



Tea Time Menu
年節限定 下午茶菜單

🌸 甜點 🌸

經典招牌起司蛋糕	\$360
特製歐雷歐香濃起司蛋糕	\$360
鹽之花魔法生巧克力蛋糕	\$380
熔岩巧克力佐冰淇淋	\$420
秘密 提拉米蘇 (限量供應)	\$450
法式手製莓果可麗餅&冰淇淋	\$480
Q Garden 手做鬆餅 佐新鮮水果&冰淇淋	\$520

甜點含飲料,可搭配任一款飲品

🌸 飲品 🌸

花園洋甘菊水果茶 (H)
薔薇頰棗香桂圓養生茶 (H)
英式風味鮮奶茶 (H/I)
紫羅蘭 (I)
青蘋果樂園 (I)
向日葵 (I)
卡布奇諾咖啡 (H/I)
拿鐵咖啡 (H/I)
海鹽玫瑰拿鐵咖啡 (H/I)

🌸 手沖咖啡 🌸

哥斯大黎加 淺焙日曬
福爾摩沙 中焙水洗
耶加雪菲 淺焙日曬
西達摩 中焙日曬

以上餐點屬 (飲品+甜點) 優惠價格恕無法單點計價

本餐廳請勿攜帶外食飲料,所有餐飲價格需另加10%服務費



2020
年節特別菜單



Chinese New Year Menu
年節檔期菜單

主廚特製松露野菇濃湯 or 花園沙拉
2選1

主餐

普羅旺斯炭烤季節蔬菜沙拉 (蛋奶素)	\$420
慢烤宜蘭櫻桃鴨胸佐蔓越莓香檳油醋沙拉	\$460
炭烤蔬菜起士帕尼尼 (蛋奶素)	\$480
迷你和牛起士漢堡	\$520
經典古巴三明治	\$520
慢烤特級沙朗牛肉起士三明治	\$520



松露野菇義大利麵/燉飯 (蛋奶素)	\$600
西班牙番紅花海鮮飯	\$620
辣味培根鮮蝦天使細麵	\$650
酥烤德國豬腳佐油漬風乾番茄朝鮮薊	\$650
澎湖小卷青醬墨魚麵	\$650
深海石斑鮮蚵起士燉飯	\$650
16oz美國肋眼牛排	\$1750



薄荷薰衣草茶 or 熱美式咖啡 or 洛神花茶
3選1

本餐廳請勿攜帶外食飲料，所有餐飲價格需另加10%服務費

Q GARDEN

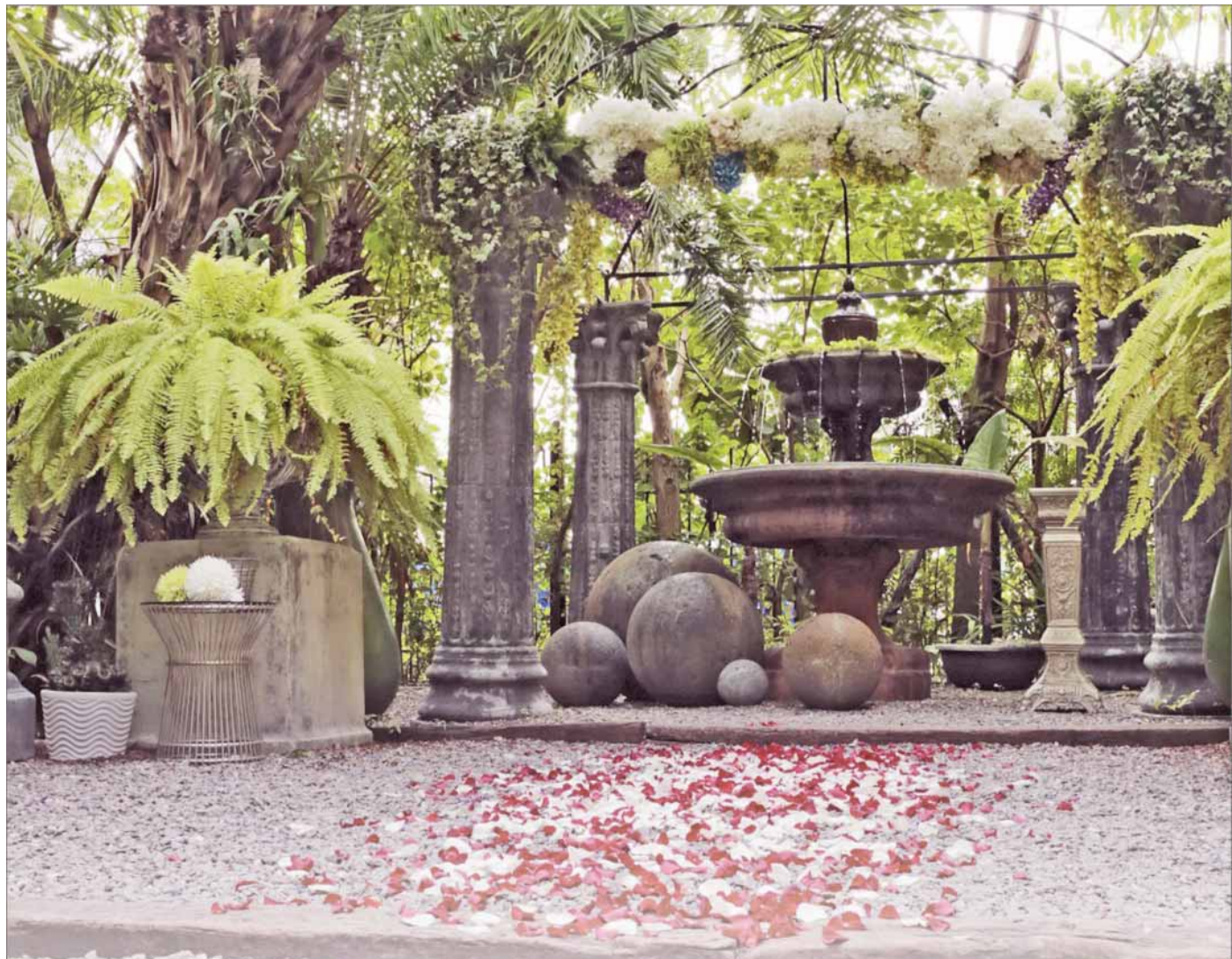
THE PLACE OF GOOD LIVING

5 Sandwich &
Burger
Specialties!

A taste
of the market
Fresh seafood
& herbs

親愛的顧客感謝您蒞臨，本餐廳請勿攜帶外食飲料
所有餐飲價格須另加10%服務費

No outside food or drink allowed. All prices are
subject to 10% service charge.



Wedding Event

婚宴包場

等得玫瑰花瓣落滿徑，終能偕手一起渡過
妳，就是我一生的風景

Q Garden Café 提供包場及婚宴專業規劃與服務
協助您完成最美、也最重要的人生篇章





Soup 湯

義式雞肉蔬菜清湯 180

Chicken and vegetable broth

取用雞骨架，放入烤箱，待色澤與香味呈現後，再熬煮兩天
加入大量蔬菜(馬鈴薯、紅蘿蔔、西洋芹、洋蔥)讓蔬菜的鮮甜與雞湯的甜味融合
淡淡的香氣，健康又好喝的一道西式經典湯品

主廚特製 松露野菇濃湯 180

Creamy Truffle Mushroom Soup

綜合野菇拌炒，香味四溢與炙烤過的綜合野菇熬煮
加上黑松露醬口感濃郁滑潤，淺咖啡色湯汁，香氣豐富濃郁層次感
輕輕啜飲淡淡松露草香在口中慢慢化散開來
縈繞豐富奶味和宜人的深森野林氣息



Appetizer

開胃菜

蒜香瑪沙拉酒炒葷菇 240

佐義式香料麵包

Sautéed Mushrooms w/ Garlic & Marsala Wine (Served w/ Garlic Focaccia)

這是一道義式開胃菜，使用義大利瑪沙拉紅酒煸炒綜合野菇，蒜頭爆香，最後再加上法國奶油收汁百里香提味，搭配自製義式香料麵包，蘸佐菇汁濃液，酒香、百里香毫無保留的霸氣呈現

義式蒜味百里香白酒蛤蜊 320

佐義式香料麵包

Clams w/ Thyme in Italian White Wine (Served w/ Focaccia)

肥美飽滿的蛤蜊以蒜頭及義大利白酒煨煲出鮮甜的海味醬汁，搭配活勁十足的義式香料麵包

炸廣島牡蠣佐松露塔塔醬(5入) 270

Fried Battered Hiroshima Oyster with Truffle Tartar Sauce

新鮮肥美飽滿肉質，鮮甜又順口廣島牡蠣，輕薄裹粉炸酥，麵衣香脆呈金黃，搭配拌勻黑松露塔塔醬襯出牡蠣汁液的鮮甜海味

升級+120元

主廚濃湯 or 特製沙拉

Soup of The Day or Garden Salad

美式咖啡 or 薄荷薰衣草茶

Americano or Mint Herbal Tea



Appetizer

開胃菜

新鮮手工現炸松露薯條 220

Homemade Fresh Potato Sticks w/ Truffle

現炸細薯，炸至呈現金黃色澤，搭配新鮮香草、特級黑松露、白松露油
咬下一口...酥脆、不油膩且香氣濃郁十足，讓人想一口接著一口

米蘭焗烤蘆筍培根太陽蛋佐義式香料麵包 320

Italian Baked Bacon & Asparagus with Sunny-Side up Eggs w/ Focaccia Bread

清脆鮮甜多汁進口蘆筍、鹹香厚片培根、新鮮帕瑪森起士、嫩煎太陽蛋

蒜味蕃茄奶油鮮蝦佐義式香料麵包 360

*Garlic Butter Prawn with Pan Roasted
Tomatoes w/ Focaccia Bread*

鮮蝦香炒油封大蒜，新鮮蕃茄白酒奶油，彈牙的蝦肉，溢發濃厚蒜香





Salad 沙拉

普羅旺斯炭烤季節蔬菜沙拉(蛋奶素) 280

Grilled Seasonal Vegetables w/ Pesto Oil & Balsamic

有機農場鮮採當季蔬菜，佐以新鮮香草橄欖油及陳年油醋醬。

慢烤宜蘭櫻桃鴨胸

蔓越莓香檳油醋沙拉 320

*Slow Roasted Cherry Duck Breast w/Cranberry
Champagne Vinaigrette*

慢火香烤櫻桃鴨胸選用宜蘭自然穀物放養的櫻桃鴨、有機生菜、有機認證糖心蛋與當令蔬果，搭配新鮮蔓越莓調製法國香檳醋。

華爾道夫蘋果蔬菜沙拉 300

Waldorf Salad

美式芹菜、蛋、蘋果、雞胸肉、葡萄乾、核桃、羅蔓、綜合生菜，微甜微酸、清爽無負擔的柔美組合綻放女性魅力，是花園嬌客的最愛之一。

碳烤牛肉溏心蛋

自然農法野菜沙拉 陳年油醋 380

*Grilled Beef Soft-Boiled Egg w/
Natural Farming Lettuce & Vinaigrette*

選用美國PRIME牛肉，牛肉先以香料、大蒜、橄欖油醃製，原塊煎至5到7分熟後切片，均勻分放在當地小農使用自然農法栽種的沙拉上，在牛肉上淋上陳年油醋後，再刨上Padano Cheese，是喜愛牛肉又想要吃得健康又豐盛的最好選擇。

升級+120元

主廚濃湯 or 特製沙拉

Soup of The Day or Garden Salad

美式咖啡 or 薄荷薰衣草茶

Americano or Mint Herbal Tea



Sandwich & Burger 三明治&漢堡

慢烤特級沙朗牛肉起士三明治 380

Slow Roasted Beef Sandwich with Smoked Cheese, Arugula, Sun Dried Tomato, Walnut Hollandaise

低溫慢烤澳洲特級沙朗牛排薄片、荷蘭煙燻起士、芝麻葉、風乾番茄、自製法國麵包塗抹核桃蛋黃醬綜合了肉香與食材的豐富美味，在咀嚼中不斷散發。

炭烤蔬菜起士帕尼尼(蛋奶素) 340

Grilled Seasonal Vegetables Cheese Panini

有機農場當季蔬菜、櫛瓜、義式蒜味自然風乾番茄、新鮮馬自拉乳酪、自製甜羅勒松子醬，讓你徜徉在健康活力的田園裡。

迷你和牛起士漢堡(3入) 360

Mini Kobe Beef Burger w/ American Cheese (3 pcs)

美國極黑和牛加牛小排，鮮嫩多汁的肉質香煎製成漢堡肉排，佐美國乳酪，迷你小巧的份量入口盡是美味與優雅。



古巴三明治 360

Cuban Sandwich / Smoked Ham, Mojo Pulled Pork, Dill Pickles, Swiss Cheese Garlic Mustard Aioli

採用頂級黑豬梅花肉，以九種香料醃製二十四天，及古法柴窯煙燻製成的培根，慢烤蒜味橙香，手扒肉有著絲絲入扣的細膩口感，清爽的酸黃瓜薄片巧妙的融入瑞士艾曼達乳酪及蒜味黃芥末蛋黃醬，外皮再搭配特製古巴麵包，調配出香溢滿分的誘人美味。

(古巴三明治源自佛羅里達，是早期來自古巴的移民所帶進，主要是以火腿、燉豬肉、乳酪及醃黃瓜為主的口味)

升級+120元

主廚濃湯 or 特製沙拉

Soup of The Day or Garden Salad

美式咖啡 or 薄荷薰衣草茶

Americano or Mint Herbal Tea



Main Course

主餐

西班牙番紅花海鮮飯 450

Scafood Paella

精選台東關山米，當令現撈海鮮，自製辣味香腸搭配番紅花低溫燉烤，Q黏的米粒吸飽風味十足的海鮮湯汁，每一口都是滋味滿分，頗受大眾歡迎的特選菜單。

酥烤德國豬腳佐油漬風乾番茄朝鮮薊 520

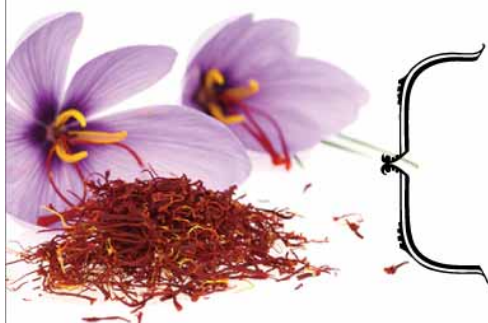
Schweinshaxe Sauerkraut with Sun Dried Tomato and Artichoke

香料久滷、浸漬入味，低溫慢烤至皮酥肉嫩，搭配義式油漬風乾番茄與朝鮮薊解膩，以耐心拌炒至綿軟的德國進口酸菜絲、洋蔥絲、馬鈴薯絲香佐，風味絕佳。

豐盛海鮮蔬菜米型麵 480

Scafood Vegetable Orzo

鮮魚、海蝦、蛤蜊、花枝、新鮮蔬菜、白酒提香
略煮使海鮮釋放甜味，令人垂涎
米型麵吸取豐富鮮美海味，讓舌上的感覺回味綿長，無處不至。



升級+120元

主廚濃湯 or 特製沙拉

Soup of The Day or Garden Salad

美式咖啡 or 薄荷薰衣草茶

Americano or Mint Herbal Tea

Main Course

主餐

深海石斑鮮蚵起士燉飯 520

Seared Grouper and Oyster Cheese Risotto

深海石斑以白酒香煎、炙烤，搭配滑溜口感鮮蚵、香濃起士燉飯，簡單調味
襯托深海石斑鮮魚細緻厚實、天然鮮甜滋味。

辣味培根鮮蝦天使細麵 480

Spicy Spaghetti with Prawns and Bacon

蒜味橄欖油、慢火熬製濃縮香氣濃郁的蝦汁、鮮蝦與培根，以義大利天使細麵收汁，搭配
新鮮蕃茄，微微酸韻，鮮甜提味。

松露野菇義大利麵/燉飯(蛋奶素) 460

Truffle Mushroom Pasta / Risotto

義大利瑪莎拉紅酒嗆炒，鮮採野菇香氣四溢，醇郁鮮菇酒液，以義大利麵或燉飯收汁，散放綠林氣息。

宜蘭櫻桃鴨胸起士玉米糕佐柳橙味噌油醋醬 580

Seared Slow Roasted Duck Breast, Cheese Corn Polenta with Orange Miso Sauce

慢火香烤鴨胸選用宜蘭自然穀物放養櫻桃鴨，義式玉米糊、蔬菜、乳酪Q嫩軟質玉米糕，搭配新鮮柳橙日
式白味噌，淡淡的特殊風味。

升級+120元

主廚濃湯 or 特製沙拉

Soup of The Day or Garden Salad

美式咖啡 or 薄荷薰衣草茶

Americano or Mint Herbal Tea



Desserts 特製甜點

熔岩巧克力佐冰淇淋 220

Chocolate Fondant w/ Ice Cream

花園手作優格 180

(傳統黑糖粉 / 堅果 / 新鮮水果)

*Homemade Yogurt & Granola with Brown Sugar,
Nuts & Fresh Fruits*

法式手製莓果可麗餅 & 冰淇淋 280

*Cheese Crepe w/ Ice Cream Caramel Banana
and Mixed Berry Sauce*

花園手作鬆餅

佐新鮮水果 & 冰淇淋 320

Waffles w/ Seasonal Fruits & Ice Cream





Herb Tea 風味花茶

薄荷玫瑰花茶 250

Mint Rose Buds Herbal Tea

新鮮薄荷、玫瑰花苞、有機玫瑰蜜釀

英式鮮奶茶 250

Royal English Milk Tea

洋甘菊水果茶 250

Chamomile Fruit Tea

洋甘菊花瓣、新鮮水果丁、新鮮薄荷
水蜜桃果露

薔薇頰棗香桂圓茶 280

Longan Jujube Tea

龍眼、紅棗、蜂蜜、冬瓜糖、枸杞、甘草片

韓風清柚香茶 250

Korean Pomelo Tea

特製蜜香柚醬、金桔、新鮮水果丁
新鮮薄荷葉

麗語蜜桔茶 280

Kumquat Fruit Tea

新鮮桔子、蜂蜜、鳳梨、檸檬、柳橙、紅茶





Coffee 義式咖啡

卡布奇諾 180

Cappuccino(I/H)

拿鐵 220

Latte(I/H)

新鮮蜂蜜紅茶拿鐵 220

Honey Black Tea Au Lait(I/H)

海鹽玫瑰拿鐵(冰/熱) 220

Rose Salt Latte(I/H)

黑糖拿鐵(冰/熱) 220

Brown Sugar Latte(I/H)

阿爾卑斯融雪 180

Alps snow melt

熱巧克力 180

Hot chocolate

貝里斯可可 220

Baileys coco affogato

奶蓋黑蘭姆香甜酒 250

Milk foam dark rum

荔枝酒咖啡冰淇淋 250

Lychee affogato



Drinks 纖鮮果汁吧

紫皇后玫瑰 250

Fruity Protein Smoothie

香蕉、綜合莓果、桑葚、蘋果、優格、蜂蜜、鮮奶
Banana, Berries, Mulberries, Apple, Yogurt, Honey, Milk

紫羅蘭 220

Purple Rain

葡萄、綜合莓果、紫高麗、檸檬、蘋果、天然蜂蜜
Grape, Berries, Purple Cabbage, Lemon, Apple, Honey

紅磨坊 220

Moulin Rouge

紅蘿蔔、番茄、晶鑽鳳梨、柳橙、蘋果
Carrot, Tomato, Pineapple, Orange, Apple

青蘋果樂園 220

Apple Paradise

小黃瓜、蘋果、晶鑽鳳梨、天然蜂蜜
Cucumber, Apple, Pineapple, Honey

向日葵 220

Yellow Submarine

哈密瓜、香蕉、蘋果、天然蜂蜜
Honey Dew Melon, Banana, Apple, Honey

鮮果摩奇多/壺 (無酒精) 333

Virgin Mojito (Jug)

各式新鮮水果、薄荷葉、氣泡水、新鮮香草
Fruits, Mint Leaves, Sparkling Water, Fresh Herbs

水果氣泡飲 220

Sparkling drink

芒果 / 莓果 / 葡萄柚 / 荔枝玫瑰
Mango / Berries / Grapefruit / Lychee Rose



Filter Brewing Coffee

精品莊園手沖咖啡

哥倫比亞 薩爾卡拉 淺焙・水洗 220

Sarr Kara/ Light Roast . Washed Process

哥倫比亞維拉山丘精選咖啡豆，口感輕柔帶有奶油、核果、焦糖及果酸等風味。維拉山丘以其土壤及渾然天成的氣候關係，總是能培育出果實又大又甜的咖啡豆，再加上薩爾卡拉莊園非常注重咖啡豆的後製處理，所以在風味上的表現顯得細膩許多。

哥斯大黎加 淺焙・日曬微批次蜜處理法 220

Costa Rica Finca Las Flores/ Light Roast . Micro-Lot Honey Process

來自哥斯大黎加塔拉珠蜜產區，咖啡豆經過紅蜜處理保留50%以上果膠，風味呈現：芒果、果乾、咖啡果、蜜糖、可可調。

衣索比亞 耶加雪菲G1契爾巴合作社 淺焙・日曬 280

Yirgacheffe Chelba G1/ Light Roast . Natural Process

紅櫻桃計劃 (OCR) 是提升小規模農場品質的專案，其小批處理約1500~3000公斤的豆子。

風味表現：熟茶香、發酵香、可可、焦糖。

瓜地馬拉 春天莊園 淺焙・水洗 300

Finca La Primavera / Light Roast . Washed Process

春天莊園在哥倫比亞CoE競賽中奪下冠軍

香氣中帶有蜂蜜、莓果與花香混合的香氣，入喉之後感受最明顯的就是甜，帶有果酸的甜，果酸的部份類似橘子，酸中帶著很輕微的苦，很像吃到橘子白色纖維的部份。層層堆疊的變化中出現蜜餞、核果的風味，但主體仍舊是甜，一路延伸至尾韻，久久不散。

瓜地馬拉 福爾摩沙莊園 中焙・水洗 220

Finca La Hermosa/ Medium Roast . Washed Process

來自瓜地馬拉，被選為當地十大優秀莊園的福爾摩沙莊園，為50%波旁，50%鐵畢卡混合豆，帶有茉莉花香、可可、紅糖、乾淨風味的餘韻。

衣索比亞 西達摩古吉皇家漢柏拉莊園 中焙・日曬 220

Sidamo Guji Royal Hambela/ Medium Roast . Natural Process

皇家漢柏拉為杯測組織，2015年才正式銷豆給其他國家。杯中香氣為荔枝、焦糖、西洋梨、榛果。



Beer 美國手工啤酒



波士頓啤酒(酒精濃度：4.7%) 160

Samuel Adams (355ml)

長達三個月的釀造，醞釀出花果香與杉木的香氣，入口後帶有柑橘與焦糖等多重口感的完美結合。其獨特口感更被美國〈時代雜誌〉評為「十年佳釀」。



義大利 莫雷帝啤酒(酒精濃度：4.5%) 160

More Italian (330ml)

為義大利最知名、最經典的啤酒。皮爾森型拉格類型，使用底層低溫發酵(Lager)，整體輕盈爽口並且帶有點甜味，有啤酒花淡香、酒體金黃亮眼，氣泡飽滿有活力。標籤男仕意指莫雷帝啤酒與男仕一樣誠實、可靠，為顧客提供優質的啤酒。



憤怒果園 脆蘋果酒(酒精濃度：5%) 160

Angry Orchard (355ml)

精選法國諾曼第半島的苦甜品種(Bittersweet)小蘋果，釀酒師對它富含單寧酸而脆澀的果肉驚為天人，在加入義大利阿爾卑斯山香甜多汁Culinary蘋果後，變身果香滿溢、酸甜適中、清新順暢的蘋果酒。

Wine 獨享微釀-葡萄酒

特選紅/白葡萄酒獨享瓶 280

Selected Mini Bottle White/ Red Wine (187ml)

Mineral Water 礦泉水



義大利那堤亞天然礦泉水 100

Natia (1000ml)

天然礦泉水來自義大利南布坎佩尼亞省的ASSANO山谷，那堤亞Natia天然礦泉水礦物質含量均衡，口感絕佳，並榮獲多項國際品質認證是每日飲用水的最佳選擇。



法拉蕊天然氣泡礦泉水 100

Ferrarelle (1000ml)

深受歐洲貴族喜愛！擁有115年悠久歷史，以舉世稀有的天然氣泡水聞名，內含豐富碳酸鹽礦物質及天然氣泡，口感獨特，特殊成分可幫助消化，適合佐餐、佐酒和乳酪。