

MENU



TOSCANA
Italian Restaurant

TOSCANA TOP 10

飲 料

主廚套餐

前菜及沙拉

湯 品

義大利麵及燉飯

主 菜

素食餐點 (奶蛋素)

甜 點

最新活動

如果您對任何食物有過敏反應或是食物不耐症
請在點餐前告知服務人員

TOSCANA TOP 10

帕瑪火腿凱薩沙拉

主廚私房秘製冷肉盤

西班牙香腸 (台灣) / 熱那亞式香腸 (台灣) / 義式熟肉腸 (義大利) /
米蘭式香腸 (台灣) / 帕瑪火腿 (義大利)

利佛尼斯龍蝦海鮮湯

經典洋蔥湯



TOSCANA TOP 10

波隆那番茄肉醬千層麵

(美國牛、台灣豬)

波士頓龍蝦手工細板麵

巴羅洛橡木桶煙燻乾式熟成頂級美國帶骨肋眼牛排

乾式熟成頂級美國肋眼心牛排



TOSCANA TOP 10

手工私房黑松露冰淇淋

羅馬風味提拉米蘇



精選飲料

新鮮果汁

蘋果汁	270
奇異果汁	270
柳橙汁	270
西瓜汁	270
綜合蔬果汁	280

啤酒

Peroni -Italy	250
Taiwan Gold Beer -Taiwan	250
Buckskin Hefeweizen-Taiwan	250
Buckskin Munich Helles-Taiwan	250
Heineken - Netherlands	250
Corona - Mexico	250
Budweiser -US	250
Suntory The PREMIUM MALT'S -Japan	300



以上價格均需另加一成服務費



精選飲料

蘇打

Sprite
Coca Cola
Coke Light

200

咖啡

Americano
Cappuccino
Latte
Espresso

270

TWININGS

琥珀焦糖博士茶
胭脂莓果茶
晨光草原甘菊花茶
薄荷圓舞曲茶

270

TWG Tea

皇家大吉嶺
法式伯爵茶
高級茉莉綠茶

270



以上價格均需另加一成服務費



精選單杯葡萄酒

香檳

Jean Laurent Blanc de Blancs Réserve N.V. –Champagne, France
Billecart-Salmon Brut Reserve N.V. –Champagne, France

NT\$ / Glass Bottle
(120ml) (300ml)
780 1,600 3,800
780 1,600 3,800

西班牙氣泡酒

Els Vinyerons Pregadeu Brut Nature Cava 2018 –Catalunya, Spain

(120ml) (300ml)
360 750 1,800

白酒

Vasse Felix, Classic Dry White, Semillon Sauvignon Blanc 2018
–Margaret River, Australia

(120ml) (300ml)
340 800 1,800

Joh. Jos. Christoffel Erben Riesling Mosel 2016 –Mosel, Germany

390 930 2,200

Domaine Mayer Julesburgogne Aligoté –Bourgogne, France

450 1,050 2,500

Landmark Vineyards Overlook Chardonnay –Sonoma Coast, USA

450 1,100 2,600

紅酒

Heartland Cut Cabernet Sauvignon Langhorne Creek 2013 –South Australia

(120ml) (300ml)
460 1,050 2,600

Au Bon Climat Santa Barbara Pinot Noir –Santa Barbara, California

460 1,100 2,600

Elio Altare Barbera d'Alba DOC 2016 –Piedmont, Italy

460 1,100 2,600

Clos de los Siete Mendoza 2017 –Mendoza, Argentina

400 900 2,200

Domaine Pierre Girardin Pinot Noir Burgundy 2018 –Burgundy, France

460 1,100 2,600

Cape Mentelle Shiraz, Margaret River 2017 –Margaret River, Australia

460 1,100 2,600

雪利

Tio Pepe Fino Sherry

NT\$ / Glass Bottle
(50ml)
280 3,300

波特

Graham's 10 Years Old Tawny Port

(50ml)
320 3,600

匈牙利拓凱甜白酒

Disznókő Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2008

(120ml)
360 4,200

義大利渣釀白蘭地

Marolo Grappa Di Arneis

(50ml)
350 4,000

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT\$500；烈酒每瓶，NT\$800
以上價格均需另加一成服務費



商業午餐

沙拉與開胃菜 請選擇一道

甘藍恰恰沙拉 / 義式臘腸 (豬肉產地: 義大利)

凱薩沙拉 / 櫻花蝦餅 / 蛋 / 綠竹筍

X 塔斯馬尼亞生蠔 / 義式培根 (豬肉產地: 義大利)

加價NT\$200

湯 請選擇一道

義式蔬菜湯 (豬肉產地: 加拿大 / 荷蘭 / 西班牙)

X 春季高麗菜濃湯 / 北海道干貝

主菜 請選擇一道

手工細麵 / 蛤蠣 / 季節蔬菜 / 義式培根 (豬肉產地: 義大利)

NT\$980

海港鮮魚 / 地瓜 / 青豆泥 / 塔塔醬

NT\$1,280

波士頓龍蝦燉飯 (半隻)

NT\$1,580

X 澳洲和牛牛頰肉 / 季節蔬菜

NT\$1,680

雙人分享餐 兩人份

X 美國頂級帶骨紐約客牛排16盎司 與 爐烤波士頓龍蝦

NT\$5,000

甜點 請選擇一道

X 燕麥奶酪瀰綜合野莓 (素食)

加價NT\$200

經典提拉米蘇

加價NT\$200

現煮咖啡或紅茶



假日套餐

自助式冷開胃菜及沙拉吧

湯 請選擇一道

主廚例湯

經典洋蔥湯

加價NT\$150

牛肝蕈野菇卡布奇諾濃湯

加價NT\$150

X 利佛尼斯龍蝦海鮮湯

加價NT\$300

主菜 請選擇一道

塔斯馬尼亞生蠔

6顆 NT\$3,080

手工細麵 / 蛤蠣 / 季節蔬菜 / 義式培根 (豬肉產地: 義大利)

NT\$1,500

海港鮮魚 / 地瓜 / 青豆泥 / 塔塔醬

NT\$1,600

X 波士頓龍蝦燉飯

半隻 NT\$2,100

X 波士頓龍蝦手工細板麵

整隻 NT\$3,080

澳洲和牛牛頰肉 / 季節蔬菜

NT\$2,400

X 美國頂級肋眼牛排12盎司

NT\$3,088

“經典”乾式熟成頂級美國肋眼心牛排10盎司

NT\$3,488

雙人分享餐 二人份

X 美國頂級丁骨牛排24盎司

NT\$5,200

X “經典”乾式熟成頂級美國帶骨肋眼牛排24盎司

NT\$6,088

自助式甜點吧

現煮咖啡或紅茶



前菜及沙拉

X 主廚私房秘製冷肉盤

西班牙香腸 (台灣) / 熱那亞式香腸 (台灣) / 義式熟肉腸 (義大利) / 米蘭式香腸 (台灣) / 帕瑪火腿 (義大利)

NT\$520

羽衣甘藍恰恰沙拉

培根 (加拿大、荷蘭、西班牙)

NT\$400

帕瑪火腿凱薩沙拉

帕瑪火腿 (義大利)

NT\$480

義式水牛乳酪襯番茄

NT\$420

義式綜合烤時蔬

NT\$420

黑松露蘆筍鮮蔬沙拉

NT\$480

嫩煎北海道干貝

帕瑪火腿 (義大利)

NT\$580

香煎鴨肝

NT\$680

X 塔斯馬尼亞生蠔 / 6顆

培根 (義大利)

NT\$2,160



X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



湯品

義式蔬菜湯

培根 (加拿大、荷蘭、西班牙)

NT\$400

經典洋蔥湯

NT\$400

牛肝蕈野菇卡布奇諾濃湯

NT\$420

X 利佛尼斯龍蝦海鮮湯

NT\$720



X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



義大利麵及燉飯

番茄羅勒義大利麵

NT\$480

波隆那番茄肉醬義大利麵

(美國牛、台灣豬)

NT\$480

燻肉奶油蛋黃起司義大利麵

培根 (加拿大、荷蘭、西班牙)

NT\$480

蒜味油漬沙丁魚細扁麵

NT\$520

波隆那番茄肉醬千層麵

(美國牛、台灣豬)

NT\$580

牛肝蕈鴨肝燉飯

NT\$780

X X.O.醬澳洲黑唇鮑魚義式燉飯

NT\$1,280

波士頓龍蝦手工細板麵

NT\$1,880

X 澳洲水姑娘龍蝦手工細麵

NT\$2,980



X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



濕式熟成牛排

美國頂級菲力牛排6盎司

NT\$1,380

美國頂級羅西尼菲力牛排6盎司

NT\$1,880

美國頂級肋眼牛排12盎司

NT\$1,880

美國頂級帶骨紐約客牛排16盎司

NT\$2,000

X 美國頂級丁骨牛排24盎司

NT\$2,880

美國頂級菲力牛排6盎司 & 爐烤波士頓龍蝦

NT\$3,088

美國頂級丁骨牛排24盎司 & 爐烤波士頓龍蝦

NT\$4,200

X 美國極黑牛戰斧牛排48盎司 (四人份)

NT\$8,000 (需提前一天預訂)

酒桶木煙燻另加NT\$200

配菜

香滑馬鈴薯泥

NT\$250

蒜炒青花菜

NT\$250

爐烤蘆筍

NT\$280

香蒜風味綜合野菇

NT\$280

松露薯條

NT\$300



X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



【經典】 乾式熟成牛排

乾式熟成頂級美國肋眼上蓋牛排8盎司 (限量供應)

NT\$2,488

乾式熟成頂級美國肋眼心牛排

NT\$2,288 / 10盎司

NT\$3,088 / 16盎司

X 乾式熟成頂級美國帶骨肋眼牛排24盎司

NT\$3,688

X 巴羅洛橡木桶煙燻乾式熟成
頂級美國帶骨肋眼牛排24盎司

NT\$3,888



X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



肉類

義式燴羊膝

NT\$1,200

澳洲和牛牛頰肉

NT\$1,280

爐烤澳洲熟成羊排

NT\$1,680

海鮮

海港鮮魚

NT\$1,280

爐烤波士頓龍蝦

NT\$1,880

X 爐烤澳洲水姑娘龍蝦

NT\$2,980



X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



素食菜單(奶蛋素)

義式番茄乳酪沙拉

NT\$420

香濃南瓜湯

NT\$380

鮮蔬番茄羅勒醬 / 義大利麵

NT\$480

牛肝蕈燉飯

NT\$580

新鮮水果盤

NT\$360

X 燕麥奶酪糊綜合野莓

NT\$380

X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



甜點

義式野莓奶酪

NT\$380

X 羅馬風味提拉米蘇

NT\$400

熔岩巧克力, 香草冰淇淋

NT\$480

X 手工私房黑松露冰淇淋

NT\$580

綜合起司盤

NT\$400



X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費





TOSCANA
Italian Restaurant

外帶套餐

NT\$ 3,800 Take-out Set Menu for 2 兩人份

