



厚食餐廳  
Home Soup



午間限定

週四.五.六.日.一  
11:00~14:00

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD, and an additional 10%  
service charge is required

食

## 經典分享餐 5-6人

NT\$5280

- 前菜 起司冷肉拼盤
- 麵包 法國球手工麵包  
義式青醬.初榨橄欖油.起司乳酪
- 湯品 古早味西瓜棉清雞湯
- 沙拉 酥炸軟殼蟹歐風沙拉
- 熱前菜 焗烤茄汁田園嫩雞胸
- 主食 義式青醬燉飯搭嫩煎香草雞腿

主餐

嫩煎低溫葛瑪蘭豬.爐烤香草春雞  
爐烤嫩煎小羔羊.美國choice無骨牛小排

甜點

飲品 [任選一]

美式咖啡(冰.熱) / 阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁  
欲更換其它飲品.可折抵100元

葛瑪蘭豬產地/台灣宜蘭 · 春雞產地/台灣台南  
牛小排產地/美國 · 小羔羊產地/紐西蘭

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

食

## 厚食精選

NT\$680

- 麵包 法國球手工麵包  
義式青醬.初榨橄欖油.起司乳酪
- 湯品 香煎干貝堅果南瓜濃湯
- 沙拉 酥炸軟殼蟹歐風沙拉
- 熱前菜 傳統客家小炒.香煎芋泥鴨.在地青蘆筍

主餐

爐烤鮭魚佐客家桔醬

甜點

飲品 [任選一]

美式咖啡(冰.熱) / 阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁  
欲更換其它飲品.可折抵100元

鮭魚產地/挪威

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

食

## 厚食精選

NT\$780

- 麵包 法國球手工麵包  
義式青醬.初榨橄欖油.起司乳酪
- 湯品 香煎干貝堅果南瓜濃湯
- 沙拉 酥炸軟殼蟹歐風沙拉
- 熱前菜 傳統客家小炒.香煎芋泥鴨.在地青蘆筍

主餐

爐烤香草春雞搭北非小米

甜點

飲品 [任選一]

美式咖啡(冰.熱) / 阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁  
欲更換其它飲品.可折抵100元

春雞產地/台灣台南

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

食

## 厚食精選

NT\$880

- 麵包 法國球手工麵包  
義式青醬.初榨橄欖油.起司乳酪
- 湯品 香煎干貝堅果南瓜濃湯
- 沙拉 酥炸軟殼蟹歐風沙拉
- 熱前菜 傳統客家小炒.香煎芋泥鴨.在地青蘆筍

主餐

嫩煎低溫葛瑪蘭豬佐焦糖蘋果

甜點

飲品 [任選一]

美式咖啡(冰.熱) / 阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁  
欲更換其它飲品.可折抵100元

葛瑪蘭豬產地/台灣宜蘭

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

食

## 厚食精選

NT\$980

- 麵包 法國球手工麵包  
義式青醬.初榨橄欖油.起司乳酪
- 湯品 香煎干貝堅果南瓜濃湯
- 沙拉 酥炸軟殼蟹歐風沙拉
- 熱前菜 傳統客家小炒.香煎芋泥鴨.在地青蘆筍

主餐

嫩煎美國*choice*無骨牛小排佐紅酒醬

甜點

飲品 [ 任選一 ]

美式咖啡(冰.熱) / 阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁  
欲更換其它飲品.可折抵100元

牛小排產地/美國

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

食

## 主廚推薦

NT\$1280

- 麵包 法國球手工麵包  
義式青醬.初榨橄欖油.起司乳酪
- 湯品 香煎干貝堅果南瓜濃湯
- 沙拉 酥炸軟殼蟹歐風沙拉
- 熱前菜 傳統客家小炒.香煎芋泥鴨.在地青蘆筍

主餐 [ 二選一 ]

爐烤嫩煎小羔羊

／  
茴香清煮鱈龍魚

甜點

飲品 [ 任選一 ]

美式咖啡(冰.熱) / 阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁  
欲更換其它飲品.可折抵100元

小羔羊產地/紐西蘭 · 鱈龍魚產地/台灣谷關

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

食

## 老饕美饌

NT\$1580

- 前菜 開心果鳳梨沙沙搭甜蝦
- 麵包 法國球手工麵包  
義式青醬.初榨橄欖油.起司乳酪
- 湯品 香煎干貝堅果南瓜濃湯
- 沙拉 酥炸軟殼蟹歐風沙拉
- 熱前菜 傳統客家小炒.香煎芋泥鴨.在地青蘆筍

主餐 [三選一]

美國Prime上蓋佐紅酒醬(限量商品)

美國Prime肋眼心佐紅酒醬

伊比利豬嫩里肌佐柚子桔醬

甜點

飲品 [任選一]

美式咖啡(冰.熱) / 阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁

欲更換其它飲品.可折抵100元

上蓋肋眼牛排產地/美國 · 伊比利豬產地/西班牙

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

食

## 蔬食餐

NT\$620

- 麵包 法國球手工麵包  
起司乳酪.藍莓乳酪.初榨橄欖油
- 湯品 松本茸堅果南瓜濃湯
- 沙拉 蔬果優格沙拉
- 熱前菜 蔬菜地瓜餅.北非小米搭野菇.在地青蘆筍

主食

胡麻和風味噌燒日本茄

甜點

飲品 [任選一]

美式咖啡(冰.熱) / 阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁

欲更換其它飲品.可折抵100元

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

食

## 兒童餐

NT\$450

可頌麵包

在地蔬果

南瓜濃湯

主餐

鮭魚親子炒飯

甜點

飲品 [ 任選一 ]

阿薩姆紅茶(冰.熱) / 鮮榨蔬果汁

欲更換其它飲品.可折抵100元

鮭魚產地 / 挪威

餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD,and an additional 10%  
service charge is required

## Drink



## 飲

### 咖啡飲

厚食咖啡 (冰/熱)	180
厚食拿鐵 (冰/熱)	200
卡布基諾 (冰/熱)	200
焦糖拿鐵 (冰/熱)	220
香草拿鐵 (冰/熱)	220
鹽味焦糖拿鐵 (冰)	220

### 鮮蔬 果汁飲

鮮榨檸檬蜜汁	220
蕃茄蜜果汁	220
蕃茄鳳梨蘋果汁	220
蜜香蘋果汁	220
鳳梨蘋果蜜	220

### 彩色 氣泡飲 (無酒精)

夏威夷氣泡	200
粉紅必思氣泡	200
檸檬氣泡	200



餐飲價格均以新台幣計算, 需外加10%服務費  
All Prices are in NTD, and an additional 10%  
service charge is required

## 飲

### 特調 冰飲

抹茶拿鐵	220
英式奶茶	220
檸檬紅茶	220
蜜鳳梨果茶	220

### 特調 熱飲

熱抹茶拿鐵	250
熱英式奶茶	250
熱檸檬紅茶	250
熱蜜鳳梨茶	250

### 手工壺泡 熱茶飲

阿里山金萱茶	250
梨山烏龍茶	250
東方美人茶	250
紅水烏龍	250
日月潭紅茶	250

### 微醺 調飲

可爾必思沙瓦	250
檸檬沙瓦	250
荔枝沙瓦	250
梅酒沙瓦	250

餐飲價格均以新台幣計算, 需外加10%服務費  
All Prices are in NTD, and an additional 10%  
service charge is required

Tea



飲

## 天然有機花草飲

### 皇家伯爵紅茶

NT\$ 250

成分：錫蘭紅茶 佛手柑  
以傳統製法烘焙而成，百分之百採用錫蘭UVA茶葉焙製，為伯爵茶的最高級茶品，佛手柑的濃郁香味使人倍感清爽。

### 皇后煎茶

NT\$ 250

成分：日本煎茶、玫瑰花、矢車菊、向日葵  
前段由矢車菊及玫瑰花帶出後段日本煎茶的回甘，予人一種難以忘懷的香氣。

### 甜橙馬黛花茶

NT\$ 250

成分：綠馬黛、荖火馬黛、甘草、橙花、橙皮  
馬黛特有的香氣，融入了陳皮的甜澀味外，更令人感受到獨特的沉靜氛圍，空氣中飄散的甘香與入喉時的清澈口感，更是裊裊不絕、令人回味。

### 草莓交響曲

NT\$ 250

成分：薔薇果、洛神、甜蘋果、野莓葉、草莓  
濃郁的草莓香氣帶著莓類微酸的豐富口感，讓人有種甜蜜的感受，令人回味無窮，深受年輕人的喜愛

### 提拉米蘇紅葉茶

NT\$ 250

成分：南非紅葉茶、巧克力片、焦糖粒、奶油粒、咖啡豆、羅馬甘菊  
在紅葉茶中加入了炒好的咖啡豆提味，與具有Mascarpone口味的奶油塊、羅馬甘菊，增加此茶的貴族之氣。



餐飲價格均以新台幣計算,需外加10%服務費  
All Prices are in NTD, and an additional 10%  
service charge is required



# 茶

## 伴手禮

### 阿里山 金萱

產地：台灣梨山茶區 | 烘焙程度：中焙火  
發酵程度：輕發酵 | 特殊香味：龍眼木花香味

2兩罐裝 / NT\$ 500

蘭花香中伴隨著濃郁飽滿的口感與鮮甜滋味，舌底騰如湧泉，甘甜清香滿口，上好的高山茶質，不宜燥火，需先以中溫慢烘，去除菁味，反覆三次，透過這樣的輕烘焙工法，最能引出阿里山金萱細緻的甜味。

### 紅水 烏龍

產地：南投鹿谷鄉 | 烘焙程度：輕焙火  
發酵程度：中發酵 | 特殊香味：蜂蜜熟果香味

2兩罐裝 / NT\$ 550

不同於一般清香味的烏龍，紅水烏龍飲後口齒瀰漫淡淡的獨特熟果香，入喉後又有高山烏龍的回韻在口腔中甘醇繚繞，久久不散，因其香氣之獨特，使紅水烏龍又有<蜜香烏龍>之別稱。

### 日月潭 紅茶

產地：南投魚池鄉 | 烘焙程度：無焙火  
發酵程度：重發酵 | 特殊香味：肉桂薄荷香味

2兩罐裝 / NT\$ 600

紅玉便是台灣自行育種，世界獨有的<台茶18號>為近年來台灣紅茶界最亮眼的明星，強烈的紅茶香，口感極富深度，層次分明，即使長時間浸泡也不易苦澀，為現今魚池鄉地區最高檔的優選品。

### 東方 美人

產地：新竹縣 | 烘焙程度：輕焙火  
發酵程度：中發酵 | 特殊香味：蜂蜜熟果香味

2兩罐裝 / NT\$ 650

東方美人茶又稱膨風茶，茶葉之外觀白毫順著五色相間，茶湯呈琥珀色鮮艷又明亮，茶香帶有濃濃天然之果香與蜜味，入喉甘醇，芳香怡人，風味獨特且難得，是讓人迷戀忘懷，為頂級的東方美人之極品。

### 梨山 烏龍

產地：嘉義阿里山 | 烘焙程度：輕焙火  
發酵程度：輕發酵 | 特殊香味：輕盈奶香味

2兩罐裝 / NT\$ 750

梨山茶最大的特色甘甜順口，是來自於當地的海拔與氣候，梨山茶除帶有細緻的暖甜味，同時保留高山烏龍的清香喉韻，喝來甘甜富有層次，決不愧為高檔烏龍。

## Wine



酒

白酒 White Wine



**MO**

Sparkling White Wine

**BEBENDOS 酒莊 | Red wine 2016**

淡雅金黃色氣泡，綿密的口感中帶有豐富高雅柑橘及茉莉花氣味，芳香撲鼻、清新宜人，入喉後甜美滋味令人難以抵擋。

750ml / **NT\$ 800**

2010年 香港侍酒師雜誌評鑑獲得「最佳亞洲地區西班牙酒銀牌獎」。

2012年 米其林二星香港名人坊主廚 鄭錦富客座漢來大飯店  
「隱世廚神經典料理」餐宴酒

2013年 獲得西班牙「女人與紅酒」鑽石獎  
By Ministry of Food and Agriculture of Spain

2014年 獲得美國邁阿密第三屆  
「Challenge To The Best Spanish Wine For USA」銀牌獎



**Deseo** 西班牙-愛戀迷情白酒

**BEBENDOS 酒莊 | White wine 2016**

清爽的西班牙老藤Macabeo與Chardonnay搭配，呈現淡淡的黃綠色澤，帶有柑橘與青蘋果般香氣，未成熟的黃色水果風味以及爽口帶酸的香醇餘味。

750ml / **NT\$ 700**

飲酒過量，有礙健康，請勿酒駕

酒

紅酒 Red Wine



**dosCopas**

DOS COPAS MONASTRELL GRAPES  
RED WINE 2014

**BEBENDOS 酒莊 | Red wine 2014**

以原生於西班牙的「慕維德爾」品種，鮮明水果香氣，佐餐單飲皆適宜。

750ml / **NT\$ 600**



**Deseo**

Cabernet Sauvignon & Merlot grapes

**BEBENDOS 酒莊 | Red wine 2018**

位於海拔600公尺高的Alforins莊園精心釀製的紅酒。精選兩款深紅色葡萄調和，酒體飽滿，黑色芳香的蜜果香氣。是一款口感細緻持久的葡萄酒。

750ml / **NT\$ 700**



**Eهران**

EHRAN RED WINE RESERVA  
MERLOT GRAPES 2014

**BEBENDOS 酒莊 | Red wine 2014**

紅葡萄中的王后「梅洛」品種。橡木桶中6個月以上陳釀，並且釀造時間超過3年。芳香四溢，不澀紅酒所選。

750ml / **NT\$ 900**



**Modo**

MODO RED WINE RESERVA PINOT  
NOIR GRAPES

**BEBENDOS 酒莊 | Red wine 2014**

由義大利葡萄品種之一，嬌貴優雅的「黑比諾」釀製，偏重果香味口感，層次豐富迷人。

750ml / **NT\$ 1100**

飲酒過量，有礙健康，請勿酒駕

酒

威士忌 Whisky



蘇格登12年 單一純麥蘇格蘭威士忌

SINGLETON 12 YEARS  
OLD SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

深邃閃亮之琥珀色 氣味溫暖雋永；豐滿富果香  
酒體介於輕淡至中濃之間 薑汁、絲綢般軟而香甜、  
滑順、而軟黏 餘味持久度中長，略帶黑巧克力餅乾。

700ml / NT\$ 1400



百富12年 DOUBLEWOOD 單一純麥威士忌

BALVENIE AGED 12 YEARS  
DOUBLE WOOD SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

香甜水果及Oloroso雪莉酒特色，層疊上蜂蜜及香草芳香。  
美妙融合各種風味的醇順單一純麥威士忌。有堅果甜味、  
肉桂香辛及均勻微妙的雪莉酒味，餘韻悠長溫暖。

700ml / NT\$ 1800

飲酒過量，有礙健康，請勿酒駕

橄 欖 油

伴 手 禮

Mister Yo

西班牙 - 世紀稀珍 冷壓初榨橄欖油

MisterYo-Aceite de Oliva Virgen Extra  
Farga olives from Centenary trees



由五百年以上近千年橄欖樹採收，手工採摘的橄欖  
果實經冷壓初榨後第一道精華黃金色略帶綠的原汁  
橄欖油，酸價0.2%，是趨近於0的頂級品質。

散發濃郁果香味，呈現雅致風味，入喉後有著專屬  
橄欖的微辣口感以及柔和的微潤尾韻。

適用於涼拌沙拉或淋於義式前菜(薄切生牛肉)、  
醃製肉品、義大利麵做為增添風味使用，  
皆能品味此款橄欖油的極致細緻口感。

500ml / NT\$ 980

★ CNN與各家媒體爭相報導的古老橄欖樹 ★