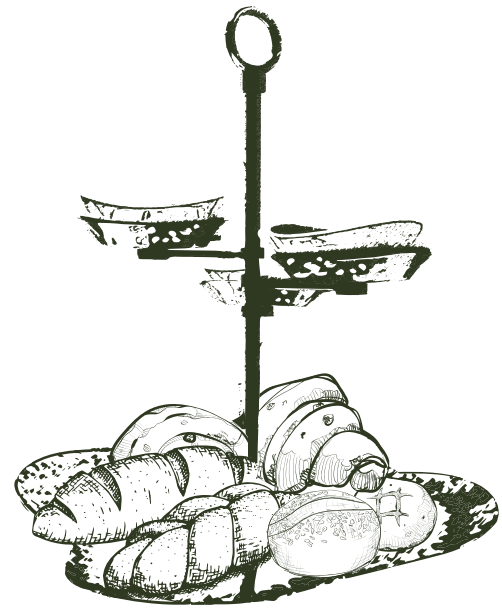
四季豐禾萬物茲長，我們抱著感恩與喜悅的心
將這片土地孕育的美好，透過料理與您分享



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 DINNER | 套餐

STARTER / 前菜

波士頓龍蝦
雲林黑蒜慕斯 / 蘋果沙巴雍(需加價 $680)
Boston Lobster, Black Garlic Mousse,
Apple Sabayon (add $680)

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

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

進口新鮮生蠔
雞尾酒醬 / 檸檬
Fresh Oyster, Cocktail Sauce, Lemon

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

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

SOUP / 湯品

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

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

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

SALAD / 沙拉

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

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

彰化溫室番茄
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
DRINKS / 飲料

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

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

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

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



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
12oz (for1) *6800*
12oz (for2) *7800*
16oz (for2) *8800*

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) *7500*

穀飼卡拉拉精品澳洲M9和牛肋眼牛排
Carrara AUS Wagyu M9 Rib Eye Steak
12oz (for1) *6200*
12oz (for2) *7200*
16oz (for2) *8200*

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 (for1) *5200*
12oz (for2) *6200*
16oz (for2) *7200*

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 (for1) *5000*
12oz (for2) *5800*
16oz (for2) *6400*

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 (for1) *4600*
12oz (for2) *5500*
16oz (for2) *6000*

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
12oz (for2) *5100*
16oz (for2) *5500*

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 *3850*

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 *3250*

日本北海道
F1和牛紅屋牛排
Japanese F1 Porterhouse Steak 48oz (for4)
48oz (for4) *12000*

日本北海道
F1丁骨牛排
Japanese F1 T-Bone Steak 40oz (for3)
40oz (for3) *9900*

波士頓龍蝦 *3980*
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 *3180*
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 *2980*
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 *2580*
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

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)	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)
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	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
牛肝菌白松露燉飯 *1080* White Truffle and Porcini Mushroom Risotto	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	自家栽種香料炒野菇 *280* Sautéed Mushroom with Herbs
洋芋泥 *280* Mashed Potato	香料四季豆 *280* Green Beans with Herbs
辣味奶油玉米 *280* Jalapeño Creamed Corn	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*	茉莉花茶 JASMINE TEA	*180*
義式卡布奇諾咖啡 CAPPUCCINO	*190*	洋甘菊茶 CHAMOMILE TEA	*180*
拿鐵咖啡 CAFÉ LATTE	*190*	冰咖啡/茶/巧克力 ICED COFFEE/ TEA/ CHOCOLATE	*160*
薄荷茶 PEPPERMINT TEA	*180*	歐式香濃咖啡 ESPRESSO COFFEE	*160*
伯爵茶 EARL GREY TEA	*180*	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*	柯夢波丹（柑橘） COSMOPOLITAN (Vodka, Orange Liqueur, Cranberry Juice, Lemon Juice)	*390*
長島冰茶 LONG ISLAND ICED TEA (Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cointreau, Honey, Coke)	*430*	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*
仲夏芒芒（芒果） MIDSUMMER MANGO (Oriental Beauty Oolong Vodka, Grand Marnier, Mango Purée, Caramel)	*390*	無酒精莫吉托（無酒精飲料） VIRGIN MOJITO (Mint, Lemon Juice, Sugar, Soda Water)	*350*
紅粉之戀（紫蘇） PINK LOVE (SHISO) (Perilla Liqueur, Grapefruit Juice, Cranberry Juice, Tonic Water)	*390*	馬丁尼 MARTINI (Gin, Martini Dry)	*280*
甜蜜之心（草莓） SWEET HEART (STRAWBERY) (Rum, Strawberry Juice, Cranberry Juice, Pineapple Juice)	*390*	瑪格麗特 MARGARITA (Tequila, Cointreau, Lemon Juice)	*280*
初雪甘栗（栗子） FIRST SNOW (CHESTNUT) (Rum, Chestnut liqueur, Cream, Milk)	*390*	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*	台灣啤酒（罐裝） TAIWAN BEER (Can)	*160*
進口啤酒（海尼根、可樂娜） IMPORTED BEER (Heineken, Corona)	*220*	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*
現榨新鮮果汁 （柳橙、檸檬、葡萄柚、西瓜） FRESH JUICE (Orange, Lemon, Grapefruit, Watermelon)	*220*		

ALCOHOLIC DRINKS 含酒精飲料

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

11.2026