🔺麵包套餐（自家烘焙）：

招牌紐約 $250

（美式厚牛/柴窯厚豬）

熱壓吐司$250

（花生牛肉/切達培根/塔塔鮪魚/卡啦雞腿/明太子日式炸豬排）

丹麥千層可頌$250

（柴窯培根/花生牛肉/柴窯德腸/塔塔鮪魚/卡拉蝦排）

甜蜜烤吐司厚片$130

（ 珍珠奶茶/特級花生醬/苦甜黑巧克力/手工草莓果醬）

人氣貝果$250

（ 塔塔鮪魚/柴窯德腸/柴窯培根/卡啦蝦排/明太子日式炸豬排）

鄉村生菜三明治$250

（花生牛肉/切達培根/塔塔鮪魚/卡啦雞腿/明太子日式炸豬排）

每日麵包輕食$200

（三種原味麵包+奶油抹醬+紐約起司醬+明太子醬）（依每日主廚挑選麵包為主）

※（麵包套餐附佐：蛋、生菜沙拉、脆薯、紅茶）

套餐-升級更換飲品：

A升級咖啡加購50元

B升級飲品加購40元

🔺經典飯食（自家熬煮）：

咖哩豬排蛋包飯160

泡菜豬排蛋包飯160

白醬蝦排蛋包飯160

🔺經典義式麵食（自家熬煮）：

經典肉醬義大利麵$100

經典肉醬豬排義大利麵$160

經典肉醬德腸義大利麵$160

經典肉醬唐揚雞義大利麵$160

白醬蘑菇義大利麵$100

白醬豬排義大利麵$160

白醬德腸義大利麵$160

白醬唐揚雞義大利麵$160

青醬蘑菇義大利麵$100

青醬豬排義大利麵$160

青醬德腸義大利麵$160

青醬唐揚雞義大利麵$160

明太子醬蘑菇義大利麵$100

明太子醬豬排義大利麵$160

明太子醬德腸義大利麵$160

明太子醬唐揚雞義大利麵$160

🔺手工咖啡、創意飲品

咖啡豆產地：阿拉比卡 (H)360ml (I)500ml

濃縮咖啡 $60

透過蒸氣短時間的高壓沖煮具有強烈口感的咖啡飲品

)美式咖啡 $60

黑咖啡即不加糖、不加奶精完全呈現咖啡豆果實原始風味略帶一點點果酸，口感中回甘性強

拿鐵咖啡 $70

奶香與咖啡圓潤滑順的風味、香醇厚實的口感

卡布奇諾 $70

濃郁咖啡香味中帶有點可可風味，口味略帶點厚實感

香草拿鐵 $75

以拿鐵為主體，搭配特選的香草醬風味

榛果拿鐵$75

以拿鐵為主體，搭配特選的榛果醬

焦糖瑪其朵$75

相似牛奶糖風味的進口焦糖醬，與咖啡結合呈現多層次的風味與獨特香氣

摩卡咖啡 $75

調和濃郁巧克力，提升了咖啡的厚重口感，微苦而別有一番風味

黑糖拿鐵 $70

加入黑糖讓香氣增添糖粒脆口感，讓拿鐵喝起來更添一番風味。

⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯⋯

紅茶鮮奶茶 $55

伯爵奶茶 $55

黑糖奶茶 $65

玫瑰歐蕾 $65

抹茶歐蕾 $70

義式可可 $65

（珍珠加10元、每日限量）

沐崧紅茶 $25

檸檬凍茶(I) $50

黃檸檬蘇打(I) $50

現搾柳橙汁(I) $60

新鮮水果茶 $70

洋甘菊花草茶 $60

蜂蜜生薑茶(H) $70

桂圓紅棗茶(H) $70

🔺炸物：

細薯$30

脆薯$35

洋蔥圈$30

雞米花$30

唐揚雞塊$40

德國香腸$30

花枝丸$30

炸豬排$50

卡啦雞$50

聚會拼盤$300

🔺生菜沙拉：

1招牌凱撒沙拉（小）$130

2招牌凱撒沙拉（大）$200

3綜合鮮蔬水果優格沙拉（小）$130

4綜合鮮蔬水果優格沙拉（大）$200

5綜合烤肉凱撒沙拉（小）$150

6綜合烤肉凱撒沙拉（大）$230

7特製和風胡麻沙拉（小）$130

8特製和風胡麻沙拉（大）$200

🔺封面文字

◇本店採半自助式，禁帶外食，請至櫃台點餐結帳，我們不收服務費，內用每人低消70元或一份餐點，不合併計算，假日或店內客滿用餐時間將調整為90分鐘

◇點餐入座後非必要請勿換桌，確保餐點能正確送達至您手裡

◇所有餐點都是現點現做，請耐心等候

◇營業時間:10:00-20:00，最後點餐時間為19:00