

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

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 / 熱那亞式香腸 / 義式熟肉腸 / 米蘭式香腸 / 帕瑪火腿

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(美國牛肉)

波士頓龍蝦手工細麵

巴洛羅酒桶木煙燻美國頂級乾式熟成帶骨肋眼牛排

乾式熟成頂級美國肋眼牛排



TOSCANA TOP 10

手工私房黑松露冰淇淋

羅馬風味提拉米蘇



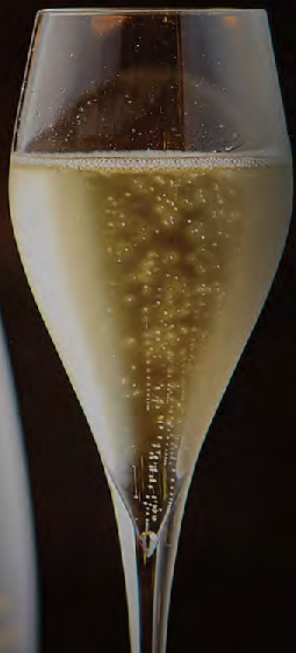
精選清涼飲料

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



精選清涼飲料

蘇打&咖啡、茶

蘇打

Sprite / Coca Cola / Coke Light

200

咖啡

Americano / Cappuccino / Latte / Espresso

270

茶

Earl Grey Tea / Ceylon Tea / Chamomile Tea
Darjeeling Tea / Breakfast Tea

270

TWG特選茶品

獨享時光之茶

這款帶有盛開花朵與紅果實淡淡甜味的迷人綠茶，帶出獨處時的優美恬靜，最適合搭配甜品享用。

270

蜜糖法蘭西茶

聚集法國典雅與高貴氣質於一杯的TWG調配綠茶，加上富有異國風情花朵與黃春菊的絕妙搭配，入口後倍感清爽柔順。

270

柑橘茶

在黑茶裡面加入柳丁，茶湯香滑還帶有輕度的酸度，平穩完美。

270



以上價格均需另加一成服務費



精選單杯葡萄酒

	NT\$ / Glass	Bottle
香檳	(120ml)	
Champagne Varnier Fanniere Brut Grand Cru Chardonnay 100% –Champagne, France	700	3,600
西班牙氣泡酒	(120ml)	
ATM Aliguer Brut Cava 2013 Macabeo 42%、 Parellada 38%、 Xarel.lo 20% –Penedes, Spain	350	1,600
白酒	(120ml)	
Cantina di Terlano, Pinot Grigio 2016 –Alto Adige, Italy	300	1,700
Domaine Le Fay d'homme, Muscadet Sèvre et Maine Fief des Coteaux 2016 –Loire-Atlantique, France	310	1,800
Louis Jadot, Rully Blanc 2015 –Côte Chalonnaise, France	350	2,000
Craggy Range, Te Muna, Sauvignon Blanc, 2014 –Martinborough, New Zealand	390	2,200
紅酒	(120ml)	
Jacopo Biondi Santi, Braccale IGT Toscana Rosso 2012 Sangiovese 80%、 Merlo 20% –Toscana, Italy	310	1,800
Domaine Roger Sabon, Cote du Rhone 2016 –Cotes du Rhone, France	330	1,900
Les Obriers de La Peira, Terrasses du Larzac 2012 Cinsault 65%、 Carignan35% –Languedoc-Roussillon, France	450	2,600
Cape Mentelle, Cabernet Merlot 2015 –Margaret River, Australia	390	2,200
St Clair, Wishbone, Pinot Noir, 2016 –Marlborough, New Zealand	350	2,000
Antiyal, Pura Fe, Cabernet Sauvignon, 2014 –Maipo Valley, Chilean	360	2,100
雪利	(50ml)	
Tio Pepe Fino Sherry	280	3,300
波特	(50ml)	
Graham's 10 Years Old Tawny Port	320	3,600
匈牙利拓凱甜白酒	(120ml)	
Disznókő Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2008	360	4,200
義大利渣釀白蘭地	(50ml)	
Marolo Grappa Di Arneis	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



夏日商業午餐

開胃菜與沙拉 請選擇一道

凱薩沙拉襯煙燻粉紅鮭及溏心蛋

X 夏日甜瓜沙拉襯帕瑪火腿及布瑞塔乳酪

義式鮭魚薄片襯燻茄泥, 櫻桃蘿蔔及扁芹醬
(加價 NT\$200)

前菜或湯 請選擇一道

熱那亞式蔬菜湯

X 焦糖鴨肝碗豆濃湯

炙烤槍烏賊襯綠竹筍, 漬蛋黃及蒜苗醬
(加價 NT\$200)

主菜 請選擇一道

X 乾式熟成漢堡排襯焦糖洋蔥, 洋芋泥及蘑菇 (美國牛肉)
NT\$900

當日鮮魚襯盛夏鮮蔬及貓耳朵麵
NT\$1,200

X 波士頓龍蝦手工細板麵
半隻\$1,500 整隻 NT\$2,500

爐烤美國頂級菲力牛排
NT\$1,500

夏日甜點

炙夏薄荷冰糕
(加價 NT\$200)

X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



假日套餐

自助式冷開胃菜及沙拉吧

主廚例湯

主菜 請選擇一道

獵人式烤雞胸

NT\$1,600

嫩煎大比目魚

NT\$1,600

爐烤波士頓龍蝦(半隻)

NT\$2,400

紐西蘭小羔羊排

NT\$2,500

X 波士頓龍蝦手工細麵

NT\$3,000

頂級美國肋眼牛排12盎司

NT\$3,000

X 乾式熟成頂級美國肋眼牛排10盎司

NT\$3,400

日本宮崎A5和牛4盎司

NT\$4,000

海陸雙享 2人份

X 酒桶木煙燻乾式熟成頂級美國肋眼牛排16盎司及爐烤波士頓龍蝦

NT\$7,200

自助式甜點吧

現煮咖啡或紅茶

X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



夏日海鮮套餐

夏日海鮮盤

波士頓龍蝦 / 生蠔 / 鮪魚韃毬

焗烤起司洋蔥湯

或

利佛尼斯龍蝦海鮮湯

(加價300元)

爐烤香草紐西蘭小春羊(二人份)

NT\$5,200

或

酒桶木煙燻

乾式熟成頂級美國肋眼牛排16盎司(二人份)

NT\$6,000

榛果巧克力夏季黑松露冰淇淋

現煮咖啡或紅茶



以上價格均需另加一成服務費



前菜及沙拉

主廚私房秘製冷肉盤

西班牙香腸 / 熱那亞式香腸 / 義式熟肉腸 / 米蘭式香腸 / 帕瑪火腿

NT\$520

帕瑪火腿凱薩沙拉

NT\$400

皮耶蒙特沙拉

根莖蔬菜 / 鯉魚醬汁

NT\$400

義式水牛乳酪番茄沙拉

水牛乳酪 / 小番茄 / 芝麻葉 / 蘿勒

NT\$420

義式綜合烤時蔬

NT\$420

小牛薄片鮪魚醬(澳洲牛肉)

NT\$420

黑松露蘆筍鮮蔬沙拉

NT\$480

嫩煎北海道干貝

NT\$580

香煎鴨肝

NT\$680



※如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。
以上價格需加一成服務費



湯 品

義式蔬菜湯

NT\$400

經典洋蔥湯

NT\$400

牛肝蕈野菇卡布奇諾濃湯

NT\$420

利佛尼斯龍蝦海鮮湯

NT\$620



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

波隆那番茄肉醬手工寬麵(美國牛肉)

NT\$480

燻肉奶油蛋黃起司水管麵

NT\$480

蒜味油漬沙丁魚細扁麵

NT\$520

波隆那番茄肉醬千層麵(美國牛肉)

NT\$580

牛肝蕈鴨肝燉飯

NT\$780

波士頓龍蝦手工細麵

NT\$1,880



以上價格均需另加一成服務費



濕式熟成牛排

酒桶木煙燻另加NT200元

頂級美國菲力牛排6盎司
NT\$1,688

頂級美國肋眼牛排12盎司
NT\$1,888

配菜

香滑馬鈴薯泥
NT\$250

蒜炒青花菜
NT\$250

爐烤蘆筍
NT\$280

香蒜風味蘑菇
NT\$280



乾式熟成牛排

酒桶木煙燻另加NT200元

頂級美國肋眼上蓋牛排8盎司

NT\$2,488

乾式熟成頂級美國肋眼牛排

10盎司 / 16盎司

NT\$2,288 / 10盎司 NT\$3,088 / 16盎司

乾式熟成頂級美國紐約客牛排14盎司

NT\$3,088

乾式熟成頂級美國帶骨肋眼牛排24盎司

建議二人用餐

NT\$3,288



以上價格均需另加一成服務費



肉類

托斯卡尼肋眼漢堡 (4oz) (美國牛肉)

午間供應

NT\$800

義式帕馬火腿小牛肉(澳洲牛肉)

NT\$1,680

碳烤羊排

NT\$1,680

米蘭式燴牛膝 (澳洲牛肉)

建議三人用餐

NT\$4,000

海鮮

香煎海港鮮魚

NT\$1,280

義大利馬凱爾風味烤美陸魚

NT\$1,480

爐烤波士頓龍蝦

NT\$1,880



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



甜點

義式野莓奶酪

NT\$380

羅馬風味提拉米蘇

NT\$400

手工私房黑松露冰淇淋

NT\$580

綜合起司盤

帕馬森起司 / 煙燻帕芙隆起司 / 塔雷吉歐起司

NT\$400



以上價格均需另加一成服務費

