

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

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)

波士頓龍蝦手工細板麵

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

茶

Earl Grey Tea

Ceylon Tea

Chamomile Tea

Jasmine Tea

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
Joh. Jos. Christoffel Erben Riesling Mosel 2016 –Mosel, Germany
Domaine Mayer Julesburgogne Aligoté –Bourgogne, France
Landmark Vineyards Overlook Chardonnay –Sonoma Coast, USA

(120ml) (300ml)
340 800 1,800
390 930 2,200
450 1,050 2,500
450 1,100 2,600

紅酒

Heartland Cut Cabernet Sauvignon Langhorne Creek 2013 –South Australia
Au Bon Climat Santa Barbara Pinot Noir –Santa Barbara, California
Elio Altare Barbera d'Alba DOC 2016 –Piedmont, Italy
Clos de los Siete Mendoza 2017 –Mendoza, Argentina
Domaine Pierre Girardin Pinot Noir Burgundy 2018 –Burgundy, France
Cape Mentelle Shiraz, Margaret River 2017 –Margaret River, Australia

(120ml) (300ml)
460 1,050 2,600
460 1,100 2,600
460 1,100 2,600
400 900 2,200
460 1,100 2,600
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

凱薩沙拉 / 鰹魚 / 蛋

X 甘藍恰恰沙拉 / 季節水果
(豬: 加拿大 / 荷蘭 / 西班牙)

華爾道夫沙拉 / 桂丁雞胸

湯 請選擇一道

經典洋蔥湯

X 培根栗子濃湯 / 法式酸奶油
(豬: 加拿大 / 荷蘭 / 西班牙)

主菜 請選擇一道

焗烤海鮮水管麵 (藍蝦 / 北海道干貝 / 蛤蠣 / 魚肉)
NT\$980

海港鮮魚 / 季節蔬菜 / 焦化奶油
NT\$1,280

X 波士頓龍蝦手工細板麵
NT\$1,500 /半隻

X 美國頂級菲力牛排 / 季節蔬菜 / 西班牙醬汁
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\$4,800

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



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

焗烤海鮮水管麵 (藍蝦 / 北海道干貝 / 蛤蠣 / 魚肉)

NT\$1,500

海港鮮魚 / 季節蔬菜 / 焦化奶油

NT\$1,600

X 波士頓龍蝦手工細板麵

半隻NT\$1,600 / 整隻NT\$3,080

美國頂級菲力牛排 / 季節蔬菜 / 西班牙醬汁

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牛排10盎司

NT\$3,488

雙人分享餐 二人份

美國頂級帶骨紐約客牛排16盎司

NT\$4,200

X 美國頂級丁骨牛排24盎司

NT\$5,200

“經典”乾式熟成頂級美國肋眼牛排16盎司

NT\$5,488

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



X 主廚推薦 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

羽衣甘藍恰恰沙拉

NT\$400

帕瑪火腿凱薩沙拉

NT\$480

義式水牛乳酪襯番茄

水牛乳酪 / 小番茄 / 芝麻葉 / 蘿勒

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

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\$720



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(美國牛肉)

NT\$480

燻肉奶油蛋黃起司義大利麵

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

波士頓龍蝦手工細板麵

NT\$1,880



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

X 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

X 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

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

香蒜風味蘑菇
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
NT\$2,488

乾式熟成頂級美國肋眼牛排
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

碳烤羊排

NT\$1,680

海鮮

海港鮮魚

NT\$1,280

松露奶油美陸魚

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

以上價格均需另加一成服務費



甜點

義式野莓奶酪

NT\$380

羅馬風味提拉米蘇

NT\$400

熔岩巧克力，香草冰淇淋

NT\$480

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





TOSCANA
Italian Restaurant

外帶套餐

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

