

# 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

如果您對任何食物有過敏反應或是食物不耐症  
請在點餐前告知服務人員

# 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 (台灣) / 熱那亞式香腸 (台灣) / 義式熟肉腸 (義大利) /  
米蘭式香腸 (台灣) / 帕瑪火腿 (義大利)

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、台灣豬)

波士頓龍蝦手工細板麵

巴羅洛橡木桶煙燻乾式熟成頂級美國帶骨肋眼牛排

乾式熟成頂級美國肋眼心牛排



# 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

## TWININGS

琥珀焦糖博士茶  
胭脂莓果茶  
晨光草原甘菊花茶  
薄荷圓舞曲茶

270

## TWG Tea

皇家大吉嶺  
法式伯爵茶  
高級茉莉綠茶

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

(120ml) (300ml)  
**340 800 1,800**

Joh. Jos. Christoffel Erben Riesling Mosel 2016 –Mosel, Germany

**390 930 2,200**

Domaine Mayer Julesburgogne Aligoté –Bourgogne, France

**450 1,050 2,500**

Landmark Vineyards Overlook Chardonnay –Sonoma Coast, USA

**450 1,100 2,600**

## 紅酒

Heartland Cut Cabernet Sauvignon Langhorne Creek 2013 –South Australia

(120ml) (300ml)  
**460 1,050 2,600**

Au Bon Climat Santa Barbara Pinot Noir –Santa Barbara, California

**460 1,100 2,600**

Elio Altare Barbera d'Alba DOC 2016 –Piedmont, Italy

**460 1,100 2,600**

Clos de los Siete Mendoza 2017 –Mendoza, Argentina

**400 900 2,200**

Domaine Pierre Girardin Pinot Noir Burgundy 2018 –Burgundy, France

**460 1,100 2,600**

Cape Mentelle Shiraz, Margaret River 2017 –Margaret River, Australia

**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

甘藍恰恰沙拉 / 義式臘腸 (豬肉產地: 義大利)

凱薩沙拉 / 櫻花蝦餅 / 蛋 / 綠竹筍

X 塔斯馬尼亞生蠔 / 義式培根 (豬肉產地: 義大利)

加價NT\$200

## 湯 請選擇一道

義式蔬菜湯 (豬肉產地: 加拿大 / 荷蘭 / 西班牙)

X 春季高麗菜濃湯 / 北海道干貝

## 主菜 請選擇一道

手工細麵 / 蛤蠣 / 季節蔬菜 / 義式培根 (豬肉產地: 義大利)

NT\$980

海港鮮魚 / 地瓜 / 青豆泥 / 塔塔醬

NT\$1,280

波士頓龍蝦燉飯 (半隻)

NT\$1,580

X 澳洲和牛牛頰肉 / 季節蔬菜

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\$5,000

## 甜點 請選擇一道

X 燕麥奶酪瀨綜合野莓 (素食)

加價NT\$200

經典提拉米蘇

加價NT\$200

## 現煮咖啡或紅茶



# 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

塔斯馬尼亞生蠔

6顆 NT\$3,360

手工細麵 / 蛤蠣 / 季節蔬菜 / 義式培根 (豬肉產地: 義大利)

NT\$1,500

海港鮮魚 / 地瓜 / 青豆泥 / 塔塔醬

NT\$1,600

X 波士頓龍蝦燉飯

半隻 NT\$2,100

X 波士頓龍蝦手工細板麵

整隻 NT\$3,080

澳洲和牛牛頰肉 / 季節蔬菜

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心牛排10盎司

NT\$3,488

雙人分享餐 二人份

X 美國頂級丁骨牛排24盎司

NT\$5,200

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



# 前菜及沙拉

## X 主廚私房秘製冷肉盤

西班牙香腸 (台灣) / 熱那亞式香腸 (台灣) / 義式熟肉腸 (義大利) / 米蘭式香腸 (台灣) / 帕瑪火腿 (義大利)

NT\$520

## 羽衣甘藍恰恰沙拉

培根 (加拿大、荷蘭、西班牙)

NT\$400

## 帕瑪火腿凱薩沙拉

帕瑪火腿 (義大利)

NT\$480

## 義式水牛乳酪襯番茄

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

帕瑪火腿 (義大利)

NT\$580

## 香煎鴨肝

NT\$680

## X 塔斯馬尼亞生蠔 / 6顆

培根 (義大利)

NT\$2,160



## X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



# 湯品

## 義式蔬菜湯

培根 (加拿大、荷蘭、西班牙)

NT\$400

## 經典洋蔥湯

NT\$400

## 牛肝蕈野菇卡布奇諾濃湯

NT\$420

## X 利佛尼斯龍蝦海鮮湯

NT\$720



X 主廚推薦

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、台灣豬)

NT\$480

燻肉奶油蛋黃起司義大利麵

培根(加拿大、荷蘭、西班牙)

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、台灣豬)

NT\$580

牛肝蕈鴨肝燉飯

NT\$780

X X.O.醬澳洲黑唇鮑魚義式燉飯

NT\$1,280

波士頓龍蝦手工細板麵

NT\$1,880

X 澳洲水姑娘龍蝦手工細麵

NT\$2,980



X 主廚推薦

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

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

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

X 美國極黑牛戰斧牛排48盎司 (四人份)

NT\$8,000 (需提前一天預訂)

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

香蒜風味綜合野菇

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 (限量供應)  
NT\$2,488

乾式熟成頂級美國肋眼心牛排  
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

澳洲和牛牛頰肉

NT\$1,280

爐烤澳洲熟成羊排

NT\$1,680

## 海鮮

海港鮮魚

NT\$1,280

爐烤波士頓龍蝦

NT\$1,880

X 爐烤澳洲水姑娘龍蝦

NT\$2,980



X 主廚推薦

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

**X** 燕麥奶酪糊綜合野莓

NT\$380

**X** 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



# 甜點

義式野莓奶酪

NT\$380

X 羅馬風味提拉米蘇

NT\$400

熔岩巧克力, 香草冰淇淋

NT\$480

X 手工私房黑松露冰淇淋

NT\$580

綜合起司盤

NT\$400



X 主廚推薦

以上價格均需另加一成服務費



## 探索澳洲 海陸美食節

Tasmania Oyster / Pancetta / Australian Finger Lime  
塔斯馬尼亞生蠔/ 培根/ 澳洲手指檸檬

Chicken Consommé/ Black Truffle/ Bamboo Shoots  
雞肉澄清雞湯/ 黑松露/ 綠竹筍

Australian Fish Cake/ Fennel  
澳洲鮮魚餅/ 茴香

Australian Blacklip Abalone/ Risotto/ X.O. Sauce  
澳洲黑唇鮑魚/ 義式燉飯/ X.O. 醬

Slow Cooked Australian Wagyu Beef Cheek/  
Red Wine Sauce  
澳洲和牛頰肉/ 紅酒醬汁

Or 或

Grilled Aged Australian Lamb Rack  
爐烤澳洲熟成羊排

Or 或

Roasted Australian Lobster  
爐烤澳洲水姑娘龍蝦

Kale Chop Chop Salad/ Macadamia  
羽衣甘藍/ 夏威夷豆

Oat Milk Panna Cotta with Mixed Berries  
燕麥奶酪襖綜合野莓

Freshly Brewed Coffee or Tea  
現煮咖啡或紅茶

**NT\$3,500** per person plus 10% service charge

每位費用**NT\$3,500**另加一成服務費

(培根產地: 義大利、加拿大、荷蘭、西班牙)





TOSCANA  
Italian Restaurant

外帶套餐

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

