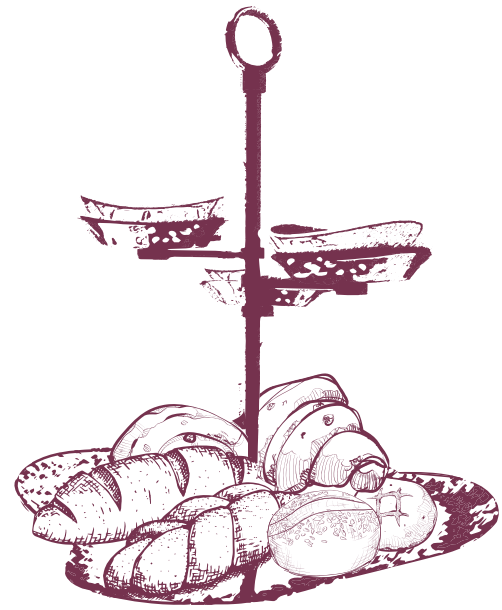
四季豐禾萬物茲長，我們抱著感恩與喜悅的心
將這片土地孕育的美好，透過料理與您分享



嚴選天然高品質食材
手揉烘烤出傳統歐式經典美味

人氣手工麵包

奶油布里歐、亞麻籽螺旋丹麥、有機洛神花
鹽之花抹茶、法式餐包、養生紅藜麥、全麥蔓越莓，等等...

特選 & 特製佐醬

紐西蘭無鹽奶油、特級冷壓初榨橄欖油
火腿起士醬、羅勒起士醬、鯷魚黑橄欖醬

SET LUNCH
套餐

STARTER / 前菜

前菜擇二
Choice of Two Courses

軟殼蟹
蘋果西芹沙拉 / 酸豆細香蔥醬
Deep Fried Soft Shell Crab, Apple and Celery Salad, Gribiche Sauce

酥炸茄子
費塔起士 / 肉醬(美國熟成牛肉)
Crispy Fried Eggplant, Feta Cheese, Meat Sauce

東港黃鰭鮪魚
尼斯沙拉 / 檸檬油醋
Yellow Fin Tuna, Nicoise Salad, Lemon Vinaigrette

鷹嘴豆泥
焦糖葡萄柚 / 自製穀麥
Hummus, Caramelized Grapefruit, Homemade Granola

歐華經典凱撒沙拉
核桃木煙燻鮭魚 / 現刨帕瑪森起司片
Caesar Salad, Walnut Smoking Salmon, Parmesan Cheese

焗烤起司洋蔥湯
艾曼托乳酪 / 帕馬森乳酪
Onion Soup, Emmental Cheese, Parmesan Cheese

主廚每日精選湯品
Chef Special Daily Soup

DESSERT · DRINKS
甜點・飲料

現煮研磨伊利咖啡或茶
Freshly Brewed Illy Coffee or Tea

侍酒師精選3杯葡萄酒 800
Wine pairing 3 glasses set

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

11.2026

MAINS / 主菜

高溫燒烤牛排
Grill Steak

濕式熟成45天美國金牌極黑和牛肋眼牛排
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak

6oz (for1) *3800*
12oz (for2) *7300*
16oz (for2) *8300*

牛排雙重奏
濕式熟成45天美國金牌極黑和牛紐約客牛排6oz & 冷藏F1日本和牛菲力牛排6oz
SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days
New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz

(for2) *7000*

穀飼卡拉拉精品澳洲M9和牛肋眼牛排
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak

6oz (for1) *3500*
12oz (for2) *6700*
16oz (for2) *7700*

美國黑腳谷乾式熟成21天肋眼牛排
U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak

6oz (for1) *3000*
12oz (for2) *5800*
16oz (for2) *6800*

Roam純草飼13年澳洲MB2+和牛肋眼牛排
Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak

12oz (for2) *5200*
16oz (for2) *5800*

美國達科他牧場濕式熟成50天肋眼牛排
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak

12oz (for2) *4900*
16oz (for2) *5400*

美國達科他牧場濕式熟成45天紐約客牛排
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak

8oz (for1) *2300*
12oz (for2) *4000*

冷藏F1日本和牛菲力牛排
(可加根島蝦需加價 $250 或鴨肝需加價 $420)
F1 Japanese Wagyu Filet Mignon
(add black tiger shrimp $250 supplement or add duck foie gras $420 supplement)

6oz *3350*

美國達科他牧場濕式熟成30天上蓋肉牛排
U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak

6oz *2880*

波士頓龍蝦 *3180*
魚子醬 / 奶油海膽醬 (每日限量)
Boston Lobster, Caviar,
Creamy Sea Urchin Sauce(Limited Daily)

直火燒烤海鮮拼盤 *2800*
東部野生魚 / 北海道干貝
根島蝦 / 東北角透抽
Direct Grilled Seafood Platter
(Eastern Wild Fish, Hokkaido Scallop,
Black Tiger Shrimp, Squid)

花蓮脆皮櫻桃鴨胸及嫩煎鴨肝 *2680*
千層洋芋 / 菊苣
Crispy Cherry Duck Breast and
Pan Fried Duck Liver,
Potato Pavé, Endive

燒烤花蓮蓮貞豬肋排 *2300*
辣味鳳梨莎莎 / 酥炸羽衣甘藍
BBQ Pork Ribs, Spicy Pineapple Salsa,
Deep Fried Kale

侍酒師精選3杯葡萄酒 800
Wine pairing 3 glasses set

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

COCKTAIL
調酒



蜜柚杯（柚子） *470*
HONEY YUZU HIGHBALL
(Yuzu Liqueur, Honey, Lemon Juice, Soda Water)
ゆずシードル
ユズ、リキュール、蜂蜜、
レモンジュース、ソーダ



長島冰茶 *430*
LONG ISLAND ICED TEA
(Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Honey, Coke)
ロングアイランド.アイスティ
ジン、ヴァッカ、ラム、テキーラ、
コアンロト、蜂蜜、コーラ



甜蜜之心（草莓） *390*
SWEET HEART (STRAWBERRY)
(Rum, Strawberry Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice)
ハネムーン
ラム、苺ジュース、
クランベリージュース、パインジュース

初雪甘栗 （栗子） *390*
FIRST SNOW (CHESTNUT)
(Rum, Chestnut liqueur, Cream, Milk)
ファーストスノー（栗）
ラム酒、栗リキュール、クリーム、牛乳

仲夏芒芒（芒果） *390*
MIDSUMMER MANGO
(Oriental Beauty Oolong Vodka, Grand Marnier, Mango Puree, Caramel)
真夏マンゴー （マンゴー）
東方美人烏龍茶ウォッカ、
グラン・マルニエ、マンゴーピュレ、カラメル



紅粉之戀（紫蘇） *390*
PINK LOVE (SHISO)
(Perilla Liqueur, Grapefruit Juice, Cranberry Juice, Tonic Water)
ピンク・ホワアト （大葉）
紫蘇リキュール、グレープジュース、
クランベリージュース、トニックウォーター



柯夢波丹（柑橘） *390*
COSMOPOLITAN
(Vodka, Orange Liqueur, Cranberry Juice, Lemon Juice)
コスモポリタン（柑橘）
ウォッカ、オレンジリキュール、
クランベリージュース、レモンジュース

新加坡司令 *280*
SINGAPORE SLING
(Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Cointreau, Pineapple Juice)
シンガポール．スリング
ジン、ヒーリングチェリー、ベネディクティン、
コアンロト、パインジュース



瑪格麗特 *280*
MARGARITA
(Tequila, Cointreau, Lemon Juice)
マルガリータ
テキーラ、コアンロト、レモンジュース



馬丁尼 *280*
MARTINI
(Gin, Martini Dry)
マティーニ
ジン、ドライベルモット

MOCTAIL 無酒精飲料



水蜜桃氣泡飲 *350*
PEACH SQUASH
(Peach Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Soda Water)
桃炭酸水（もも）
桃ジュース、クランベリージュース、
パインジュース、レモンジュース、ソーダ

無酒精莫吉托 *350*
VIRGIN MOJITO
(Mint, Lemon Juice, Sugar, Soda Water)
ノンアルコールモヒート
ミント、ライムジュース、砂糖、ソーダ水

套餐加購調酒享7折優惠
Enjoy 30% discount on cocltails when ordering set dinner.

A La Carte | 單點

A LA CARTE | 單點

STARTER / 前菜

波士頓龍蝦 *1380*
雲林黑蒜慕斯 / 蘋果沙巴雍
Boston Lobster, Black Garlic Mousse,
Apple Sabayon

碳烤東北角透抽 *680*
酸甜燉菜 / 羅勒油
Grilled Northeast Corner Neritic Squid,
Ratatouille, Basil Oil

東港黃鰭鮪魚 *580*
尼斯沙拉 / 檸檬油醋
Yellow Fin Tuna, Nicoise Salad,
Lemon Vinaigrette

進口新鮮生蠔（單顆） *380*
雞尾酒醬 / 檸檬
Fresh Oyster,
Cocktail Sauce, Lemon

日本北海道干貝 *680*
義大利生火腿 / 焦糖白花菜
Hokkaido Scallop, Prosciutto,
Caramelized Cauliflower

軟殼蟹 *680*
蘋果西芹沙拉 / 酸豆細香蔥醬
Deep Fried Soft Shell Crab, Apple and
Celery Salad, Gribiche Sauce

酥炸茄子 *580*
費塔起士 / 肉醬(美國熟成牛肉)
Crispy Fried Eggplant, Feta Cheese,
Meat Sauce

SOUP / 湯品

防風草濃湯 *320*
油封鴨腿 / 青蘋果
Parsnip Soup, Duck Confit,
Green Apple

焗烤起司洋蔥湯 *300*
艾曼托乳酪 / 帕馬森乳酪
Onion Soup, Emmental Cheese,
Parmesan Cheese

卡布奇諾野菇濃湯 *300*
酥脆袖珍菇 / 乳酪棒
Cappuccino Wild Mushroom Soup,
Crispy Mini Oyster Mushroom,
Cheese Sacristain

SALAD / 沙拉

歐華經典凱撒沙拉 *550*
核桃木煙燻鮭魚 / 現刨帕瑪森起司片
Caesar Salad,
Walnut Smoking Salmon
Parmesan Cheese

鷹嘴豆泥 *550*
焦糖葡萄柚 / 自製穀麥
Hummus, Caramelized Grapefruit,
Homemade Granola

彰化溫室番茄 *550*
冰鎮紅洋蔥 / 西班牙黃番茄冷湯
Changhua Green House Tomato,
Iced Red Onions,
Spanish Yellow Tomato Gazpacho

DESSERT / 甜點

柑橘沙巴雍 *380*
無花果 / 手指餅乾
Citrus Sabayon, Fig,
Ladyfinger Biscuit

古早味焦糖雞蛋布丁 *380*
酒漬黑櫻桃 / 鮮奶油
Classic Crème Caramel,
Wine Marinated Black Cherry,
Whipping Cream

香茅烤鳳梨 *380*
起酥片 / 香草莢冰淇淋
Lemon Grass Pineapple Surprise,
Puff Pastry, Vanilla Ice Cream

主廚冰淇淋 *380*
堅果碎 / 果乾
Chef Homemade Ice Cream,
Nut Topping, Dry Fruit

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

11.2026

MAINS / 主菜

濕式熟成45天美國金牌極黑和牛肋眼牛排 SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days Rib Eye Steak	12oz 16oz	*5500* *6400*
牛排雙重奏 **濕式熟成45天美國金牌極黑和牛紐約客牛排6oz &** **冷藏F1日本和牛菲力牛排6oz** SRF Gold Level American Wagyu Wet Aged 45 Days New York Strip Steak 6oz & F1 Japanese Wagyu Filet Mignon 6oz		*5580*
穀飼卡拉拉精品澳洲M9和牛肋眼牛排 Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak	12oz 16oz	*5200* *6000*
美國黑腳谷乾式熟成21天肋眼牛排 U.S. Blackfoot Valley Prime Dry-Aged 21 Days Rib Eye Steak	12oz 16oz	*4500* *5400*
Roam純草飼13年澳洲MB2+和牛肋眼牛排 Grass-Fed 13 Years AUS MB2+ Wagyu Rib Eye Steak	12oz 16oz	*3900* *4800*
美國達科他牧場濕式熟成50天肋眼牛排 U.S. Dakota Ranch Wet Aged 50 Days Rib Eye Steak	12oz 16oz	*3800* *4500*
美國達科他牧場濕式熟成45天紐約客牛排 U.S. Dakota Ranch Wet Aged 45 Days New York Strip Steak	8oz 12oz	*1800* *2700*
冷藏F1日本和牛菲力牛排 (可加根島蝦需加價 $250 或鴨肝需加價 $420) F1 Japanese Wagyu Filet Mignon (add black tiger shrimp $250 supplement or add duck foie gras $420 supplement)	6oz	*2880*
美國達科他牧場濕式熟成30天上蓋肉牛排 U.S. Dakota Ranch Wet Aged 30 Days Top Cap Steak	6oz	*2100*
日本北海道F1和牛紅屋牛排 Japanese F1 Porterhouse Steak 48oz	48oz	*8500*
日本北海道F1丁骨牛排 Japanese F1 T-Bone Steak 40oz	40oz	*7500*

波士頓龍蝦 *2600*
魚子醬 / 奶油海膽醬(每日限量)
Boston Lobster, Caviar,
Creamy Sea Urchin Sauce(Limited Daily)

花蓮脆皮櫻桃鴨胸及嫩煎鴨肝 *2050*
千層洋芋 / 菊苣
Crispy Cherry Duck Breast and
Pan Fried Duck Liver, Potato Pavé, Endive

牛肝菌白松露燉飯 *1080*
White Truffle and Porcini Mushroom Risotto

直火燒烤海鮮拼盤 *2280*
東部野生魚 / 北海道干貝
根島蝦 / 東北角透抽
Direct Grilled Seafood Platter
(Eastern Wild Fish, Hokkaido Scallop,
Black Tiger Shrimp, Squid)

燒烤花蓮蓮貞豬肋排 *1650*
辣味鳳梨莎莎 / 酥炸羽衣甘藍
BBQ Pork Ribs, Spicy Pineapple Salsa,
Deep Fried Kale

義大利肉醬麵(美國熟成牛肉) *550*
Spaghetti with Meat Sauce (U.S. Aged Beef)

SIDE DISH / 配菜

炸薯條佐松露美乃滋 *320*
French Fries With Truffle Sauce

洋芋泥 *280*
Mashed Potato

辣味奶油玉米 *280*
Jalapeño Creamed Corn

自家栽種香料炒野菇 *280*
Sautéed Mushroom with Herbs

香料四季豆 *280*
Green Beans with Herbs

爐烤青花菜 *280*
Oven Roasted Broccoli

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元

DRINKS | 飲料

COFFEE · TEA · BEVERAGE 咖啡・茶・飲料

歐華經典摩卡咖啡 CAFÉ MOCHA	200
義式卡布奇諾咖啡 CAPPUCCINO	190
拿鐵咖啡 CAFÉ LATTE	190
薄荷茶 PEPPERMINT TEA	180
伯爵茶 EARL GREY TEA	180
茉莉花茶 JASMINE TEA	180
洋甘菊茶 CHAMOMILE TEA	180
冰咖啡/茶/巧克力 ICED COFFEE/ TEA/ CHOCOLATE	160
歐式香濃咖啡 ESPRESSO COFFEE	160
香醇咖啡/茶/巧克力 COFFEE / TEA / CHOCOLATE	160

COCKTAILS / 雞尾酒

蜜柚盃（柚子） HONEY YUZU HIGHBALL (Yuzu Liqueur, Honey, Lemon Juice, Soda Water)	470
長島冰茶 LONG ISLAND ICED TEA (Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Honey, Coke)	430
仲夏芒芒（芒果） MIDSUMMER MANGO (Oriental Beauty Oolong Vodka, Grand Marnier, Mango Purée, Caramel)	390
紅粉之戀（紫蘇） PINK LOVE (SHISO) (Perilla Liqueur, Grapefruit Juice, Cranberry Juice, Tonic Water)	390
甜蜜之心（草莓） SWEET HEART (STRAWBERY) (Rum, Strawberry Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice)	390
初雪甘栗（栗子） FIRST SNOW (CHESTNUT) (Rum, Chestnut liqueur, Cream, Milk)	390
柯夢波丹（柑橘） COSMOPOLITAN (Vodka, Orange Liqueur, Cranberry Juice, Lemon Juice)	390
水蜜桃氣泡飲（無酒精飲料） PEACH SQUASH (Mocktail) (Peach Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Soda Water)	350
無酒精莫吉托（無酒精飲料） VIRGIN MOJITO (Mint, Lemon Juice, Sugar, Soda Water)	350
馬丁尼 MARTINI (Gin, Martini Dry)	280
瑪格麗特 MARGARITA (Tequila, Cointreau, Lemon Juice)	280
新加坡司令 SINGAPORE SLING (Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Cointreau, Pineapple Juice)	280

BEER & SOFT DRINKS 啤酒・不含酒精飲料

台灣啤酒（瓶裝） TAIWAN BEER (Bottle)	220
進口啤酒（海尼根、可樂娜） IMPORTED BEER (Heineken, Corona)	220
現榨新鮮果汁 （柳橙、檸檬、葡萄柚、西瓜） FRESH JUICE (Orange, Lemon, Grapefruit, Watermelon)	220
台灣啤酒（罐裝） TAIWAN BEER (Can)	160
不含酒精飲料 （雪碧、可樂、0卡可樂、蘇打汽水、通寧汽水） SOFT DRINKS (Sprite, Coke, Coke Zero, Soda, Tonic)	130

ALCOHOLIC DRINKS 含酒精飲料

開胃酒，雪莉酒，波特酒 APERITIFS, SHERRY, PORT	240
蘇格蘭，美國波本，愛爾蘭 SCOTCH, BOURBON, IRISH	240
干邑白蘭地V.S.O.P COGNAC V.S.O.P	320
皇家禮砲威士忌 ROYAL SALUTE WHISKY	430
龍舌蘭酒，琴酒，伏特加酒，蘭姆酒 TEQUILA, GIN, VODKA, RUM	240
香甜酒，水果白蘭地 LIQUEUR, EAU DE VIE	250
干邑白蘭地 X.O COGNAC X.O	430
蘇格蘭純麥威士忌 SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY	340

Menu is based in NT$
上列價格均以新台幣計算

A 10% Service Charge Will Be Added
上列價格均需另加10%服務費

Corkage fee of NT$600 will be charged to Guest bringing outside liquor
貴賓自備酒水，酌收開酒服務費NT$600元