

# 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

Perrier-Jouët Grand Brut N.V. –Champagne, France

NT\$ / Glass (120ml) Bottle

790 3,800

## 西班牙氣泡酒

Agusti Torello Mata Reserva Cava 2015 –Penedes, Spain

(120ml)  
350 1,600

## 白酒

WE by WEIGHTSTONE White –Taiwan

(120ml)  
400 2,300

87% 金香, 后里與二林。87%Golden Muscat, Houli & Erlin

13% 木杉, 埔鹽自有農園。13%Musann Blanc, Puyen

Jim Barry, The Lodge Hill Riesling –Clare Valley, Australia

380 2,200

Chalk Hill, Fiano –McLaren Vale, Australia

350 2,000

Château Loumelat, Bordeaux A.O.P –Bordeaux, France

350 2,000

Georges Glantenay, Bourgogne Chardonnay Lameroses –Bourgogne, France

320 1,800

## 紅酒

We by WEIGHTSTONE Red –Taiwan

(120ml)  
400 2,300

100% 黑后, 二林。100% Black Queen, Erlin.

Clarendon Hills, Domaine Clarendon, Old Vines Grenache –McLaren Vale, Australia

450 2,600

Foppiano, Russian River, Pinot Noir –Russian River, U.S.

450 2,600

Leeuwin, Prelude, Cabernet Sauvignon –Margaret River, Australia

420 2,400

The Paring, Syrah –California, U.S.

370 2,200

Domaine Herve Villemade, Cheverny Rouge –Loire, France

360 2,100

Terrazas de los Andes Reserva Malbec –Mendoza, Argentina

350 1,900

Jacopo Biondi Santi, Bracciale IGT Toscana Rosso

Sangiovese 80%, Merlo 20% –Toscana, Italy

310 1,800

## 雪利

Tio Pepe Fino Sherry

NT\$ / Glass (50ml) Bottle

280 3,300

## 波特

Graham's 10 Years Old Tawny Port

(50ml)  
320 3,600

## 匈牙利托凱甜白酒

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 / 煙燻鮭魚

西班牙山火腿 / 哈密瓜 / 芝麻葉

X 香煎美國干貝 / 黎麥沙拉  
(加價 NT\$200)

## 前菜或湯 請選擇一道

熱那亞義式蔬菜湯

牛肝蕈野菇卡布奇諾濃湯

X 松露洋芋濃湯燜明蝦  
(加價 NT\$200)

## 主菜 請選擇一道

爐烤春雞燜季節時蔬  
NT\$980 /半隻

巴斯克風味燉石斑魚  
NT\$1,200

波士頓龍蝦手工細板麵  
NT\$1,500 /半隻

X 燉煮美國頂級牛小排燜馬鈴薯泥及時蔬  
NT\$1,600

## 雙人分享餐 兩人份

X 乾式熟成頂級美國帶骨肋眼牛排24盎司  
NT\$4,800





# 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



## 【獨家供應】

# 美國懷俄明州慕瑞玫爾農場頂級牛排

- 美國懷俄明州慕瑞玫爾農場  
頂級菲力牛排6盎司 NT\$2,280
- 美國懷俄明州慕瑞玫爾農場  
頂級羅西尼菲力牛排6盎司 NT\$2,680
- X 美國懷俄明州慕瑞玫爾農場  
頂級菲力牛排6盎司 & 波士頓龍蝦(半隻) NT\$3,680
- 美國懷俄明州慕瑞玫爾農場  
頂級肋眼牛排12盎司 NT\$2,680
- X 美國懷俄明州慕瑞玫爾農場  
頂級帶骨紐約客牛排16盎司 NT\$2,880
- X 美國懷俄明州慕瑞玫爾農場  
頂級丁骨牛排24盎司 NT\$4,880

## 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





# Mango Fair

## 夏令芒果季

Mango Story NT\$320  
芒果總動員

Mango Latte NT\$320  
芒果厚拿鐵

Mango Bubble Tea NT\$320  
珍愛芒果

Mango Shaved Ice NT\$380  
芒果冰

Prices are subject to 10% service charge.

以上價格需加一成服務費





TOSCANA  
Italian Restaurant

外帶套餐

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

