



SECOND
FLOOR
CAFE 貳樓

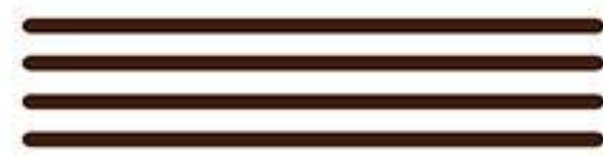


新美式料理

New American Cuisine

新美式菜館融合了各國美食，
混合傳統美國烹飪技術，
並採用創新的調味與醬料，
大量使用季節性與在地食材，
並以自身國情的烹理方式呈現，
除了能保有原來各國料理的精華，
也展現出多元化創意的概念。

All Day
Brunch



推薦排行榜

SECOND FLOOR TOP 10



← No.1 →

馬德里臘腸海鮮飯 NT.360
Madrid Sausage Seafood Rice

與各式香料調味鮮煎的德式臘腸一口咬下又嫩又多汁，種類齊全豐富的海鮮與九層塔和帕米森起司一起翻炒，頓時香味四溢，歡迎你大快朵頤！

(使用零碳砂純淨蝦)



← No.2 →

白酒蛤蜊義大利麵 (可做無堅果、可做不辣) NT.250
Spaghetti With Clams And White Wine

精選鮮美蛤蜊與濃郁白酒醬汁一起煮香，搭配義大利麵後再混合香味四溢的大蒜與紅椒片拌炒，呈現給你清爽不油膩的口感。



← No.3 →

泰式香辣黃金炸雞柳飯 (可做無堅果) NT.270
Spicy Thai Fried Chicken Strips Rice

炸得鮮嫩多汁的雞柳條讓你食指大動，搭配辛辣泰式醬汁拌炒的鬱金香飯一同入口，天生絕配！又辣又噏的口感適合愛吃辣的你和妳。



No.4



← No.4 →

橙香蛋煎長法早餐 NT.300
Citrus French Baguette Toast

將浸於橙酒蛋液後的法國麵包切片煎至金黃，香軟滿口，香滑特製起司嫩蛋一口接一口，還有現煎培根香氣滿滿，搭配酥脆薯餅。

← No.5 →

蜜糖洋蔥牛肉漢堡 (+\$10可享起司醬搭配) NT.330
Beef Burgers with Caramelized Onions

香氣十足的白芝麻麵包與蜂蜜炒焦糖洋蔥、漢堡排，最後再灑上天然海鹽，疊出特別新滋味，貳樓美食國度首領法蘭克也難以抵擋！一口咬下，白芝麻麵包的香氣及餡料爆香的滋味讓人口齒留香。(附細薯)

← No.6 →

香辣泰式雙料寬麵 (可做無堅果) NT.280
Spicy Thai Chicken And Shrimp Tagliatelle

特選香辣十足的泰式醬汁和鮮嫩雞肉、蝦仁、新鮮豆芽菜一起拌炒，搭配香Q彈牙的義大利寬麵條，絕對讓你齒頰留香！(使用零碳砂純淨蝦)

← No.7 →

黑胡椒起司漢堡排飯 NT.280
Cheesy Beef Patty Rice With Black Pepper Sauce

精心煎烤的牛肉漢堡排多汁鮮嫩，現煎的太陽蛋搭配炒香調味過的各式蔬菜，量多實在，絕對過癮。

No.5



← No.8 →

日耳曼帶骨香腸早餐 NT.360
Germanic Sausage With Bone

散發橙酒香氣的蛋煎長法，搭配帶骨香腸及德式香腸，加上脆薯及太陽蛋，嫩Q又爽脆的好滋味。

← No.9 →

波隆那肉醬花枝扁麵包 NT.300
Calamari With Meat Sauce Flat Bread

波隆那肉醬是經典比薩口味，香軟扁麵包搭上清脆Q彈的小花枝，再鋪上滿滿的起司，烘烤至完全融化，比薩香氣讓人彷彿身在義大利。

← No.10 →

垃圾薯條塔 (可做不辣) NT.180
Garbage Fries

香脆的細薯塔，淋上切達起司醬、酪梨醬搭配墨西哥辣椒，富含美式香濃風味，再撒上番茄丁、碎培根、青蔥段，增添味覺的層次，最後鋪上太陽蛋與三色玉米片絲做完美結局。

用心把關，嚴選食材



蔬菜供應商農藥檢測



無浸泡硼砂的鮮蝦



台農73號紫番薯



無藥物處理的魚肉



勤億黃金視好蛋



貳樓精選拼盤



火山乳酪蒜辣鮮蝦

小盤子& 輕鬆單點系列 SMALL PLATES & SIDE ORDER

週一至週日全天候供應
Serve All Day Mon-Sun



小盤子系列 SMALL PLATES

👍 垃圾薯條塔 (可做不辣) NT.180 Garbage Fries

香脆的細薯塔，淋上切達起司醬、酪梨醬搭配墨西哥辣椒，富含美式香濃風味，再撒上番茄丁、碎培根、青蔥段，增添味覺的層次，最後鋪上太陽蛋與三色玉米片絲做完美結局。

🌶️ 小半城辣雞翅 NT.320 Hot Buffalo Wings

經典的重現，雞翅香嫩多汁酸酸辣辣，附上新鮮蔬菜條搭配藍起司醬。

🍷 蒜香蜂蜜雞翅 NT.320 Honey Garlic Wings

嫩雞翅酥炸，鮮嫩滿口香，再搭配百分之百濃郁蒜香蜂蜜醬。

🌮 墨西哥酥餅 NT.310 Mexican Quesadillas

🍤 蝦仁 Shrimp (使用零碳砂純淨蝦) 🍖 牛肉 Beef

自選口味，搭配現煎墨式麵粉餅皮，雙色起司，莎莎醬，美式BBQ醬。
(如需兩種口味搭配則加價\$50)

🍷 貳樓精選拼盤 (適合3-4人享用) NT.420 Second Floor House Platter

酥炸嫩魚、香炸雞翅、金黃杏鮑菇、韓式烤肉，最後配上清爽新鮮蔬菜條，最經典的豐富拼盤，分享給你。
(附上蜂蜜芥末醬/辣雞翅醬/藍起司醬)
(使用零碳物安心魚)

輕鬆單點系列 SIDE DISHES

今日暖暖濃湯 NT.70 Soup Of The Day

今日現烤酥皮濃湯 NT.100 Puff Pastry Soup

美式經典薯條 NT.130 French Fries (+\$10可享有起司醬搭配)

黃金炸脆薯 NT.130 Fried Potato Wedges

🍷 經典凱薩沙拉 (可做無堅果) NT.160 Caesar Salad

翠綠蘿美葉與水煮蛋、紅蘿蔔、蜜核桃、葡萄，蔬果的鮮甜與多力多滋的清脆，再加入凱薩醬後更添口感層次。
(如想要加上美味的煙燻鮭魚可再加價\$60喔)

🍷 小小的沙拉 (可做無堅果) NT.90 House Salad

千島醬 / 奶油藍起司醬 / 黑麥酒醋醬 / 凱薩醬 / 蜂蜜芥末醬



香橙乳酪蜜核桃沙拉

🍷 凱薩嫩煎雞腿總匯沙拉 (可做無堅果) NT.390 Caesar Club Salad With Seared Marinated Chicken Thigh

清脆甘美的蘿美生菜加入葡萄乾，多力多滋與酸香濃郁的經典凱薩醬拌勻，再一一擺上番茄、麵包丁和蜜核桃，最後加入煎得金黃多汁的雞腿肉丁，灑上起司之王---帕瑪森起司絲。經典美味和鮮嫩雞肉攜手衝擊你的味蕾，帶來前所未有的、來自總匯沙拉的悸動！

🌿 香橙乳酪蜜核桃沙拉 (可做無堅果) NT.370 Candied Walnut Salad With Citrus And Cheese

新鮮爽脆的蘿美生菜沾附甜酸香的香橙醬汁，一口鳳梨一口蘋果，咬出自然蔬果的清甜。配上濃厚香醇的乾煎乳酪丁與蜜核桃，柔軟與酥脆、奶香與堅果香，交織出最多元豐富的樂章。

🍷 蔬食狂熱蘿蔓沙拉 (可做無堅果/可做蛋奶素) NT.350 Romaine Salad With Vaggie Feast

大量的蘿蔓、大量的蔬菜，川燙過的甜椒、玉米筍、甜豆，輪番搖滾急欲被蔬菜攻佔的味蕾。淋上巴薩米克油醋膏，酸香帶勁，絕對是一道割捨不掉的蔬食料理。

👍 主廚推薦 🌿 我是蛋奶素

NEW 新品上市 🍷 內含堅果類

🌶️ 我是辣的 🍷 我是微辣

🍷 餐點內含牛肉

🍷 夏威夷檸檬鮮蝦 NT.280 Hawaiian Lemon Shrimp

經典夏威夷風味，鮮蝦、鳳梨與火腿一同煎炒，加入三色玉米片絲，淋上現榨檸檬原汁，新鮮的酸、甜、鹹口感，就像躺在夏威夷的海灘上，享受著完美的艷陽假期！
(使用零碳砂純淨蝦)

👍 火山乳酪蒜辣鮮蝦 NT.280 Pan Fried Shrimp With Spices, Garlic And Cheese

墨西哥辣鮮蝦搭配超人氣德國臘腸與香煎乳酪丁，熱辣蒜香與白酒拌炒，風味絕佳！如此豐富的内容、誘人的口感，如同火山一樣熾熱爆發，食指大動。
(使用零碳砂純淨蝦)



XO醬培根爬煎餅

創意早午餐系列 BRUNCH

週一至週日全天候供應
Serve All Day Mon-Sun



所有早午餐系列皆附上：

健康第一杯

新鮮牛奶（冰/熱）
新鮮明日葉
當季特選新鮮果汁

續杯第二杯

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡（冰/熱）、紅茶（冰/熱）
奶茶（冰/熱）
太妃糖紅茶（熱）
檸檬果茶姆茶（熱）

★還想要飲料升級嗎？
只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列，
並且同時無限享用 **續杯第二杯** 的飲品囉！

★美好的一餐用甜點收尾，加價\$45即可享用 **貳樓手作甜點**

XO醬培根爬煎餅 NT.350 Pancake Tower With XO Scallops Sauce And Bacon

金褐色煎餅搭配以干貝XO醬與椒鹽拌炒的美白菇，
煎得酥脆的培根、用海鹽調味的牛肉餅，
絕妙的鹹甜好滋味，一定要試試！

（干貝XO醬內含蝦子，如對此過敏可事先告知）

橙香蛋煎長法早午餐 NT.300 自選沙拉醬 Citrus French Baguette Toast

將浸於橙酒蛋液後的法國麵包切片煎至金黃，香軟滿口，
香滑特製起司嫩蛋一口接一口，還有現煎培根香氣滿滿，
搭配酥脆薯餅。



橙香蛋煎長法早午餐

總匯活力歐姆蕾 NT.290 自選沙拉醬 Club Omelet

歐姆蕾蛋捲內含豐富的餡料：拌炒火腿與玉米，
燻雞肉與杏鮑菇，香濃雙色起司與新鮮番茄，
配上起司軟法與現炸脆薯好吃無法擋！

香料炒菇歐姆蕾 NT.310 自選沙拉醬 Pan Fried Mushrooms Omelet

與各式佐料香炒的綜合菇類，
香味被緊包在歐姆蕾蛋捲內，加上起司的香濃，
再搭配起司軟法與現炸脆薯，飽滿又實在！

NEW 經典義式肉醬歐姆蕾 NT.280 自選沙拉醬 Classic Meat Sauce Omelet

鬆軟滑嫩的金黃歐姆蕾，包裹著義大利肉醬，
墨西哥辣椒與雙色起司，入口即化與多層次口感兼具，
由舌尖引領到義大利的雋永滋味。

自選沙拉醬

黑麥酒醋醬 Rye & Wine Vinegar	凱薩醬 Caesar	千島醬 Thousand Island
蜂蜜芥末醬 Honey Mustard	奶油藍起司醬 Blue Cheese	



經典義式肉醬歐姆蕾



創意班尼蛋家族 香煎巴沙魚排



創意班尼蛋家族 紹興東坡肉

經典班尼蛋家族 自選貳樓二選一

Classic Eggs Benedict

道地正統滑嫩水波蛋，可讓你自選搭配不同口味，最受歡迎的經典早午餐！皆附上黃金炸脆薯與美式風格炸薯餅，超值飽飽一百分！

- NEW** 紐奧良鮮蝦 Spicy Shrimp (可做不辣)(使用零碳砂純淨蝦) NT.360
- NEW** 骰子牛 Diced Steak NT.390
- 煙燻鮭魚 Smoked Salmon NT.360

創意班尼蛋家族

Amazing Eggs Benedict

經典班尼蛋遇上創意搭配，迸發千變萬化的風味，呈現超乎想像的口感。經典菜色新靈魂，一次感受兩種風情。

- NEW** 泡菜豆腐 Kimchi Tofu 自選貳樓二選一 NT.340

- NEW** 紹興東坡肉 自選沙拉醬 NT.360

Shaoxing Wine Marinated Pork Belly

表皮煎至微微酥脆的東坡肉，淋上些許紹興酒提味，搭配酸奶，香氣馥郁，最後附上早午餐沙拉與奶油紫薯泥。

- NEW** 香煎巴沙魚排 自選沙拉醬 NT.360

Searred Fish

煎至金黃的巴沙魚排放上歐式麵包，搭配蜂蜜檸檬片增添風味，堆放味道香濃的水波蛋，鮮嫩軟滑，並附上早午餐沙拉與奶油紫薯泥。
(使用零碳物安心魚)

自選貳樓二選一

水果優格沙拉
Fruit Yogurt Salad

手作甜點
Second Floor House Dessert

自選沙拉醬

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 黑麥酒醋醬
Rye & Wine Vinegar | 凱薩醬
Caesar |
| 蜂蜜芥末醬
Honey Mustard | 奶油藍起司醬
Blue Cheese |
| 千島醬
Thousand Island | |



老法式板腱牛早餐

- NEW** 老法式板腱牛早餐 NT.390 自選沙拉醬

Steak With Sautéed Mushroom & Scramble Egg

經典口味，清爽上陣。烹調至七分熟的板腱牛肉，太陽蛋、奶油紫薯泥和季節水果沙拉，搭配軟嫩橙酒蛋煎長法麵包，多樣豐富令人目不暇給。

- NEW** 早安。Good Morning! NT.290

Good Morning Pancake Meal

美式煎餅配上酥脆培根和香煎火腿片，外加現炸薯餅和起司嫩蛋，一碗美味的今日濃湯，讓你充滿活力說早安！

(+30元升級為酥皮濃湯)

- 日耳曼帶骨香腸早餐 NT.360

Germanic Sausage With Bone

散發橙酒香氣的蛋煎長法，搭配帶骨香腸及德式香腸，加上脆薯及太陽蛋，嫩Q又爽脆的好滋味。



日耳曼帶骨香腸早餐

ALL-IN-ONE

請由以下八大種類中
每個種類各選一樣
搭配屬於您個人的ALL-IN-ONE

NT.410 限量供應

週一至週五14:00-17:00供應 / 若遇國定假日不提供
Serve Mon-Fri 14:00-17:00 / Except Holidays



蛋 Eggs Plates

- 迷你歐姆蕾 1份
Mini Omelet
- 太陽蛋 2顆
Sunny Side Up Eggs
- 起司嫩蛋 1份
Cheesy Scrambled Eggs

起司 Cheese

- 美國黃起司 2片
Cheese
- 菠菜起司醬 1份
Spinach Cheese Sauce
- 濃切達起司 1份
Cheddar Cheese

沙拉 Salad

- 小小的沙拉 1份
House Salad
千島醬 / 黑麥酒醋醬 / 凱薩醬
蜂蜜芥末醬 / 奶油藍起司醬

肉 Meat

- 德國臘腸 1條
German Sausage
- 烤培根 2條
Grilled Bacon
- 香煎火腿片 2片
Pan Seared Ham
- 酥炸雞柳棒 2條
Fried Chicken Strips

- 燻雞肉切片 1份
Sliced Smoked Chicken

- 煙燻鮭魚片 1份
Sliced Smoked Salmon

馬鈴薯 Potato

- 美式經典薯條 1份
French Fries
- 黃金炸脆薯 1份
Fried Potato Wedges
- 酥炸薯餅 2片
Hash Browns

麵包 Bread

- 烤吐司薄片 2片
Toast
草莓 / 牛油 / 巧克力
Strawberry / Butter / Chocolate
- 橙香蛋煎長法 1份
Citrus French Baguette Toast
- 貳樓煎餅 1份
Second Floor Pancake

湯品 Soup

- 今日暖暖濃湯 1份
Soup Of The Day
- 現烤酥皮濃湯 1份
Puff Pastry Soup

甜點 Dessert

- 全美起士蛋糕
Second Floor Cheese Cake
- 摩卡布朗尼
Mocha Brownie

ALL-IN-ONE 皆附上

健康第一杯

新鮮牛奶 (冰/熱)
新鮮明日葉
當季特選新鮮果汁

續杯第二杯

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡 (冰/熱)、紅茶 (冰/熱)
奶茶 (冰/熱)
太妃糖紅茶 (熱)
檸檬果茶姆茶 (熱)

★ 還想要飲料升級嗎?
只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列,
並且同時無限享用 **續杯第二杯** 的飲品囉!

蔬食系列 VEGETABLE PLATE

週一至週日全天候供應
飯麵類10:00am後供應
Serve All Day Mon-Sun
Flavored Rice and Pasta Serve After 10AM

👍🌿 鮮蔬菇香清炒義大利麵 NT.250
Stir-Fried Vegetable Spaghetti

種類豐富的蔬菜散發清爽的香氣,
融合直順爽口的義大利麵條一起清炒,清爽不做作!

NEW 綠意蔬食法式早午餐 (可做蛋奶素) NT.300 自選沙拉醬

煎至金黃的橙香蛋煎長法。搭配茭白筍、栗子南瓜、
破烤紅蘿蔔片、青花菜及奶油紫薯泥等蔬果,
軟嫩與清脆在舌尖舞出綠意盎然。

(千島醬/黑麥酒醋醬/凱薩醬/蜂蜜芥末醬/奶油藍起司醬)
皆附上早午餐系列的 **健康第一杯** 與 **續杯第二杯**。
請參考早午餐系列飲料選項。

👍🌿 鮮綠時蔬歐姆蕾 NT.360 自選沙拉醬

健康菠菜包夾在歐姆蕾蛋捲中,
又配上大黃瓜丁與杏鮑菇片,
香濃雙色起司於內,附上綜合沙拉。

(千島醬/黑麥酒醋醬/凱薩醬/蜂蜜芥末醬/奶油藍起司醬)
皆附上早午餐系列的 **健康第一杯** 與 **續杯第二杯**。
請參考早午餐系列飲料選項。



👍🌿 南瓜核仁蔬果起司飯 (可做無堅果/可做蛋奶素) NT.270
Creamy Pumpkin Rice

各式歐風蔬菜與鬱金香飯一同跟南瓜醬拌炒,
加入帕米森起司烹調,配上清脆香甜的蘋果片。

100%鮮蔬菲卡夏 (可做蛋奶素) (+\$10可享起司醬搭配) NT.220
Vegetable Focaccia

健康滿分的蔬菜系列內含新鮮番茄、甜香玉米粒、大黃瓜片等,
配上一顆金黃太陽蛋,一同夾入風味獨特的菲卡夏麵包。
最後搭配炸細薯,滿滿100分。

在地味紫薯薯鮮蔬飯 (可做蛋奶素) NT.280
Purple Potato Vegetable Rice

炸黃地瓜的香甜以及烤焙後香氣十足的紫薯薯,
搭配濃郁白醬拌炒的鬱金香飯,在地食材,全新組合。

130元超值升級 \$130 SPECIAL UPGRADE

① 小小的沙拉 或 今日暖暖濃湯 二選一

*可自選沙拉醬

- 千島醬
- 黑麥酒醋醬
- 凱薩醬
- 蜂蜜芥末醬
- 奶油藍起司醬

+30元升級為
酥皮濃湯

② 手作麵包一份

③ 續杯飲料任選

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡 (冰/熱)
紅茶 (冰/熱)、奶茶 (冰/熱)
太妃糖紅茶 (熱)、檸檬果茶姆茶 (熱)

點完\$130套餐後,還想要飲料or甜點升級嗎?

A 只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列,
並且同時無限享用 **續杯飲料任選** 的飲品囉!

B 加價\$45即可享用 **貳樓手作甜點**

加價\$115即可享用 A + B



商業午餐系列 BUSINESS LUNCH

週一至週五10:00-17:00供應
/若遇國定假日不提供
Serve Only 10:00-17:00 Mon-Fri
/ Except Holidays



白酒蛤蜊義大利麵 (可做無堅果/可做不辣) NT.290 Spaghetti With Clams And White Wine

精選鮮美蛤蜊與濃郁白酒醬汁一起煮香，
搭配義大利麵後再混合香味四溢的大蒜與紅椒片拌炒，
呈現給你清爽不油膩的口感。

鮮蔬菇香清炒義大利麵 NT.290 Stir-Fried Vegetable Spaghetti

種類豐富的蔬菜散發鮮美的香氣，
融合直順爽口的義大利麵條一起清炒，美味不膩口。

辛辣泰式雞柳寬麵 (可做無堅果) NT.320 Spicy Thai Chicken Tagliatelle

特選香氣十足的泰式醬汁和鮮嫩雞肉，新鮮豆芽菜一起拌炒，
搭配香Q彈牙的義大利寬麵條，絕對讓你齒頰留香！

商業午餐超值搭配 BUSINESS LUNCH SET

① 今日暖暖濃湯

+30元升級為酥皮濃湯

② 續杯飲料任選

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡(冰/熱)、紅茶(冰/熱)
奶茶(冰/熱)
太妃糖紅茶(熱)
檸檬果菜姆茶(熱)

★ 還想要飲料升級嗎？

只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列，
並且同時無限享用 **續杯飲料任選** 的飲品囉！

★ 美好的一餐用甜點收尾，加價\$45即可享用 **貳樓手作甜點**



日出焗烤法式麵包盅

海鮮羅勒青醬起司飯 NT.390 Seafood Pesto Rice

新鮮肥美的各類海鮮，多汁有嚼勁的杏鮑菇，
多層次的組合與搭配，青醬獨特的香料香味與
口感帶給你多變化的選擇。

(使用零碳砂純淨蝦)

辛辣泰式黃金炸雞柳飯 (可做無堅果) NT.300 Spicy Thai Fried Chicken Strips Rice

炸得鮮嫩多汁的雞柳條讓你食指大動，搭配辛辣泰式醬汁
拌炒的鬱金香飯一同入口，天生絕配！又辣又嗆的口感
適合愛吃辣的你和妳。

NEW 黑胡椒薯餅牛肉起司堡 (+\$10可享起司醬搭配) NT.330 Black Pepper & Potato Cake Cheese Burger

金黃酥脆的薯餅夾入覆蓋著經典美國起司的牛肉漢堡肉，
淋上香濃微辛的黑胡椒醬，紮實而飽滿。
(附細薯)

香橙乳酪蜜核桃沙拉 (可做無堅果) NT.390 Candied Walnut Salad With Citrus And Cheese

新鮮爽脆的蘿蔓葉沾附甜蜜酸香的香橙醬汁，一口鳳梨一口蘋果，
咬出自然蔬果的清甜。配上濃厚香醇的乾煎乳酪丁與蜜核桃，
柔軟與酥脆、奶香與堅果香，交織出最多元豐富的樂章。

NEW 日出焗烤法式麵包盅 NT.340 自選沙拉醬

太陽蛋與火腿片置於酥脆的法式麵包盅，灑上起司焗烤至金黃，
釋放培根與洋蔥香氣。搭配酥脆薯條及沙拉，帶來太陽般的溫暖。

NEW 紐奧良雞肉烤貝里托 NT.370 自選沙拉醬

鮮嫩黃金雞柳條，裹上紐奧良風味辣醬，佐以莎莎醬與墨西哥辣椒片，
被墨西哥飯與餅皮緊緊包裹後烘烤，並附上金黃脆薯、薯餅與沙拉。

貳樓漢堡塔 (+\$10可享起司醬搭配) NT.390 Second Floor House Burger

鮮嫩多汁的漢堡牛肉排及外酥內軟的炸嫩魚排為首，
夾入烤至金黃散發芝麻香的麵包中，
再領著酥脆培根、起司片及紫洋蔥，
咬進口中還有美乃滋及蜂蜜芥末醬共舞，
而加量又升級的漢堡排及肉質細緻滑嫩的嫩魚排更交織出經典口感。
(附細薯)
(使用零碳物安心魚)

煙燻里肌乳酪起司軟法三明治 (+\$10可享起司醬搭配) NT.330 Smoked Pork Loin Sandwich With Soft Cheese French Baguet

起司軟法麵包切開後抹上蒜香奶油微煎至表面酥脆後，
夾入新鮮生菜沙拉、乳酪丁和沾上特製醬汁的煙燻豬里肌後
淋上香甜蜂蜜芥末醬。一口咬下層次鮮明，不只是輕食的超大滿足。
(附細薯)



馬德里臘腸海鮮飯

PARTY 分享套餐

PARTY SET

週一至週日10:00am後供應
Serve After 10AM Mon-Sun

3人 PARTY 分享套餐

- ① 手作麵包三份
 - ② 今日暖暖濃湯三份 可單份加價升級
+30元升級為酥皮濃湯
 - ③ 垃圾薯條塔 或 薯類雙拼 二選一
 - ④ 大沙拉二選一
凱薩嫩煎雞腿總匯沙拉 (可做無堅果)
香橙乳酪蜜核桃沙拉 (可做無堅果)
 - ⑤ 特調飲料七選三
天堂鳥冰茶 暖心悠活甘菊茶
裝芒男友 (內含吉利丁) 養生柚香佛手茶
蘋果釀玫瑰醋(冰/熱) 蜜桃香樹星空蝶豆花
薄荷柚香優格冰泥 (內含吉利丁, 不建議去冰)
(蝶豆花不建議孕婦飲用)
- ★除特調飲料以外可同時無限享用 **續杯第二杯** 的飲品呢!
- 美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡 (冰/熱)
紅茶 (冰/熱)、奶茶 (冰/熱)
太妃糖紅茶 (熱)、檸檬果茶(熱)
- ⑥ 主食五選二
泰式香辣黃金炸雞柳飯 (可做無堅果)
馬德里臘腸海鮮飯 (使用零碼砂純淨蝦)
椒麻炸雞柳義大利麵 (可做不辣)
白酒蛤蜊義大利麵 (可做無堅果, 可做不辣)
焗烤牛肉丸肉醬筆管麵
 - ⑦ 貳樓手作甜點三份

NT.1680

4人 PARTY 分享套餐

- ① 手作麵包四份
 - ② 今日暖暖濃湯四份 可單份加價升級
+30元升級為酥皮濃湯
 - ③ 垃圾薯條塔 或 薯類雙拼 二選一
 - ④ 大沙拉二選一
凱薩嫩煎雞腿總匯沙拉 (可做無堅果)
香橙乳酪蜜核桃沙拉 (可做無堅果)
 - ⑤ 特調飲料七選四
天堂鳥冰茶 暖心悠活甘菊茶
裝芒男友 (內含吉利丁) 養生柚香佛手茶
蘋果釀玫瑰醋(冰/熱) 蜜桃香樹星空蝶豆花
薄荷柚香優格冰泥 (內含吉利丁, 不建議去冰)
(蝶豆花不建議孕婦飲用)
- ★除特調飲料以外可同時無限享用 **續杯第二杯** 的飲品呢!
- 美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡 (冰/熱)
紅茶 (冰/熱)、奶茶 (冰/熱)
太妃糖紅茶 (熱)、檸檬果茶(熱)
- ⑥ 前菜二選一
煙燻里肌乳酪起司軟法三明治 (+\$10可享有起司醬搭配)
波隆那肉醬花枝扁麵包
 - ⑦ 主食五選二
泰式香辣黃金炸雞柳飯 (可做無堅果)
馬德里臘腸海鮮飯 (使用零碼砂純淨蝦)
椒麻炸雞柳義大利麵 (可做不辣)
白酒蛤蜊義大利麵 (可做無堅果, 可做不辣)
焗烤牛肉丸肉醬筆管麵
 - ⑧ 貳樓手作甜點四份

NT.2080



波隆那肉醬花枝扁麵包



凱薩嫩煎雞腿總匯沙拉

義大利麵條兒系列 PASTA

週一至週日10:00am後供應
Serve After 10AM Mon-Sun



🍲 牛肉麻婆煲寬麵 NT.380 Mapo Tofu Beef Tagliatelle

精心烹煮的傳統拿手菜麻婆豆腐，加上板腱牛、碎板豆腐、玉米筍、甜豆，麻辣口感增加其中香氣，每一口都吃得到家鄉的味道，以及中西合併的創新滋味。

👍 鹹香杏鮑菇山苦瓜寬麵 (可做不辣) NT.260 Oyster Mushrooms and Salted Egg Tagliatelle

炸杏鮑菇的香甜，山苦瓜片的爽口，搭配特製鹹香白醬，創新口感，在地食材新發揮。

🍲 紐奧良辣味海鮮筆管麵 (可做不辣) NT.380 New Orleans Spicy Seafood With Rigatoni

紐奧良獨特風味的醬料，遇上綜合海鮮和五花八色的蔬菜，絕對是你的首選。
(使用零碳砂純淨蝦)

🍲 經典青醬鮮蝦義大利麵 NT.330 Spaghetti with Basil Pesto And Prawns

新鮮多汁的白蝦鮮味滿分，與青醬獨特的口感搭配，欲罷不能的好吃，經典沒話說！
(使用零碳砂純淨蝦)

🍲 椒麻炸雞柳義大利麵 (可做不辣) NT.290 Spicy Fried Chicken Spaghetti With Marinara Sauce

爆香蒜碎和乾辣椒段與獨門醬汁一起烹調，搭配現炸鮮嫩雞柳條，一口吃入又麻又辣的感覺難以忘懷，開味十足。

🍲 焗烤牛肉丸肉醬筆管麵 NT.300 Beef Meatball Gratin Tube Penne With Rigatoni

特製牛肉丸加上獨家義大利肉醬，以焗烤方式呈現這最完美組合，搭配筆管麵，只為了給你更不一樣的選擇。



椒麻炸雞柳義大利麵



經典青醬鮮蝦義大利麵



牛肉麻婆煲寬麵

➤ 130元超值升級 ➤ \$130 SPECIAL UPGRADE

① 小小的沙拉 或 今日暖暖濃湯 二選一

*可自選沙拉醬
千島醬
黑麥酒醋醬
凱薩醬
蜂蜜芥末醬
奶油藍起司醬

+30元升級為
酥皮濃湯

② 手作麵包一份

③ 續杯飲料任選

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡(冰/熱)
紅茶(冰/熱)、奶茶(冰/熱)
太妃糖紅茶(熱)、檸檬果茶(熱)

點完\$130套餐後，還想要飲料or甜點升級嗎？

A 只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列，並且同時無限享用 **續杯飲料任選** 的飲品囉！

B 加價\$45即可享用 **貳樓手作甜點**

加價\$115即可享用 **A + B**



白酒蛤蜊義大利麵

NEW 焦蒜布拉魚辣椒義大利麵 (可做不辣) NT.240

Spicy Baby Anchovy & Pan Fried Garlic Spaghetti



新鮮布拉魚與香菇片翻炒爆香，
搭配口味濃郁的柴魚高湯醬汁調味均勻，
最後撒上口感十足的炸蒜片和青蔥細絲，色香味俱全。

香辣泰式雙料寬麵 (可做無蟹肉) NT.280

Spicy Thai Chicken And Shrimp Tagliatelle

特選香辣十足的泰式醬汁和鮮嫩雞肉、蝦仁、
新鮮豆芽菜一起拌炒，搭配香Q彈牙的義大利寬麵條，
絕對讓你齒頰留香！
(使用零碳砂純淨蝦)

白酒蛤蜊義大利麵 (可做無蟹肉、可做不辣) NT.250

Spaghetti With Clams And White Wine

精選鮮美蛤蜊與濃郁白酒醬汁一起煮香，
搭配義大利麵後再混合香味四溢的大蒜與紅椒片拌炒，
呈現給你清爽不油膩的口感。

明太子干貝辣奶油寬麵 NT.380

Menfaiko Scallop Tagliatelle With

日式明太子和義式干貝料理的相遇，擦出風味十足的特殊料理，
搭配花椰菜及嚼勁十足的義式寬麵並以海苔點綴於上。

樂活飯系列

FLAVORED RICE

週一至週日10:00am後供應
Serve After 10AM Mon-Sun



挪威鮭魚奶油鮮魚飯 NT.340

Norwegian Smoked Salmon Rice With Creamy Sauce

濃稠香滑的奶油醬汁與巴沙魚片拌入鬱金香飯一起燉煮，
煙燻鮭魚在口中放肆其鮮美，一口接一口都是滿滿幸福感。
(使用零碳物安心魚)

海陸羅勒青醬起司飯 NT.360

Surf & Turf Pesto Rice

新鮮肥美的各類海鮮，口感極佳的雞絲，多汁有嚼勁的
杏鮑菇，多層次的組合與搭配，青醬獨特的香料香味與
口感帶給你多變化的選擇。
(使用零碳砂純淨蝦)

➤ 130元超值升級 ➤
\$130 SPECIAL UPGRADE

① 小小的沙拉 或 今日暖暖濃湯 二選一

*可自選沙拉醬 +30元升級為
千島醬 酥皮濃湯
黑麥酒醋醬
凱薩醬
蜂蜜芥末醬
奶油藍起司醬

② 手作麵包一份

③ 續杯飲料任選

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁、荔枝醋、葡萄醋
可樂、雪碧、美式咖啡(冰/熱)、紅茶(冰/熱)、奶茶(冰/熱)
太妃糖紅茶(熱)、檸檬果茶(熱)

點完\$130套餐後，還想要飲料or甜點升級嗎？

A 只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列，
並且同時無限享用 **續杯飲料任選** 的飲品囉！

B 加價\$45即可享用 **貳樓手作甜點**

加價\$115即可享用 **A + B**



挪威鮭魚奶油鮮魚飯



香煎豬五花泡菜起司飯

香煎豬五花泡菜起司飯 NT.360
Seared Pork Belly & Kimchi On Rice With Cheese

韓式泡菜特有的醃漬風味搭配完美香煎豬五花切片，和帕米森起司一起燉煮的鬱金香飯入味甚濃，更添風味。

NEW 西班牙辣味海鮮焗飯 (可做不辣) NT.390
Baked Spanish Spicy Seafood Rice

各式海鮮、綜合蔬菜、辛香料及九層塔，一定要嚐嚐的好滋味。
(使用零碳砂純淨蝦)



西班牙辣味海鮮焗飯



藍帶雞排奶油烤飯

黑胡椒起司漢堡排飯 NT.280
Cheesy Beef Patty Rice With Black Pepper Sauce

精心煎烤的牛肉漢堡排多汁鮮嫩，現煎的太陽蛋搭配炒香調味過的各式蔬菜，量多實在絕對過癮。

泰式香辣黃金炸雞柳飯 (可做無堅果) NT.270
Spicy Thai Fried Chicken Strips Rice

炸得鮮嫩多汁的雞柳條讓你食指大動，搭配辛辣泰式醬汁拌炒的鬱金香飯一同入口，天生絕配！又辣又嗆的口感適合愛吃辣的你和她。

藍帶雞排奶油烤飯 NT.360
Le Cordon Bleu Chicken Gratin Rice With Creamy Sauce

鮮嫩雞排包入香濃起司一齊現炸至黃金酥脆，配上鮮脆的綠花椰菜，香燻培根，和雙色起司一起入烤箱焗烤，絕對是你最佳選擇。

馬德里臘腸海鮮飯 NT.360
Madrid Sausage Seafood Rice

與各式香料調味鮮煎的德式臘腸一口咬下又嫩又多汁，種類齊全豐富的海鮮與九層塔和帕米森起司一起翻炒，頓時香味四溢，歡迎你大快朵頤！
(使用零碳砂純淨蝦)

暖香麻油櫻桃鴨風味飯 NT.320
Traditional Asian Ginger Duck Rice

一抹麻油的香氣與薑末結合，再遇上嚼勁十足的嫩鴨腿，傳統口感創新再造，回味無窮。

匈牙利雞腿排蛋包飯 NT.320
Hungarian Herbal Chicken Rice-Omelet

醃製後煎烤的香料雞腿，搭配番茄蔬菜醬和香嫩滑溜蛋包飯，絕對讚不絕口！



暖香麻油櫻桃鴨風味飯

漢堡 & 三明治

BURGER & SANDWICH

週一至週日全天候供應
Serve All Day Mon-Sun



漢堡系列 BURGER

貳樓漢堡塔 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.370 Second Floor House Burger

鮮嫩多汁的漢堡牛肉排及外酥內軟的炸嫩魚排為首，夾入烤至金黃散發芝麻香的麵包中，再領著酥脆培根、起司片及紫洋蔥，咬進口中還有美乃滋及蜂蜜芥末醬共舞，而加量又升級的漢堡排及肉質細緻鮮美的嫩魚排更交織出經典口感。(附細薯)
(使用零藥物安心魚)

NEW 韓式豬五花泡菜堡 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.290 Korean Style Pork Belly Burger

豬五花肉排均勻的裹上道地韓式烤肉醬，堆疊上正統韓式泡菜，微辣口味和軟嫩的口感，適合喜愛韓國風味的你。(附細薯)

藍帶蜜桃炸雞堡 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.330 Le Cordon Bleu Chicken Grafon Burger With Grilled Peaches

酥脆香嫩的藍帶雞內含香濃起司，搭配香烤過的水蜜桃片，不同層次多汁香甜，夾入新鮮生菜、番茄、紫洋蔥，配上炸細薯，一口咬下大大滿足。(附細薯)

NEW 黑胡椒薯餅牛肉起司堡 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.290 Black Pepper & Potato Cake Cheese Burger

金黃酥脆的薯餅夾入覆蓋著經典美國起司的牛肉漢堡肉，淋上香濃微辛的黑胡椒醬，紮實而飽滿。(附細薯)

蜜糖洋蔥牛肉漢堡 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.330 Beef Burgers with Caramelized Onions

香氣十足的白芝麻麵包與蜂蜜炒焦糖洋蔥、漢堡排，最後再灑上天然海鹽，疊出特別新滋味，貳樓美食國度首領法蘭克也難以抵擋！一口咬下，白芝麻麵包的香氣及餡料爆香的滋味讓人口齒留香。(附細薯)

三明治系列 SANDWICH

👍 英格蘭炸魚蜂蜜檸檬菲卡夏 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.390 England Fried Fish Focaccia Sandwich With Honey Lemon

飄著大蒜奶油香氣的菲卡夏麵包，夾入外酥內嫩的炸魚及經典配料，酸甜的蜂蜜檸檬更增添一股獨特風味。(附細薯)
(使用零藥物安心魚)

煙燻里肌乳酪起司軟法三明治 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.310 Smoked Pork Loin Sandwich With Soft Cheese French Baquet

起司軟法麵包切開後抹上蒜香奶油，微煎至表面酥脆後，再夾入新鮮生菜沙拉、乳酪丁和沾上特製醬汁的煙燻豬里肌，最後淋上香甜蜂蜜芥末醬。一口咬下層次鮮明，不只是輕食的超大滿足。(附細薯)

經典火雞肉片總匯三明治 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.280 Smoked Turkey Club Sandwich

以火雞肉薄片為主，火腿片、黃起司、蛋、酸黃瓜為輔，還有爽口的美生菜，搭配經典蜂蜜芥末醬，豐盛新鮮的食材夾進白吐司裡，讓人好想咬一口。(附細薯)

130元超值升級 \$130 SPECIAL UPGRADE

- ① 小小的沙拉 或 今日暖暖濃湯 二選一 ② 手作麵包一份

*可自選沙拉醬

+30元升級為
酥皮濃湯

- 千島醬
- 黑麥酒醋醬
- 凱薩醬
- 蜂蜜芥末醬
- 奶油藍起司醬

- ③ 續杯飲料任選

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁、荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧、美式咖啡(冰/熱)、紅茶(冰/熱)、奶茶(冰/熱)、太妃糖紅茶(熱)、檸檬果茶(熱)

點完\$130套餐後，還想要飲料or甜點升級嗎？

- A 只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列，並且同時無限享用 續杯飲料任選 的飲品囉！

加價\$115即可享用 A + B

- B 加價\$45即可享用 貳樓手作甜點



黑胡椒薯餅牛肉起司堡



煙燻里肌乳酪起司軟法三明治



扁麵包比薩系列 FLAT BREAD

週一至週日全天候供應
Serve All Day Mon-Sun

👍 酒香薑母櫻桃鴨 NT.270 Traditional Asian Ginger Duck Flat Bread

使用上選櫻桃鴨肉，當傳統薑母鴨調味遇上義式呈現方式，會讓你一試難忘！再試上癮！

👍 青醬嫩烤牛 NT.280 Pesto Beef Flat Bread

嫩烤牛香嫩又多汁，搭配口味獨特的義式青醬！濃濃的起司，絕對是你無法想像的青醬料理新發現！

👍 波隆那肉醬花枝 NT.300 Calamari With Meat Sauce Flat Bread

波隆那肉醬是經典比薩口味，香軟扁麵包搭上清脆Q彈的小花枝，再鋪上滿滿的起司，烘烤至完全融化，比薩香氣讓人彷彿身在義大利。

👍 拿手菜麻婆豆腐 NT.270 Mapo Tofu Flat Bread

結合西式比薩與中式傳統拿手菜，主廚秘方料理的香辣風味麻婆豆腐，滑嫩口感搭配烘烤融化的起司，在地化的特別新滋味！



拿手菜麻婆豆腐

大盤子系列 THE BIG PLATE

週一至週日10:00am後供應
Serve After 10AM Mon-Sun

慕尼黑啤兒豬腳 NT.650 German Pork Knuckle

傳統德國豬腳製法，經過炸與烤的烹調，外皮酥脆豬腳肉煙燻入味，搭配德式酸菜、季節蔬菜、炸脆薯、黃芥末醬。

BBQ威士忌嫩烤半雞 (+\$10可享有起司醬搭配) NT.630 Grilled Half Chicken With BBQ Whiskey Sauce

精心碳烤塗上BBQ威士忌醬汁的嫩半雞，絕對美味，搭配酥炸蝦仁、季節蔬菜、炸細薯等，豐富滿盤！
(附細薯)
(使用零碳純淨蝦)

👍 對味兒薄鹽炸嫩魚排 NT.610 Crispy Fried Fish

外皮酥脆的鮮炸薄鹽魚排，搭配上主廚季節蔬菜、脆薯、奶油紫薯泥，每一味都缺一不可。
(使用零藥物安心魚)



慕尼黑啤兒豬腳

➤ 所有大盤子系列皆附上 ➤

ALL MEAL COME WITH

① 小小的沙拉

*可自選沙拉醬
千島醬
黑麥酒醋醬
凱薩醬
蜂蜜芥末醬
奶油藍起司醬

④ 續杯飲料任選

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡(冰/熱)、紅茶(冰/熱)
奶茶(冰/熱)
太妃糖紅茶(熱)
檸檬果茶姆茶(熱)

② 現烤酥皮濃湯

還想要飲料升級嗎？
只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列，並且同時無限享用 續杯飲料任選 的飲品囉！

③ 手作麵包一份

⑤ 貳樓手作甜點

➤ 130元超值升級 ➤ \$130 SPECIAL UPGRADE

① 小小的沙拉 或 今日暖暖濃湯 二選一

*可自選沙拉醬
千島醬
黑麥酒醋醬
凱薩醬
蜂蜜芥末醬
奶油藍起司醬

+30元升級為
酥皮濃湯

② 手作麵包一份

③ 續杯飲料任選

美粒果柳橙汁、美粒果蘋果汁
荔枝醋、葡萄醋、可樂、雪碧
美式咖啡(冰/熱)
紅茶(冰/熱)、奶茶(冰/熱)
太妃糖紅茶(熱)、檸檬果茶姆茶(熱)

點完\$130套餐後，還想要飲料or甜點升級嗎？

A 只要再加價\$70即可任選一杯單點飲品系列，並且同時無限享用 續杯飲料任選 的飲品囉！

B 加價\$45即可享用 貳樓手作甜點

加價\$115即可享用 A + B



對味兒薄鹽炸嫩魚排



摩卡布朗尼



巧克力提拉米蘇

甜點系列 DESSERT

週一至週日全天候供應
Serve All Day Mon-Sun



下午茶優惠！ Afternoontea Special

週一至週五 14:00-17:00
/ 若遇國定假日不提供
Serve Mon-Fri 14:00-17:00
Except Holidays

任選甜點乙份
即可半價加購單點飲品系列乙杯

Choose any dessert below and
get half price for your drink

貳樓手作甜點 NT.60 (不適用下午茶優惠)
Second Floor House Dessert

請與服務夥伴詢問當日口味

摩卡布朗尼 (使用Glacio香草冰淇淋) NT.310
Mocha Brownies

蛋糕加入摩卡粉、海鹽，增添咖啡香氣與延伸味覺深度，適合愛吃巧克力的你來品嚐。
使用Glacio香草冰淇淋及咖啡鮮奶油，底部為酥脆奇福餅，整體搭配口感層次完美提升！

紅絲絨 NT.250 (內含吉利丁)
Red Velvet

綿密豔紅的覆盆子海綿蛋糕，絲柔純白的白巧克力起士裹於其外，咬入口中，感受覆盆子濃郁的香氣撲鼻，以及它恰如其分的甜蜜口感。

草莓冰淇淋鬆餅金字塔 (使用Glacio香草野莓冰淇淋) NT.260
Strawberry Ice Cream Waffle

鮮嫩欲滴的粉紅草莓，香濃滑順的卡士達醬和鮮奶油，與外脆內軟的鬆餅層層交疊，再放上甜蜜濃郁的Glacio香草野莓冰淇淋和草莓醬，與幸福來場甜蜜的邂逅！



檸檬磅蛋糕



草莓烤棉花糖布丁麵包

NEW **法式蛋煎繽紛水果船 NT.300** (適合2-3人享用)
French Rainbow Fruit Boat

鋪滿新鮮水果的蛋煎長法淋上巧克力醬，擺上裹著水蜜桃醬的香草冰淇淋，最適合在下午茶時段需要補充活力的你。

全美起士蛋糕 NT.230
Second Floor Cheese Cake

濃郁醇香的全美起士蛋糕與特製咖啡鮮奶油，最原始的味道、最美味的起士蛋糕。

美式蘋果派 NT.240
Apple Pie

香甜派皮，內餡為滿滿扎實的杏仁餡搭配新鮮蘋果切塊及葡萄乾與肉桂拌炒，表面畫上鮮奶油並撒肉桂粉，每一口都吃得到蘋果的清甜香甜以及肉桂香。

NEW **巧克力提拉米蘇 NT.280** (內含吉利丁、可做無堅果) (適合2-3人享用)
Chocolate Tiramisu

香濃提拉米蘇餡夾上55%黑巧克力製成的巧克力慕斯餡，再以Kahlua咖啡香甜酒提味，與嚼起來綿密細緻的手指蛋糕，每一勺醇香都融化在口中。

NEW **檸檬磅蛋糕 NT.240** (內含吉利丁) (適合2-3人享用)
Lemon Pound Cake

新鮮檸檬汁拌入重奶油麵糊內再加以烘焙，檸檬蛋糕再淋上檸檬白巧起士淋醬，散發著檸檬清香，口感扎實最適合悠閒下午茶時間與朋友一起分享，就不怕太飽吃不下囉！

強的 NT.240
Strong's

使用比利時巧克力製成的蛋糕搭配口感綿密的全美起士餡，保留巧克力香氣與濕潤蛋糕口感！

下午茶限定 AFTERNOONTEA ONLY

週一至週日 14:00-17:00
Serve Mon-Sun 14:00-17:00

NEW **草莓烤棉花糖布丁麵包 NT.350** (可作無堅果)
Baked Marshmallow Bread Pudding With Strawberry

法式布丁麵包，旁邊圍繞著新鮮草莓、奇異果、金桔及蜜核桃，上層還有烤得焦黃的棉花糖，令人食指大動。

(棉花糖含動物膠，為素食)
(適合2-3人享用)

Glacio比利時蜂鳥冰淇淋
頂級冰淇淋 來自比利時

Glacio
ice cream specialities
比利時蜂鳥冰淇淋

選用純天然與高品質的原物料，嚴格控管生產流程，擁有一流的食物安全水準，以不斷創新為動力，創造讓人驚豔的歐式甜點。研發生產的專業技術，與高品質的標準，讓Glacio冰淇淋在世界各國五星級飯店及高級餐廳主廚認可與指定使用。

單點特調系列

SECOND FLOOR
SPECIAL BEVERAGE

週一至週日全天候供應
SERVE ALL DAY MON-SUN



Virgin Sangria

桑格莉亞喝不醉

貳樓老牌 SECOND FLOOR CLASSICS

奶昔樂園 冰

House Milk Shake

香草奶昔 Vanilla Milk Shake NT.140

Oreo奶昔 Oreo Milk Shake NT.150

👍 香蕉花生奶昔 NT.160

Peanut Butter & Banana Milk Shake

將香濃的純冰淇淋現打後，
加入水果之王香蕉和花生醬，
調配出香醇交織、濃郁的經典奶昔。
(內含微量阿司匹靈紅粉)

👍 NEW 泰式奶茶奶昔 NT.160

Thai Milk Tea Milk Shake

將香濃的純冰淇淋現打後，
搭配上擁有獨特風味的泰式奶茶，香郁芬芳。

濃情巧克力 NT.150 冰/熱

Milky Chocolate (Iced/Hot)

可可粉的香加上新鮮牛奶的純，
一杯香濃純的甜蜜飲品誕生。

蘋果釀玫瑰醋 NT.150 冰/熱

Apple and Rose Vinegar Drink (Iced/Hot)

清淡蘋果香味，搭配酸甜醋飲，美好滋味
在口中退散不去的午後浪漫。

👍 NEW 桑格莉亞喝不醉 NT.160 冰

Virgin Sangria (Iced)

經典西班牙夏日調酒，
新鮮水果搭配沁涼蘇打，酸甜好滋味。
(無酒精飲料)

👍 熱帶天堂水果冰茶 NT.190 冰

Iced Fruit Tea

選用熱帶水果百香果、蘋果、鳳梨，
搭配貳樓老牌飲料天堂鳥冰茶，
使水果的清香與茶完美結合，清爽首選。

👍 熱帶天堂水果茶 NT.190 熱

Hot Fruit Tea

新鮮水果與香醇紅茶相輔相成，
百香果、蘋果、鳳梨的熱帶風味融合茶香，
加入金桔後更暖入身心，經典的選擇。

👍 養生柚香佛手茶 NT.170 熱

Fingered Citron Tea (Hot)

光是鼻聞就充滿柚子香甜的氣息，
綿密奶泡更襯托出水果香氣，
最溫暖的幸福茶！

👍 莓果冰泥 NT.180 冰

Berry Smoothie

甜蜜新鮮的莓果散發淡淡果香，
微酸微甜，亮眼桃紅水果讓人想一親芳澤！

👍 薄荷柚香優格冰泥 NT.180 冰

Mint Yuzu Yogurt Smoothie

使用優格製成的冰沙更為濃順，
降低負擔喝得輕巧，優格的酸甜口感
再加上淡淡的柚香及薄荷，沁涼新選擇！

👍 裝芒男友 NT.160 冰

Mango Busy Darling (Iced)

芒果全面佔有您的味覺，一深一淺與
優格奶泡同步上映。

(內含吉利丁)

👍 天堂鳥冰茶 NT.160 冰

Paradise Iced Tea

茶香中帶著淡淡的水果香味，
口感微酸的幸福一定要跟隨著香茶一起入口！

原生蔬菜水果 FRUIT AND VEGETABLE JUICES 皆做冰飲 (Iced)

👍 每日新鮮果汁 NT.130
Daily Fresh Juice

👍 奇異果汁 NT.130
Kiwi Juice

👍 晚霞 NT.150
Carrot & Apple

內含紅蘿蔔、蘋果、黃檸檬、
鳳梨、薄荷、嫩薑、明日葉汁及蜂蜜。

👍 牡丹 NT.150
Grapefruit & Berries

內含蜂蜜、葡萄柚原汁、蔓越莓、
覆盆莓、鳳梨與芭樂。

厥類 NT.150
Basil

內含黃檸檬汁、蜂蜜、羅勒、明日葉與鳳梨。

👍 火燒雲 NT.150
Pitaya & Orange

內含蘋果、香橙、紅肉火龍果及明日葉汁。

👍 天空 NT.150
Blueberry

內含藍莓、鳳梨、檸檬、杏仁、蜂蜜、
牛奶及肉桂粉。

👍 草原 NT.150
Spinach

內含蘋果、香橙、菠菜、嫩薑與蜂蜜。



奶昔樂園 - 泰式奶茶奶昔



熱帶天堂水果冰茶



奶昔樂園 - 香蕉花生奶昔



單點飲品 DRINKS

🌿 紅茶 NT.100 冰/熱
Black Tea (Iced / Hot)

🌿 奶茶 NT.100 冰/熱
Milk Tea (Iced / Hot)

🌿 檸檬果茶 NT.100 熱
Lemon Tea (Hot)

🌿 太妃糖紅茶 NT.100 熱
Maple Taffy Black Tea (Hot)

🌿 可樂 NT.100 冰
Coke (Iced)

🌿 雪碧 NT.100 冰
Sprite (Iced)

🌿 美粒果柳橙/蘋果 NT.100 冰
Minute Maid Orange/Apple Juice (Iced)

🌿 荔枝醋 NT.100 冰
Lychee Vinegar (Iced)

🌿 葡萄醋 NT.100 冰
Grape Vinegar (Iced)

» 品味慢活泡茶 TEAS « 皆做熱飲

伯爵茶 NT.140
Earl Gray Black Tea (Hot)

以錫蘭紅茶為基底，
添加佛手柑香料燻製，
優雅法式風味。

南非穀物國寶茶 NT.160
Cereals Rooibos Tea (Hot)

穀香、蕎麥、玄米，融合南非
國寶茶的清爽，層次豐富風味交錯。

NEW 暖心悠活甘菊茶 NT.150
Easy Living Hot Tea
(Chamomile, Verbena, Bodhi Leaf, Mint)

隱藏在茶香中那薄荷的沁涼，
順著舌尖滑入喉間，
隨之而來的是洋甘菊清甜的回甘，
為心田帶來舒活悠閒。

NEW 瑰蜜柑甜春茶 NT.150
Spring Of Ireland Hot Tea
(Rose, Orange Peel, Calendula)

赤褐的茶色閃著琥珀光芒，
撲鼻而來的香味來自茶體中的花瓣及
柑橘皮的甜，宛如春風徐徐於心間。

NEW 輕盈纖甜迷迭茶 NT.150
Light & Soft Hot Tea
(Rose, Verbena, Rosemary)

啜飲一口，滑順茶體流過舌尖，
迷迭香的香甜韻味迴盪喉間，
餐後一杯促進消化也暖了身心。

NEW 南法薰香花茶 NT.150
Provence Garden Hot Tea
(Rose, Lavender, Rosemary, Mint)

薰衣草的韻味綻放，一抹淡淡玫瑰香氣，
屬於南法的風味，在唇齒間溫順滑過，
一再回甘。

» 經典咖啡 COFFEE «

美式咖啡 NT.100 冰/熱 **拿鐵 NT.140 冰/熱**
Americano(Iced/Hot) Cafe Latte(Iced/Hot)

焦糖瑪琪朵 NT.160 冰/熱
Caramel Macchiato(Iced/Hot)

NEW 烘焙黑糖拿鐵 NT.160 熱
Brown Sugar Latte(Hot)

黑糖、牛奶、espresso濃郁組合，每口都能喝到黑糖香氣，
濃密奶泡上覆蓋烘烤至酥脆的黑糖更增添口感層次

NEW 香醇抹茶咖啡冰拿鐵 NT.160 冰
Macha Latte(Iced)

抹茶、牛奶、espresso的經典搭配不只口感甘醇誘人，
外觀美麗的漸層更是療癒首選！

NEW 泰式紅茶咖啡冰拿鐵 NT.160 冰
Thai Milk Tea Latte(Iced)

泰式紅茶、牛奶、煉乳、espresso創新組合，
帶有咖啡風味的泰式奶茶，香氣十足且不會過於甜膩，
奶茶愛好者的新選擇。

» 星空系列 BUTTERFLY PEA CLUB « 皆做冰飲 (本產品皆含蝶豆花，不適合孕婦飲用)

NEW 桔星鹽花星空氣泡飲
Kumquat & SeaSalt Soda

玫瑰、蘋果醋、金桔、
接骨木、海鹽，
味覺與視覺的感受層層疊疊，
黃昏後的沙灘，靜謐而安詳。
(不建議去冰)

NT.160



NEW 雪地莓果星空氣泡飲
Summery Wild Berry Soda

野莓果泥與整串新鮮薄荷葉是
微熟女孩氣息的基底，
蝶豆花、草莓與奇亞籽更增添了
夢幻，再加入一些氣泡吧！
(不建議去冰)

NT.160



NEW 蜜桃杏樹星空氣泡飲
Peach & Butterfly Pea Flower

蝶豆花茶，與蝶豆花茶凍、
水蜜桃果泥層層疊起，
炙燒後的蜜桃焦香，
引你進入蝶豆花的繽紛樂園。
(內含吉利丁，不建議去冰)

NT.160



NEW 玉荷香檸星空氣泡飲
Lemon Lychee & Butterfly Pea Flower

飽滿荔枝與翠綠檸檬，
與蝶豆花茶凍的滑嫩適以相成。
果蜜、酸甜、柔嫩，
平衡的恰如其分。
(內含吉利丁，不建議去冰)

NT.160



» 少女系列 FOR MAIDENS « 皆做冰飲

NEW 紫薯蒙布朗芝麻奶昔 NT.170
Purple Black Milk Shake
(Purple Sweet Potato, Black sesame)

紫薯泥、牛奶與香草冰淇淋的濃醇香搭配，
再以芝麻粉與鮮奶油點綴其中，
浪漫的紫色甜蜜包裹芝麻香氣。

NEW 宇治金時戀人冰沙 NT.190
Macha Red Bean Slush

抹茶融於牛奶中，加入煉乳的濃醇，
與紅豆巧克力攪拌一起後，
甜美中帶有清爽茶香瀰漫在口中，
絕妙的滋味、絕佳的組合。

NEW 粉紅蘋柚多多冰沙 NT.160
Pinky Grapefruit Yakult

葡萄柚特有的酸甜，碰上蘋果順口的甘甜，
兩種果甜與養樂多的完美結合，
豐富又漂亮的漸層，味覺與視覺都是享受。

NEW 奇異果草莓優格冰沙 NT.190
Mixed Fruit Yakult
(Guava, Kiwi, Strawberry)

清新的芭樂、酸甜交織的奇異果與草莓，
搭配養樂多的香醇，加入冰塊打成冰沙，
擠上優格奶泡，美妙滋味會讓你融化。



在地精釀啤酒 Local Craft Beer

吉姆老爹啤酒工場由吉姆與老爹在2013年成立，
是一家推行工藝啤酒革命的觀光工場。
致力突破一般對商業啤酒無趣乏味的刻板印象。
利用宜蘭員山的好水質，結合台灣素材，釀造世界
各種口味獨特的工藝啤酒，讓更多人認識工藝啤酒
的精神。啤酒可以很不一樣！

» 啤酒 BEER «

Jim&Dads 黑艾爾酒 5.1% NT.170
Jim&Dads Dark Ale

使用了兩種不一樣色度的深色麥芽，
旨在把製作深色麥芽時的烘培香味與
煙燻味都帶出來。雖然很夠味，但是
釀酒配方簡單，酒體並不厚重。



Jim&Dads 小麥白啤酒 4% NT.170
Jim&Dads White Ale

小麥全部採用台中大雅產的生小麥，
為了忠實呈現傳統比利時小麥白啤酒的
麥汁口感，另加入燕麥片和酸性麥芽，
喝起來清爽易飲。

NEW Jim&Dads 盛夏馬賽克 5.5% NT.170
Jim&Dads Summer Mosaic

使用皮爾森大麥芽與馬賽克啤酒花結合，
酒體甜潤不膩，酒花香氣富含百香果等
熱帶水果香氣。



官方網站



Facebook



微風塵·兩天內其獲存！

官方網站 / www.貳樓.com

Facebook / Second Floor Cafe 貳樓餐飲

客服專線 / 0800-222-238 10:00-19:00 Mon-Fri

每人最低消費NT.90元 / 需加收10%服務費

Minimum charge per person NT.90

An extra 10% will be added for service.