各式菜餚。

140 (3pcs)



碳烤季節高山蔬菜沙拉佐特調油醋醬

Grilled Vegetable Salad w/ Balsamic Vinaigrette

全素 Vegan

每日使用至少 6 種以上小農蔬菜，撒上主廚特調的椒鹽調味，直火碳烤，激發出蔬菜的香氣。佐上 5 ~ 6 種脆口生菜沙拉，最後淋上綜合香草綠油及附上特調油醋瓶，是食用高纖蔬菜另一種很棒的吃法。

350



田園綜合沙拉佐特調油醋醬

Garden Salad w/ Balsamic Vinaigrette

全素 Vegan

由至少 5 種以上的高山生菜，加上各地小農種植的季節食材，使整份沙拉看起來有如豐沃的大地，孕育萬物叢生的感覺。搭配上主廚使用 3 種以上的果醋、薑泥、橄欖油及多種香料調配的特色油醋醬，是道色彩繽紛、豐盛、健康的田園沙拉！

(S)180 (L)280



義大利布拉塔起士蕃茄水耕蔬菜沙拉

Burrata & Mixed Green Salad

蛋奶素 Vegetarian

布拉塔起士是一種義大利牛奶起士，發源於南義普利亞地區，由馬自拉起士和奶油製成。外殼是固體馬自拉起士，而內部則含有水牛起士和奶油，使其質地異常柔軟。主廚先淋上義大利陳年醋膏、綜合香草綠油、法國鹽之花及馬告胡椒，搭配高山綜合生菜及小蕃茄。切開起士後，柔軟滑順的乳酪便會緩緩流出，入口即化的奢侈享受。建議可再單點一份我們自製的義大利香料麵包，更可以享受其單純乳脂美味喔！

390

義式綜合海鮮沙拉佐生薑檸檬油醋醬

Italian Seafood Salad w/ Meyer Lemon Ginger Vinaigrette

內容的豐富性包含澎湖中卷、九孔小鮑魚、大尾白蝦、日本生食級干貝及海葡萄...等，佐以多種高山生菜及食材，拌上特調油醋醬，開胃程度，令人一口接一口停不下來，是我們最受歡迎的一道沙拉！

450



順應四季，嚴選時令的季鮮

豐饒的土地是大自然的贈禮，
配合季節從農場到餐桌，
留住食材的新鮮美味，
產地溯源，選購有機栽種的蔬果，
讓您享受融合佳餚、健康與永續的美好。





迷迭香烤地瓜佐檸檬蛋黃醬及帕達諾起士

Baked Sweet Potato Fries w/ Lemon Mayo & Grated Cheese

蛋奶素 Vegetarian 全日供應 Available all day

選用台農 57 號地瓜，加上橄欖油、自家香草園種植的迷迭香、胡椒鹽調味，烤至金黃上色，淋上檸檬蛋黃醬，最後刨上起士絲，中、西合併的作法，讓傳統口味提升到另一層次。

180



香煎日本干貝佐帕瑪火腿玉米蕃茄莎莎

Seared Scallops w/ Parma Ham & Corn Salsa

採用日本生食級干貝，奶油煎上色，底部佐以甜玉米蕃茄莎莎，上面擠上檸檬醬及義大利帕瑪火腿，風味絕佳的小點。

240 (2pcs)

* 圖片僅供參考，餐點以實物為準。



野生冷水蝦紫菜脆米餅小點

Dill Shrimp w/ Seaweed Rice Crackers

全日供應 Available all day

採用奧勒岡州野生迷你白蝦，拌上脆口青瓜丁、杏桃丁及蛋白醬，再填入自製紫菜脆米餅內，上面佐上杏仁條及蘋果絲，一口咬上，口感豐富，是道令人開心的小點。

180 (2pcs)



奶油香煎櫛瓜佐墨西哥蕃茄沙司 🌶️

Butter Pan Fried Zucchini w/ Chilaquiles

特切 1.5cm 厚櫛瓜，使用奶油香煎上色，為的是增香及保持香脆多汁。搭配上打成醬汁的墨西哥蕃茄莎莎（微辣）以增添風味。

180



碳烤玉米筍佐絲綢乳酪及西西里堅果醬

Grilled Baby Corns w/ Stracciatella Cheese & Sicilian Nut Sauce

蛋奶素 Vegetarian

採用小農新鮮玉米筍，淋上特級橄欖油碳烤出香味，然後放上義大利絲綢乳酪及以杏仁堅果製作的祕製醬料，最後刨上帕達諾起士絲及水耕菜苗，連同玉米鬚一起入口，多層次的口味，非常推薦！

210 (3pcs)

坦都里烤雞肉串

Tandoori Chicken Kebabs

是一道令人垂涎的經典印度菜餚，以其獨特的香料醃製和高溫炙烤而聞名。每一口坦都里烤雞都帶著濃郁的香氣和豐富的層次感，讓人欲罷不能。使用新鮮的雞腿肉浸泡在特製的醃料中。以優酪乳，混合了薑黃、孜然、胡椒、薑、大蒜、辣椒粉、香菜籽等多種香料，帶來了獨特的風味。長時間的醃製讓雞肉充分吸收了香料的精華，變得更加嫩滑多汁。香料的芳香與碳火的煙燻氣息相互交織，創造出一種獨特的風味體驗，令人一試就難忘。

270 (3pcs)





奶油 暫停供應 小塔

Cream Cheese Tomato Jam Tart

去皮及去籽後的牛蕃茄，加上多種果醋及香草，熬煮3~4小時直到變濃稠果醬，填入脆殼塔皮、擠上奶油起士及各種香草裝飾，是一道高顏值的開胃小點。

240 (2pcs)



蒜香奶油焗田螺佐義式香料麵包

Baked Escargot w/ Garlic Butter & Focaccia

是法國美食中的經典之作，使用香草蒜泥黃油醬，黃油被切塊軟化，這個醬料不僅是賦予了田螺獨特的風味，還增加了其豐潤的口感。用紅酒及香草燉過的田螺，放入特製的田螺盤中，每個小孔裡都填滿了香草蒜泥黃油醬及小農蘑菇，送入烤箱中焗烤。高溫下，黃油漸漸融化，香料的芳香被充分釋放，與田螺的鮮美肉質相互融合，最後再加上綜合乳酪，形成了一種獨特的味覺饗宴。

280



拿坡里燉牛肚佐義式香料麵包 (微辣)

Napoleon Style Tripe in Spicy Tomato Sauce

這是一道拿坡里的經典料理，牛肚先以蔬菜水果高湯慢燉 4 小時直到軟嫩，再以特調茄汁滷至入味。其中加入煙燻的墨西哥辣椒及燉豆，使其口感微辣並增添風味。



蒜香綜合蕈菇青花菜

Fried Broccoli & Mushroom w/ Garlic

青花菜以蒜片爆香，加上蕈菇及彩椒，大火快炒，富含大量的花青素，美味又可口。

260



櫻花蝦蛤蜊絲瓜

Fried Loofah w/ Clams & Dry Shrimps

這道菜色香味俱全，櫻花蝦的鮮香、蛤蜊的鮮美和絲瓜的清爽融合在一起，口感層次豐富。櫻花蝦的香氣與蛤蜊的鮮味互相補充，使得整道菜餚充滿了海鮮的味道，而絲瓜則提供了清新的口感和平衡的味道，是一道營養豐富且美味的佳餚。

350



湖南臘肉白酒蛤蜊佐義式香料麵包

Hunan Bacon & Clams w/ Focaccia

湖南臘肉和白酒蛤蜊，分別代表了中國傳統風味和中西合璧的創意料理。透過簡單的烹飪方式，將白酒與海鮮的鮮美完美融合，加上正宗的湖南臘肉及油脂，以增添其濃郁的風味。

320



吮指奶油檸檬蝦佐義式香料麵包

Fried Prawns w/ Lemon Garlic Butter Sauce & Focaccia

是一道風味獨特、口感豐富的海鮮料理，將鮮嫩的蝦肉與奶油的濃郁香氣和檸檬的清新酸爽完美結合，給人帶來絕佳的味蕾體驗。

360 (5pcs)

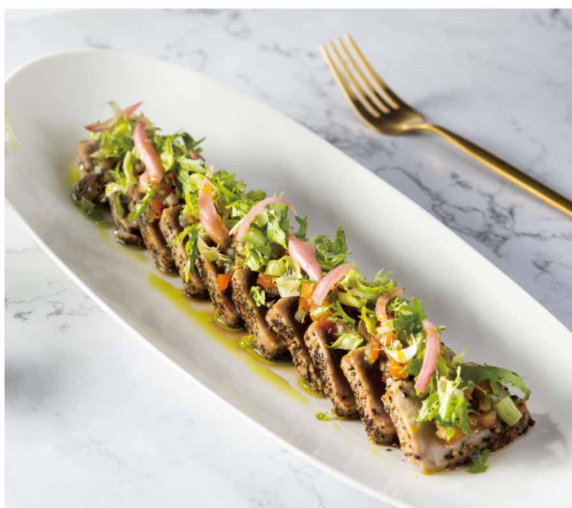


蒜香蘆筍炒洋菇

Stir-fried Mushrooms & Asparagus w/ Garlic

是一道簡單而美味的蔬食料理，每週特別由產地直送綠或白蘆筍，與洋菇的鮮嫩結合在一起，搭配蒜香調味，口感豐富、營養均衡。

380



炙燒深海鮪魚佐蕃茄莎莎

Seared Tuna w/ Salsa

生食 Raw food

是一道結合了日式和墨西哥風味的創意料理，將鮮嫩的深海鮪魚經過輕微炙燒，搭配清爽的蕃茄莎莎醬，呈現出鮮美和酸甜的絕妙平衡。

390

松子青醬炒中卷

Squid w/ Pesto Sauce

嚴選鮮嫩澎湖中卷，蒜味羅勒奶油青醬爆炒，淋在酥脆的帕瑪森起士自製義大利香料麵包上，獨特的風味，非常受到歡迎！

380



酥炸地中海卡達菲蝦佐蕃茄莎莎

Deep Fried Kataifi Prawns w/ Tomato Salsa

卡達菲來自希臘語 "Kataifi" 意思是“凌亂的”或“糾結的”完美地描述了它的外觀。是地中海區域的甜點原料，外觀呈現絲線狀，具柔軟堅韌特性。一般將其用於甜點的製作。我們將卡達菲用於鹹食上，絲狀的卡達菲帶來香脆的口感，大蝦帶來飽滿與鮮甜。搭配水耕生菜及自製莎莎醬，淋上薑汁油醋及義式醋膏，讓整個口感堆疊出豐富的滋味，是一道非常推薦的開胃前菜。

360 (3pcs)



+250 升級套餐

Set Menu

凡點選任一披薩、漢堡、飯、麵及主菜，即可加價升級套餐，包含

◆ 奶油松露蕈菇濃湯 Cream of Mushroom Soup w/ Truffle Oil

◆ 田園沙拉 Garden Salad for one person

◆ 飲品三擇一

- 美式咖啡(冰/熱) Americano (Iced/Hot)
- 高山青茶(冰) Alishan Green Tea (Iced)
- 香草茶(熱) Herbal Tea (Hot)

如更換其他飲品折抵50元 Choose one, or get \$50 discount on any drink.



Pizza

新口味上市

煙燻牛胸肉披薩

Smoked Beef Brisket Pizza

使用胡桃木煙燻 4 小時的牛胸肉丁，加上紫洋蔥、綜合蕈菇及彩椒丁，烤好後，淋上特調 BBQ 蛋黃醬使其風味更加豐富。

350

碳烤田園蔬菜披薩

Grilled Vegetables Pizza

蛋奶素 Vegetarian

使用多樣新鮮蔬菜，包括九層塔、筊白筍、綜合蕈菇、玉米、紫茄丁、甜椒及油封蕃茄。最後淋上香草綠油及青醬蛋黃醬。

300

* 圖片僅供參考，餐點以實物為準。



油封蕃茄馬自拉起士

Tomato Confit, Taiwanese Basil & Mozzarella

蛋奶素 Vegetarian

神似瑪格麗特披薩，特別的是加上油封蕃茄及黑橄欖，最後淋上羅勒綠油，食用時散發出一抹大自然的香氛，搭配超厲害的披薩餅皮，是道看似簡單但吃起來又風味十足的披薩。

280



綜合臘腸藍紋乳酪

Pepperoni, Parma Ham & Blue Cheese

使用美式臘腸，加上紫洋蔥、綜合蕈菇、墨西哥香料起士。烤好後，擠上藍紋乳酪醬，再放上西班牙火腿，最後灑上綠捲生菜及淋上玉荷包天然蜂蜜，口感層次及豐富度，絕對不在話下。

360



絲綢乳酪舞菇馬告胡椒

Mushroom & Burrata

五辛素 Vegetarian

選用日本特有舞菇及紫洋蔥、綜合起士，烤完後，加上布拉塔起士，撒上法國鹽之花及馬告胡椒，最後淋上特級橄欖油及松露油，是道濃郁又帶點清爽口感，非常特別的披薩。

390



胭脂蝦中卷雨來菇

Rouge Shrimp, Squid & Nostoc Commune

選用台南的胭脂蝦，加上紫洋蔥、綜合蕈菇、青醬澎湖中卷、酸豆、綜合彩椒、杏鮑菇...等。烤好後，淋上特調檸檬醬，刨上檸檬皮然後放上水耕菜苗做最後的點綴。

420



胡桃木煙燻牛胸肉迷你堡佐地瓜薯條

Smoked Beef Brisket Mini Burgers w/ Baked Sweet Potato Fries

全日供應 Available all day

使用美國進口山胡桃木，低溫煙燻慢烤 6 小時的牛胸肉，切成薄片，層層推疊，加上切達起士、蕃茄及火焰生菜，再淋上特製烤肉醬，組合成 3 個風味獨特的迷你小漢堡，搭配淋上檸檬美乃滋及帕達諾起士的台農 57 號烤地瓜薯條，是會令人點頭如搗蒜的美食。

420 (3pcs)

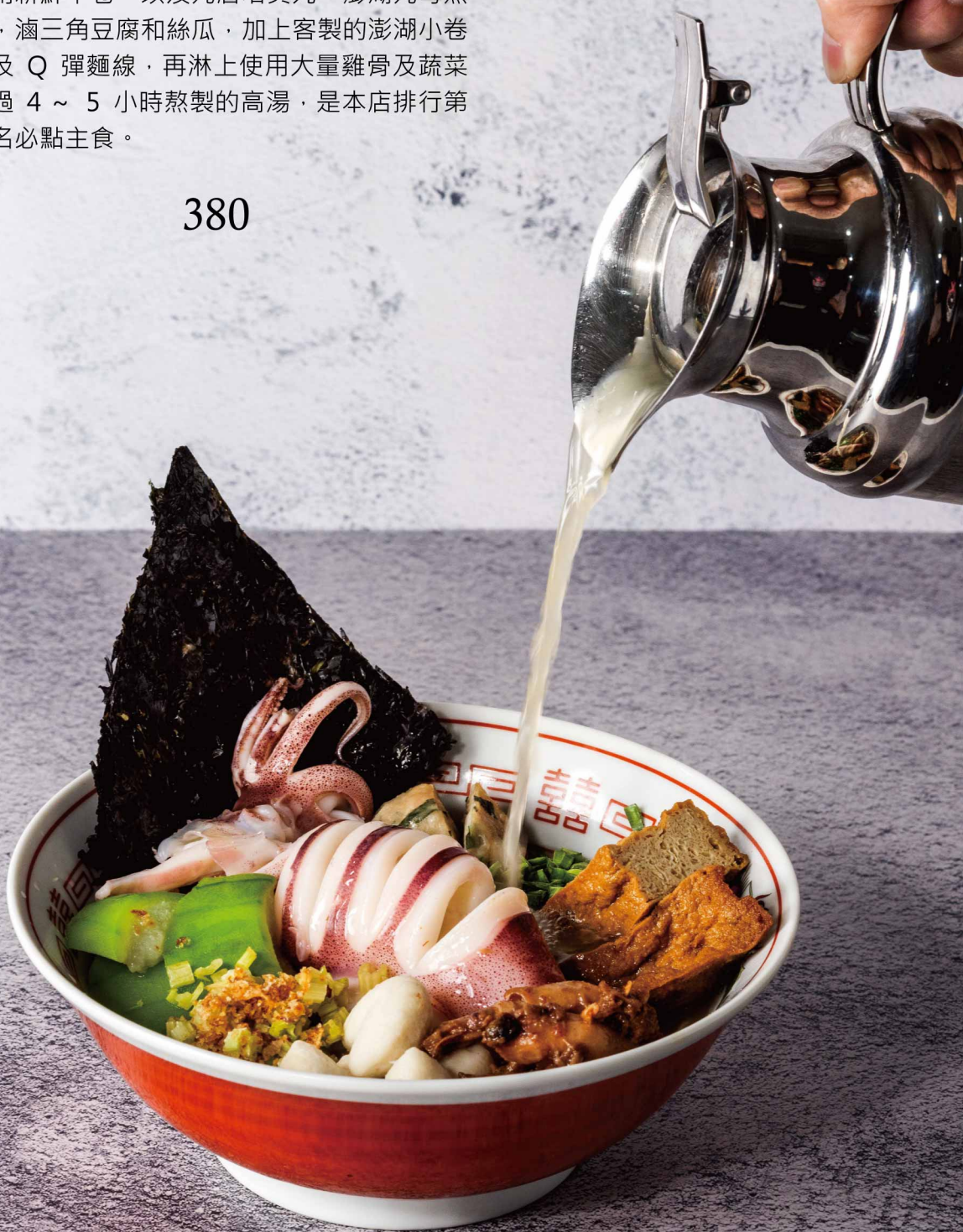
雞湯小卷麵線

Noodle Soup w/ Squid & All the Goodies

全日供應 Available all day

使用新鮮中卷，以及九層塔貢丸、澎湖九母魚丸，滷三角豆腐和絲瓜，加上客製的澎湖小卷醬及 Q 彈麵線，再淋上使用大量雞骨及蔬菜經過 4 ~ 5 小時熬製的高湯，是本店排行第一名必點主食。

380



胡桃木煙燻牛肉湯麵

Smoked Beef Brisket Noodle Soup

全日供應 Available all day

這是一道充滿風味和層次感的美食，使用美國進口山胡桃木，將牛胸肉低溫煙燻慢烤 6 小時，加上獨特煙燻牛油的香氣與豐富的湯頭結合，搭配上口感滑順的麵條，讓人回味無窮。這道菜品適合作為主食，能帶來溫暖和滿足感，是本店招牌菜之一。

350



煙燻牛胸肉青椒炒飯

Smoked Beef Brisket w/
Green Bell Pepper Fried Rice

是一道美味且具層次感的料理，結合了低溫煙燻 6 小時牛胸肉及牛油的濃郁風味與青椒、洋蔥的清爽口感，是一道令人一再回味的料理。

350



蒜味香草蛤蜊義大利麵

360

Spaghetti w/ Fresh Clams, Garlic & Pesto Sauce

是一道清新而充滿海鮮風味的經典義大利料理，蒜香和羅勒青醬的融合使這道菜品更加美味。選用新鮮大蛤蜊，讓這道菜簡單卻鮮味十足，是非常受歡迎的一款主食。

松露羊乳酪蕈菇麻花捲麵

蛋奶素

360

Casareccia w/ Black Truffle, Mushroom & Feta Cheese Vegetarian

形狀非常特別的義大利麻花捲麵，因為製作時使用特殊麵模，造型上捲及下捲，所以特別容易抓住醬汁，與濃郁的奶油松露蕈菇醬，麵醬合一。最後灑上羊奶乳酪，增加風味，是非常推薦的一道料理。

絲綢乳酪櫛瓜義大利麵

蛋奶素

360

Spaghetti w/ Burrata & Zucchini Vegetarian

以清爽的櫛瓜醬及義大利進口的布拉塔起士做成的麵醬，加上櫛瓜片做成的玫瑰花及小瓜球，清爽不膩口，是富含營養及非常好拍的一道料理。

青醬綜合時蔬燉飯

全素

380

Mixed Vegetables Pesto Risotto Vegan

使用純正義大利米，加上在地的綜合蔬菜，包括新鮮玉米筍、櫛瓜、綜合蕈菇等營養高纖蔬菜，以青醬及蔬菜高湯烹煮而成的一道純素主食。



茄汁煙燻手撕豬肉義大利麵

Spaghetti w/ Smoked Pulled Pork & Tomato Sauce

使用台灣在地溫體梅花豬，經過 3 小時山胡桃木的煙燻慢烤，再與蕃茄等大量蔬菜燉煮至軟爛，使其煙燻豬肉風味完全溶入醬汁。佐以帕達諾起士奶油的酥脆麵包粉及費塔乳酪，口感層次堆疊，非常推薦！

420





深海鮪魚煙花女義大利麵

Spaghetti alla Puttanesca w/ Tuna

是一道來自義大利南部的經典麵食，以其濃郁的蕃茄醬汁和獨特的鹹香味著稱。使用蕃茄、橄欖油、黑橄欖、鯷魚、辣椒、酸豆及大蒜等做成的醬汁，加上生食級鮪魚，最後淋上特製蝦油，是道重口味的義大利麵料理。

390



板腱牛肉蔬菜燉飯

Beef & Vegetables Risotto

使用純正義大利米，這些米粒含有豐富的澱粉，使其在烹飪過程中能夠吸收大量的液體並釋放澱粉，再加上季節蔬菜丁、香煎板腱肉塊及煙燻牛油，形成濃稠而柔滑的質地，總能為大家帶來溫暖和滿足。

450

義式番紅花海鮮燉飯

480

Seafood Risotto

使用純正義大利米，這些米粒含有豐富的澱粉，使其在烹飪過程中能夠吸收大量的液體並釋放澱粉。烹調過程中，分次少量地加入番紅花蝦頭高湯，每次加入後攪拌，直到湯被完全吸收，重複這個過程直到米粒熟透但仍保有一點咬勁。海鮮料搭配有白蝦、中卷及鮮蛤，是本店排行前三名的主食。

紅酒燉牛肉佐香草迷你馬鈴薯

580

Boeuf Bourguignon w/ Potatoes

是一道源自法國勃根地地區的經典料理。這道菜以其濃郁的紅酒醬汁和嫩滑的牛肉而聞名，是法國鄉村菜餚的代表之一。我們使用牛肋條燉煮至軟嫩入味，湯汁醇厚，搭配迷你香草馬鈴薯及香料油，它不但適合作為家庭聚餐的主菜，也是法國餐廳的經典菜餚之一。





招牌酥烤德國豬腳

Roasted Pork Knuckle w/ Sauerkraut

豬腳慢火滷製獨家香料至入味，之後再緩火香烤，富含膠質的外皮酥脆，肉質軟嫩不柴，搭配加入培根碎與馬鈴薯慢火翻炒數小時的德式酸菜，每一口都是肉香與酸韻風味十足。

590



義式塔香培根雞腿卷

Chicken Roulade w/ Bacon & Taiwanese Basil

料理時間30分鐘 Cooking time requires 30 mins

去骨雞腿，包裹培根及九層塔，低溫舒肥 8 小時，鮮嫩多汁。表面煎至金黃上色，搭配南瓜泥及多種季節碳烤蔬菜。

420



美國Choice濕式熟成板腱牛排佐綜合碳烤蔬菜

Flat Iron Steak w/ Grilled Mixed Vegetables (6oz)

料理時間30分鐘 Cooking time requires 30 mins

850



舒肥菲力牛排佐綜合碳烤蔬菜

Fillet Steak w/ Grilled Mixed Vegetables

料理時間30分鐘 Cooking time requires 30 mins

1280

甜點

Dessert

莫凡彼夢幻香草冰淇淋

180 / 單球

Movenpick Vanilla Ice Cream (1cup)

精緻手工甜點

180 / 任選3款

Petit three / Housemade Mini Desserts

- 58%生巧克力 58% Raw Chocolate
- 法式蒙布朗 Mont-Blanc Cake
- 馬卡龍 Macaron
- 檸檬塔 Lemon Tart
- 紅絲絨蛋糕 Red Velvet Cake
- 水果迷你鬆餅 Mini Pancake w/ Fruit



瑪莉皇后

Lemon Meringue Pie

這是一塊以檸檬口味為主的蛋白霜檸檬塔，採用新鮮檸檬汁、奶油起士及義式蛋白霜做成的一道美式甜點。內餡加上雙層蛋香濃郁的戚風蛋糕，搭配酸酸甜甜的檸檬慕斯。一口接一口的美味，讓人停不下來！

180



招牌肉桂吉拿棒佐季節果醬

Cinnamon Churros w/ Seasonal Jam

季節果醬使用新鮮的當季水果，加上各式香草，純手工熬煮數小時，與撒上肉桂糖衣外酥內嫩的吉拿棒相遇，每咬下一口都是味蕾的跳動、甜蜜融合、完美平衡！這道冠軍甜點，絕對是您犒賞自己的不二之選！

200 (4pcs)



阿法佳朵

Affogato
(Movenpick Vanilla Ice Cream w/ Espresso)

經典的義大利甜點，特別選用瑞士頂級莫凡彼冰淇淋，嚴選阿爾卑斯山脈高山乳源，紋理細緻，口感綿密，淋上義式濃縮咖啡，品嚐其冰火交融、苦甜平衡的美感！

220





熔岩巧克力蛋糕佐莫凡彼香草冰淇淋

Chocolate Fondant w/ Movenpick Vanilla Ice Cream

是一道源自於法國的經典甜點，烘烤過後的巧克力蛋糕外皮酥脆、一刀切下，內夾的醇厚熱巧克力漿即爆漿流出，搭配瑞士頂級的莫凡彼香草冰淇淋，綿密細緻、冰火交融的特殊口感，著實是味蕾的一大享受！



忠於初心，分享手作的溫度

尋料理初衷，揉合人生百味，
融合各地特色美食，
匯聚各方手藝精華，
體現吃的美味變化，
對於純手工的製作堅持，
化作一道道撼動舌尖的佳餚。

* 圖片僅供參考，餐點以實物為準。

下午茶

Afternoon Tea Time

羽衣甘藍培根法式鹹蛋塔 (2pcs)

160

Kale Bacon Quiche

高纖彩虹優格碗

180

Rainbow Yogurt Bowl



莓果醬法式可麗餅佐莫凡彼香草冰淇淋

French Crepes w/ Movenpick Vanilla Ice Cream & Mixed Berries Sauce

法式可麗餅包裹馬斯卡彭起士、核桃及葡萄乾，淋上自製綜合莓果醬，搭配瑞士頂級莫凡彼冰淇淋，濃醇的奶香味融合酸甜的莓果醬，每一口都洋溢著幸福的滋味。

380 (約2人份)



招牌雙人份套餐

Afternoon Tea Set for two person

蒔蘿冷水蝦佐紫菜脆米餅 /2pcs
Dill Shrimp w/ Seaweed Rice Crackers (2pcs)

羽衣甘藍培根法式鹹蛋塔 /1pc
Kale Bacon Quiche (1pc)

精緻手工甜點 4款
Handmade Desserts (4pcs)

飲品 任選2款
Choose two of any drinks

690

* 圖片僅供參考，餐點以實物為準。



咖啡

Coffee

ⓘ 提供冷飲

Ⓜ 提供熱飲

美式咖啡 ⓘ ⓘ 150
Americano

卡布奇諾 ⓘ 150
Cappuccino

拿鐵咖啡 ⓘ ⓘ 180
Latte

西西里咖啡 ⓘ 180
Espresso Romano

茂谷柑咖啡 ⓘ 180
Murcott Coffee

冰滴咖啡 ⓘ 250
Ice Drip Coffee

漂浮冰美式咖啡(莫凡彼香草冰淇淋) ⓘ 250
Iced Coffee topped w/ Movenpick Vanilla Ice Cream



* 圖片僅供參考，餐點以實物為準。

可可貝瑞法式熱巧克力 *New!*

Cacao Barry Hot Chocolate

180



新溫
上暖
市熱
飲

新鮮桔茶 *New!*

Hot Fresh Kumquat Tea

無咖啡因 Decaffeination

220



* 圖片僅供參考，餐點以實物為準。



日月潭紅玉紅茶 ⓘ 150 Ⓜ 200

Sun Moon Lake Ruby Black Tea 升級日月潭紅玉鮮奶茶 Ⓜ 220

阿里山高山金萱茶 ⓘ 150

Alishan Jin Xuan Tea

奶霜紅玉 ⓘ 180

Ruby Black Tea w/ Cheese Foam

奶霜金萱 ⓘ 180

Jin Xuan Tea w/ Cheese Foam

玫瑰大黃茶 (附水蜜桃果醬) * 無咖啡因 Ⓜ 180

Sweet Rhubarb w/ Peach Jam * decaffeination

吉祥香草茶 * 無咖啡因 Ⓜ 200

Herbal Tea * decaffeination

靜岡抹茶奶霜 ⓘ 200

Shizuoka Matcha Green Tea w/ Cheese Foam

百香果靜岡抹茶 ⓘ 200

Shizuoka Matcha Green Tea w/ Passion Fruit



果汁

Juice

檸檬青瓜蜂蜜汁 220

Lemon Cucumber Honey Juice

檸檬、小黃瓜、蜂蜜

lemon, cucumber, honey

慢磨綜合天然果汁 220

Fruit Punch

柳橙、鳳梨、蘋果、葡萄、檸檬、奇異果

orange, pineapple, vegetables, grapes, lemon, kiwi

羽衣甘藍綠拿鐵 220

Kale Green Latte

綜合堅果、芭樂、香蕉、羽衣甘藍、鳳梨

mixed nuts, guava, banana, kale, pineapple

亞麻籽莓果健康飲 220

Flaxseed Berry Drink

亞麻仁籽、黃豆、椰棗、藍莓、香蕉

flaxseed, soybeans, dates, blueberries, banana



澳洲賓德寶氣泡飲 Bundaberg

經典薑汁		①	150
Ginger Beer			
麥根沙士		①	150
Root Beer			
熱情百香果		①	150
Passion Fruit			
粉紅葡萄柚		①	150
Pink Grapefruit			

康普茶 Kai Kombucha

有機芒果百香康普茶		①	160
Organic Mango Passionfruit			
白豪茉莉康普茶		①	160
Pekoe Jasmine Green Tea			
有機藍莓薑汁康普茶		①	160
Organic Blueberry Ginger			



* 圖片僅供參考，餐點以實物為準。

冰沙 Smoothie

莓果桑椹優格冰沙 220

Mulberry Yogurt

青梅果醋檸檬冰沙 220

Green Plum Vinegar Lemon



酒精類 Alcohol

另有多款紅、白葡萄酒、氣泡酒，請洽現場服務人員

智利葡萄酒 (紅酒 / 白酒) 187ML 250

Luis Felipe Edwards 187ML (Shiraz / Sauvignon Blanc)

日本越後啤酒 500ML 280

Echigo Koshihikari 500ML

越後啤酒自 1994 年誕生以來，一直被公認為第一個領先的日本精釀啤酒品牌。KOSHIHIKARI 越後啤酒口感順滑、乾爽、清脆，採用 100% 正品日本製造的優質大米啤酒，採用新潟種植的越光米、日本麥芽和啤酒花製成，口感爽滑，適合與各式料理搭配。

禁止酒駕



飲酒過量有害健康