



倡導理理性飲酒，本店有權拒絕向任何人提供酒精飲品消費
WE PROMOTE RESPONSIBLE ALCOHOL DRINKING, THE STORE HAS THE RIGHT TO
THE RIGHT

TO REFUSE TO PROVIDE ALCOHOL CONSUMPTION TO ANY CUSTOMERS

若因飲酒過量，而有嘔吐或其他情事導致使餐廳物品有所汙損

IF DRINK BEYOND, CANNOT SELF-CONTROL CAUSE VOMITTING

OR OTHERS BEHAVIOR CAUSING THE RESTAURANT DEFAACEMENT

WE HAVE THE AUTHORITY TO CHARGE CLEANING FEE

- 將酌收場地清潔費 -

NT\$1000 元

WINE GLASS DAMAGED CHARGING FEE

- 酒杯若毀損、破損將收取 -

NT\$450 元/ 杯

WATER GLASS DAMAGED CHARGING FEE

- 水杯若毀損、破損將收取 -

NT\$200 元/ 杯

晚上 21:00 前 每人低消 800 元 | 21:00 後 每人低消 600 元
MINIMUM CHARGE

BEFORE 21:00 NT \$800 | AFTER 21:00 NT \$600 PER PERSON

最後點餐時間為打烊前 1 小時 | Last orders 1hr prior to closing time

以上如有活動行銷皆不包含在低消內

詳細內容請洽詢在場人員

**The activities event feed will not include into the minimum charges
For further information please contact the staff**





● 前菜下酒菜 ●

STARTER

西芹酒釀豆乳淡菜 Celery Fermented Tofu Mussel 380

進口淡菜 / 百里香 / 酒釀豆腐乳 / 西洋芹 / 洋菇 / 軟法麵包
Mussel / Fermented Tofu / Celery / Thyme / Mushroom / Baguette

梅干可頌刈包 Braise Pork Croissant 350

梅干肉 / 可頌 / 漬西瓜綿 / 小番茄 / 生菜
Braise Pork belly / pickle vegetable / Croissant / Cherry Tomato / Lettuce

鹹蛋黃醬佐酥炸軟殼蟹 Soft-shell Crab w/ Salted Yolk Sauce 380

軟殼蟹 / 四季豆 / 蒜苗 / 辣椒絲 / 炸蒜片 / 鹹蛋黃醬
Soft-shell crab / Salted yolk sauce / Green Bean / Garlic

手工酥炸椒鹽雞皮 Salt'n'Pepper Chicken Skin 280

雞皮 / 胡椒鹽 / 海苔粉
Deep-fried chicken skin / Salt / Pepper

開陽金棗醋炒蘿蔔糕 Pan-Fried Radish Cake 320

蘿蔔糕 / 臘腸 / 開陽 / 蒜苗 / 韭菜 / 金棗醬 / 陳年醋膏 / 白芝麻
Taiwanese radish cake / Dried shrimp / Aged sausage / Orange balsamic sauce



蒜香香草炒菌菇 Garlic Mushrooms 300

<可蛋奶素 V Optional>
杏鮑菇 / 香菇 / 大蒜 / 芝麻葉
Sautéed mushrooms / Garlic / Arugula



普羅旺斯雜菜煲 Ratatouille 350

<可蛋奶素 V Optional>
黃櫛瓜 / 綠櫛瓜 / 牛番茄 / 台灣茄 / 百里香 / 蔬菜醬汁
Yellow Zucchini / Green Zucchini / Tomato / Taiwanese eggplant / Thyme / Vegetable sauce

酥炸海苔蝦 Crispy Seaweed Shrimps 360

白蝦 / 蒜頭酥 / 胡椒鹽 / 七味粉 / 辣味海苔 
Deep fried Shrimps / Garlic / Pepper salt / Shichimi / Spicy seaweed



波特酒醬燒牛肋條 **Stewed Beef Ribs Strips** **380**

牛肋條 / 波特酒醬汁 / 醋漬薑黃大頭菜 / 羽衣甘藍 / 高麗菜絲
Braised beef short ribs / Port wine sauce / Vinegar marinated turnip / Kales / Shred cabbage

 **鹹蛋黃起司烤櫛瓜** **Oven Baked Zucchini** **350**

<可蛋奶素 V Optional>
櫛瓜 / 帕瑪森乳酪 / 自製麵包粉 / 鹹蛋 / 巴西利
Oven baked zucchini / Parmesan cheese / Salted yolk / Gremolata crumbs

楊梅照燒炸雞翅 **Sour Plum Chicken Wings** **350**

楊梅照燒醬 / 雞翅六隻
Deep-fried chicken wings / Sour plum teriyaki sauce

炸手工牛肉丸 **Fried Beef Balls** **380**

牛絞肉 / 蔬菜 / 辛香料 / 麵包粉
Taiwanese style minced beef balls / Breadcrumbs / Spicy BBQ sauce

 **Aj 秘製醬烤玉米筍** **BBQ Baby Corn** **300**

<可蛋奶素 V Optional>
玉米筍 / 沙茶醬 / 菲達起司 / 帕瑪森乳酪
Roasted baby corn / Taiwanese style sauce / Feta cheese / Parmesan cheese

 **松露炸薯條** **Truffle Fries** **280**

<可蛋奶素 V Optional>
馬鈴薯條 / 馬鈴薯角 / 黑松露美乃滋沾醬
French Fries / Potato wedges / Truffle mayonnaise dip

● 沙拉 ● SALAD

 **豬耳絲透抽沙拉** **Crispy Squid Salad** **300**

<可蛋奶素 V Optional>
豬耳絲 / 透抽 / 高麗菜 / 蘋果 / 檸檬油醋醬
Shred Cabbage / Stewed pig ear / Deep fried squid / Apple / Lemon vinegar

● 湯品 ● SOUP

白花鱈蟹湯 **Snow Crab Cauliflower Soup** **380**

炙燒雪蟹鉗 / 蟹腳肉 / 白花椰
Cauliflower / Snow crab claw / Crab meat

● 碳烤薄餅 ● QUESADILLA



索蘭諾火腿碳烤薄餅

Serrano Ham

450

<可蛋奶素 V Optional>

索蘭諾火腿 / 芝麻葉 / 帕瑪森起司 / 蘑菇

Serrano ham / Arugula / Parmesan cheese / Mushroom



法國佩利哥香草松露碳烤薄餅

Truffle/Mozzarella

450

<可蛋奶素 V Optional>

黑松露 / 馬扎瑞拉乳酪 / 海苔粉

French Perigord truffle / Mozzarella / Seaweed powder



義式香腸碳烤薄餅

Italian Sausage

450

<可蛋奶素 V Optional> 🌶️

義大利香腸 / 酪梨醬 / 墨西哥青辣椒 / 紫洋蔥 / 楊梅照燒醬 / 馬扎瑞拉乳酪

Homemade Italian sausage / Avocado purée / Jalapeño / Plum sauce / Mozzarella



來 Aj's 必吃的蜂蜜起司薄餅

Honey Quesadilla

450

<可蛋奶素 V Optional>

蜂蜜 / 瑞可塔起司 / 帕瑪森起司 / 馬扎瑞拉乳酪 / 桂圓

Honey / Ricotta / Parmesan / Mozzarella / Dried longan



● 義大利麵 ● PASTA



基隆小卷蝦卵義大利麵

Neritic Squid Pasta

450

<可蛋奶素 V Optional> 🌶️

基隆小卷 / 彩椒丁 / 嫩薑 / 墨西哥辣椒 / 九層塔 / 青蔥 / 蝦卵 / 義大利麵

Taiwanese Neritic Squid / Capsicum / Jalapeño / Ginger / Basil / Spring onion / Ebiko / Spaghetti



塔香綠咖哩白蝦炒麵

Green Curry Shrimps Pasta

450

<可蛋奶素 V Optional>

綠咖哩醬 / 白蝦 / 九層塔 / 杏鮑菇 / 檸檬角 /

香菜 / 紅蔥頭 / 南薑 / 香茅 / 檸檬葉 / 醋漬辣椒絲 / 義大利麵

Shrimps / Spaghetti / Basil / King Oyster Mushroom / Lemon / Cilantro /



蒔蘿鹹豬肉炒麵

Dill Salted Pork Pasta

450

<可蛋奶素 V Optional>





鹹豬肉 / 黑橄欖 / 風乾番茄 / 玉米筍 / 蒜苗 / 蒔蘿 / 義大利麵

Salted Pork / Olive / Dried tomatoes / Baby corn / Garlic sprout /

Dill / Pasta /



● 燉飯 ● RISOTTO

-  **豆豉滷虱目魚燉飯 Braised Milkfish Risotto 480**
<可蛋奶素 V Optional>
豆豉 / 虱目魚 / 西瓜棉 / 蒜苗 / 洋蔥 / 義大利米
Douchi / Milkfish / Pickled Watermelon / Garlic sprout / Onion / Italian rice
-  **剝皮辣椒雞燉飯 Peeled Chili Pepper Risotto 450**
<可蛋奶素 V Optional> 
雞腿肉 / 剝皮辣椒雞高湯 / 玉米筍 / 風乾番茄 / 義大利米
Chicken thigh meat / baby corn / Peeled chili chicken stock / Dried tomatoes / Italian rice
-  **干貝蟹膏海鮮燉飯 Seafood Risotto 480**
生食級干貝 / 蟹膏 / 花枝丁 / 蒜苗 / 蝦卵 / 義大利米
Scallop / Crab roe paste / minced calamari / Ebiko / Italian rice

● 主餐 ● MAIN COURES

冬菜鴨肉佐奇米秋里醬 Duck Breast with Chimichurri sauce 880
冬菜 / 舒肥鴨胸 / 紅肉地瓜 / 當季時蔬 / 覆盆子燉菜 / 奇米秋里醬
Pickled cabbage / Sous vide Duck breast / Sweet potatoes / seasonal vegetables / Cranberry Stew / Chimichurri sauce /

碳烤豬梅花肉 Grilled Pork Loin Steaks 780
豬梅花 / 當季時蔬 / 珍珠洋蔥 / 煙燻威士忌醬
Grilled pork shoulder / Seasonal vegetables / Onion / Smoked Bourbon sauce

美國安格斯 Choice 肋眼牛排 Ribeye Steak

	10oz	1480
	14oz	1980

Choice 肋眼牛排 / 炙燒玉米筍 / 香烤大蒜 / 馬鈴薯泥
USA Angus Choice rib-eye / Roasted baby corn / Grilled garlic / Mashed potato

以上價格需另外收取原價 10%之服務費
All prices are subject to 10% service charge



起司拼盤 CHEESE PLATTER

起司生肉拼盤最低須點 3 種以上，可以混搭。續點則不限樣數。

Minimum of 3 orders on any cheese or salami/sausage/ham / Both can be mixed

硬質起司 Hard Cheese

1. 格蘭摩拉維亞陳年乳酪 Gran Moravia 98 元/份

產地：義大利維琴查城

乳種：牛

口感質地：偏硬。

酒食搭配：適合直接食用或建議搭配香氣濃郁的紅酒。

品種建議：Pinot Noir、Gamay、Riesling

2. 葛瑞爾乳酪 Gruyere 100 元/份

產地：瑞士佛里堡州

乳種：牛

口感質地：一層浸濕餅乾般外皮，口感纖細帶有彈性，甘甜中散發松果香氣。

酒食搭配：搭配不甜白酒或較為清爽型紅酒能取得絕佳的平衡。

品種建議：Merlot、Gamay、Riesling

3. 帕瑪森乳酪 Parmigiano Reggiano 74 元/份

產地：義大利艾米利亞、羅馬涅省

乳種：牛

口感質地：香味強烈，質地堅硬細緻易碎，口感濃郁帶有些許鹹度。

酒食搭配：與義大利酒是最完美組合和氣泡酒一起食用也能表現出迷人口感。

品種建議：Sangiovese、Nebbiolo、Barbera、Riesling

4. 阿西亞哥乳酪 Asiago 85 元/份

產地：義大利

乳種：牛

口感質地：質地紮實略有嚼勁；乳香濃厚，略帶鳳梨般的果香，口感溫和而甘醇。

酒食搭配：適合直接食用或建議搭配酒體適中的紅酒，氣泡酒，蔓越莓汁。

品種建議：Pinot Noir、Merlot、Gamay、Riesling



半硬質起司 Semi-hard Cheese

5. 醉香核桃乳酪 Brun de Noix 118 元/份

產地：法國

乳種：牛

口感質地：中間偏硬

酒食搭配：可與麵包，果醬，蜂蜜，堅果等一起食用，年輕的托馬乳酪與淺白葡萄酒搭配風味更佳

品種建議：Chardonnay、Vin Jaune

6. 煙燻蘋果木切達乳酪 Applewood Smoked Cheddar 153 元/份

產地：英國薩默賽特州

乳種：牛

口感質地：琥珀色外觀，口感滑順，具有極佳煙燻及圓潤芬香的氣味。

酒食搭配：可與酒體飽滿、香氣強烈類型或與有機紅酒做為搭配。

品種建議：Cabernet Sauvignon、Malbec

7. 愛摩塔乳酪 Emmental 101 元/份

產地：瑞士愛摩塔地區

乳種：牛

口感質地：質地柔軟帶有彈性，具有淡淡的甜味，口感溫和而清爽。

酒食搭配：適合單吃也能搭配麵包、水果或酒體中等的葡萄酒。

品種建議：Pinot Noir、Gamay

藍黴乳酪 Blue Mould Cheese

8. 戈岡左拉乳酪 Gorgonzola 117 元/份

產地：義大利

乳種：牛

口感質地：黏稠質地帶有辛辣香甜 口感，風味強烈具有獨特味道。

酒食搭配：適合搭配具有甜度或果香味濃厚的紅、白酒 一起品嚐。

品種建議：Dolcetto、Muscat、Noble Wine



白黴乳酪 White Cheese & 洗浸乳酪 Washed-Rind Cheese

9. 孟斯戴乳酪 Munster 125 元/份

產地：法國阿爾薩斯 乳種：牛 脂肪量：45%
口感質地：質地柔軟，獨特氣息中帶有一絲孜然味，具有鹹味，口感滑順細緻。
酒食搭配：適合與酒體渾厚的紅酒或果香明顯的白酒搭配，可搭配有洋蔥或馬鈴薯的菜餚
適合搭配：**Cabernet Sauvignon**、**Pinot Noir**、**Gewurztraminer**

10. 法國之花布瑞乳酪 Fleur de France Brie 96 元/份

產地：法國巴黎大區 乳種：牛 脂肪量：45%
口感質地：具有獨特奶製香氣，溫和順口，即便單吃也十分美味。
酒食搭配：可搭配具有新鮮杏桃、水蜜桃及堅果特性酒款或甜型白酒。
適合搭配：**Riesling**、**Muscat**

11. 塔烈吉歐乳酪 Taleggio 98 元/份

產地：義大利 乳種：牛
口感質地：口感偏軟，外皮有黏性，色呈金黃或橘紅色，內芯則為象牙或淺黃色。
酒食搭配：可搭配口感厚實的甜酒、葡萄紅酒或烈酒。
適合搭配：**Tokaji**、**Noble Wine**

12. 托米諾乳酪 Tomino Vaschetta 145 元/份

產地：義大利皮埃蒙特地區 乳種：牛
口感質地：一款具有濃烈香氣和鮮明風味的軟乳酪。
酒食搭配：可與麵包、水果、火腿、培根等搭配食用。
適合搭配：**Sauvignon Blanc**、**Riesling**、**Gamay**

特製乳酪 AJ's Signature Cheese

13. Aj's 祕製味噌北海道奶油乳酪 Aj's Special Miso Cheese 125 元/份

產地：日本北海道十勝 乳種：牛 脂肪量：31.8%以上
口感質地：質地細緻、柔軟，微微酸度，奶香味濃厚，加上日本半粗味噌及味噌醃製，帶有微甜與鹹香的滋味。
酒食搭配：直接食用，搭配具酸度的白酒。
適合搭配：**CAVA**、**Riesling**



風乾生肉盤 SAMLLGOODS

起司生肉拼盤最低須點 3 種以上，可以混搭。續點則不限樣數。

At least order 3 kinds of cheese or ham for a plate

- 1. 金門酒糟牛薩拉米風乾臘 Taiwanese beef salami** 128 元/份
口感質地：口感扎實，油脂芬芳，帶有大蒜與紅椒的煙薰香氣。
酒食搭配：與酒體飽滿，帶有辛香料香氣紅酒能互相襯映搭配。
品種建議：**Cabernet Sauvignon**、**Syrah**、**Tempranillo**
- 2. 義大利 Coppa 乾臘腸 Coppa** 140 元/份
口感質地：以香草和鹽漬風乾熟成，口感柔軟、風味細緻，油脂充滿香氣。
酒食搭配：搭配酒體輕巧酒款如義大利托斯卡尼產的奇揚地紅酒。
品種建議：**Sangiovese**
- 3. 彰化花田喜歲胡蘿蔔肉乾 Salami** 125 元/份
口感質地：脂肪含量少，膠質豐富，口感附有嚼勁。
酒食搭配：適合所有酒款，無論是紅酒、白酒或氣泡酒都會有加分的效果。
品種建議：**Sherry**、**Moscato D'Asti**、**CAVA**
- 4. 西班牙 Bellota 伊比利臘腸 Acorn-fed Iberian Chorizo** 153 元/份
口感質地：具有獨特變化香氣和大理石花紋般脂肪，口感細緻，帶有辣味。
酒食搭配：適合與不甜白酒或酒體較為中等，單寧感低的紅酒做搭配。
品種建議：**Nebbiolo**、**Sangiovese**
- 5. 西班牙 Bellota 伊比利香腸 Acorn-fed Iberian Sausage** 153 元/份
口感質地：豬隻以橡實和天然香草為食，香腸散發出獨特榛果、紅椒香氣。
酒食搭配：適合與不甜白酒做搭配，如夏布利年輕白酒或輕盈紅酒。
品種建議：**Pinot Noir**、**Chardonnay**
- 6. 西班牙索蘭諾火腿 Serrano Ham** 153 元/份
口感質地：呈現淡粉紅色澤，肉與油脂絲絲分明，鹹度較低。
酒食搭配：搭配 西班牙雪莉或氣泡酒 CAVA 為絕佳組合。
品種建議：**Sherry**、**CAVA**
- 7. 法國拜雍火腿 Bayonne Ham** 184 元/份
口感質地：油脂均勻，口感細膩，在口中逐漸散發層層肉質和核果類香氣。
酒食搭配：帶有酸度及未過桶陳年白酒，能與火腿油脂達到美妙平衡。
品種建議：**Riesling**、**Chardonnay**

● 自行帶酒用餐消費 ●

BRING YOUR OWN ALCOHOL

WE DO NOT CHARGE OPEN BOTTLE FEE

THEREFOR WE ONLY CHARGING THE GLASSES FEE

選購 Aj's wine & bistro 餐廳之葡萄酒，同門市零售價格

WINE BY BOTTLE IS THE SAME AS STORE RETAIL SELLING PRICE
AT AJ'S WINE & BISTRO

開同類型葡萄酒如要求重新提供新酒杯及

自行攜帶葡萄酒至本餐廳開瓶飲用者

杯子清潔費計算如下

FOR THE OPEN THE SAME TYPE OF WINE

REQUESTED RE-PROVIDE NEW GLASS

OR BRING YOUR OWN BOTTLE

THE EXTRA CHARGE FEE WILL BE FOLLOW BY

- 葡萄酒杯將依照紅、白、氣泡酒酒款不同分開計算 -
WINE GLASS DIFFERENCE OF TYPE WOULD BE CHARGE
SEPARATELY BY RED, WHITE OR SPARKLING

NT\$100 元/杯

- 烈酒杯 -

LIQUOR GLASS

NT\$200 元/杯

- 杯子皆不得共用 -

ALL THE GLASSES CANNOT BE MIX

- 自行帶酒如需使用醒酒瓶或冰桶者 -

SELF BRING BOTTLES REQUESTED DECANTER OR ICE BUCKET
CHARGE FEE

酌收清潔費 NT\$200 元

- 自行帶酒皆不提供倒酒服務 -

SELF BRING BOTTLES WILL NOT PROVIDE POURING SERVICE

葡萄酒外帶優惠 (酒窖除外)

WINE TO GO SPECIAL DISCOUNT / EXPECT THE WINE IN THE CELLAR

外帶 5 瓶以下可享 85 折優惠

TAKE OUT UNDER THAN 5 BOTTLES IS 15% OFF DISCOUNT

外帶 6 瓶以上可享 8 折優惠

TAKE OUT MORE THAN 6 BOTTLES IS 20% OFF DISCOUNT

運費 NT\$300

DELIVERY FEE / LIMITED BY TAIPEI CITY ONLY

外帶滿 12 瓶以上可享免運費服務 (僅限本島單一地點)

TAKE OUT MORE THAN 12 BOTTLES, WILL HAVE FREE DELIVERY FEE
LIMITED BY TAIWAN ONLY



精選單杯葡萄酒 HOUSE WINE

Aj's Wine & Bistro 精心挑選來自世界各地紅白酒款，提供單杯酒服務，請讓我們為您介紹。今晚，就讓我們一起享受品飲的美好，聆聽酒中的詩歌。

白酒 WHITE WINE

280 glass / bottle

Angove Chalk Hill Blue

產地 area : South Australia

品種 grapes : Sauvignon Blanc, Semillon

草本植物和熱帶芬芳特性，典雅的柑橘馨香，呈現清爽的熱帶水果風味

Fritz Windisch N.Spiegelberg

產地 area : Germany

品種 grapes : Riesling

帶有成熟蘋果、甜瓜等豐富果香，微甜的口感伴隨著恰好的酸度

Cantina Tollo Rocca Ventosa Trebbiano DOP

產地 area : Italy

品種 grapes : Trebbiano

香氣豐富帶有蘋果、柑橘、香草香氣，清新礦物感餘韻環繞

Emiliana Adobe Reserva, DO Rapel Valley

產地 area : Chile

品種 grapes : Gewurztraminer

優雅茉莉花香、荔枝、蜂蜜與草本香，帶有蘋果、杏桃香味，酒體豐盈

Bolhas dos Lobos, Vinho Verde

產地 area : Portugal

品種 grapes : Loureiro

活潑明亮稻草黃色澤，伴隨檸檬與小白花香氣，微氣泡清脆口感

Grane Lanke, Moscato

產地 area : California

品種 grapes : Moscato

帶有柑橘、茉莉花、蜂蜜香甜氣息，伴隨梨子、瓜果、香料迷人韻味

如不想要侷限於本店的14款House Wine選擇

本店還有其他多達1000多款不同紅白酒可選擇

可協尋現場人員依照您要的口感做介紹

In addition of 14 house wine items, if you wish do not want to be limited by it

We also have more than 1000 bottles different items to choose from

You may inquire the on-site staff to introduce to you

紅酒 RED WINE

280 glass / bottle

Les Producteurs Réunis, Cuvée Dissenay

產地 area : France/Languedoc

品種 grapes : Pinot Noir

帶有櫻桃、紅莓圓潤而濃郁的果香，口感輕盈，清爽優雅的酸度

Chateau Timberlay

產地 area : France/Bordeaux

品種 grapes : Cabernet Sauvignon , Merlot

森林果實、黑莓氣息，豐腴口感帶有藍莓風味，單寧細緻滑順

Cantina Tollo Rocca Ventosa Sangiovese DOP

產地 area : Italy

品種 grapes : Sangiovese

成熟的紅色水果香氣，伴隨著野櫻桃與優雅香料氣息，口感柔順

Viña Tinajas Del Maule, Viejo Feo Premium

產地 area : Chile

品種 grapes : Carmenere

散發黑色莓果香，混和著摩卡咖啡與巧克力氣息，單寧柔滑

Casa Santos Lima, Quinta Vista Vinho Regional Lisboa

產地 area : Portugal

品種 grapes : Touriga Franca, Tinta Roriz, Castelao

帶有桑葚、李子等果香，混和巧克力及橡木香氣，豐富果香單寧細緻

Marques de Carano, Gran Reserva

產地 area : Spain

品種 grapes : Tempranillo, Garnacha, Carinena

帶有櫻桃、木莓香氣和異國香料、香草、橡木桶氣息，單寧細緻滑順

餐後酒 DESSERT WINE

280 glass / bottle

Quinta do Portal 29 Grapes Reserve Ruby Porto

產地 area : Portugal

品種 grapes : 29 indigenous Duoro varieties

豐盛且奔放的紅色水果香氣，口感細膩優雅、絲綢般滑順，尾韻高度平衡

Le Petit Guiraud

產地 area : France/Sauternes

品種 grapes : Semillon, Sauvignon blanc

杏桃、白花、蜂蜜氣息中帶有白色水果及柑橘香氣，甜美且酸度怡人

如不想要侷限於本店的14款House Wine選擇

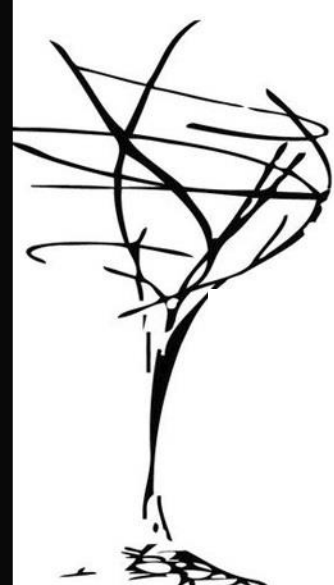
本店還有其他多達1000多款不同紅白酒可選擇

可協尋現場人員依照您要的口感做介紹

In addition of 14 house wine items, if you wish do not want to be limited by it

We also have more than 1000 bottles different items to choose from

You may inquire the on-site staff to introduce to you





蘇格蘭單一麥威士忌 SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

- 斯貝賽區 Speyside

杯 / 瓶



GLASS / BOTTLE

百富 12 年雙桶

380 / 2,980

The Balvenie Doublewood 12 Year

香氣融合香甜水果、蜂蜜與香草味，帶著堅果、肉桂的辛香風味口感

格蘭菲迪 15 年

380 / 2,980

Glenfiddich 15 Year

散發香甜石南花蜜與香草軟糖般的迷人香韻，融合濃郁的果香，口感圓潤



- 高地區 Highland

大摩 12 年

380 / 2,980

Dalmore 12 Year

散發柑橘類果醬、辛香料氣息，微微香草味，餘韻帶有巧克力及炭燒咖啡

大摩 15 年

450 / 4,880

Dalmore 15 Year

散發香甜柳橙與肉桂荳蔻香韻，融合香草蘋果的果香，尾韻帶有橡木桶木質香氣

- 島嶼區 Island

斯凱島 - 大力斯可 10 年

350 / 2,680

Talisker 10 Year

泥煤燻香中有海水鹹味、柑橘、胡椒氣息，口感具濃郁乾燥水果香甜

奧克尼島 - 高原騎士 12 年

350 / 2,680

Highland Park 12 Year

琥珀酒色，淡泥煤煙燻氣息中帶著石楠花蜜香混和奶油糖與乾燥香草

- 艾雷島 Islay

卡爾里拉 12 年

350 / 2,680

Caol Ila 12 Years

淡麥稈色，清淡而芳香的煙燻，平順愉悅口感，新鮮 水果、乾燥花香氣

馬爹利藍淬燕 白蘭地

400 / 3,580

Martell Blue Swift

帶著香蕉與焦糖梨子的香氣，後段香草與椰子的芳香中散發著清爽薄荷葉的微香

*開整瓶威士忌提供六個月寄酒服務，超過期限則店家保有處理權利。

After the bottle has been opened will be preserve within 6 months

Overdue the store has the processing right doposition





啤酒 BEER

常作 極良 大麥醇釀啤酒 Lager	200
常作 極惡 無過濾小麥啤酒 Weissbier	200

無酒精飲料 NON-ALCOHOLIC DRINK

可口可樂 Coca-Cola	150
精選果汁 Fruit Juice	150
英式熱茶 English Breakfast Tea	150
AJ 秘製解酒茶 Aj's Special Sober Tea	180
經典康普茶/茉莉香茶 Kombucha Original/Jasmine	250

礦泉水&氣泡水 MINERAL&SPARKING WATER

Lauretana 的水源來自義大利北部比耶拉省的阿爾卑斯山脈。在低汙染、人煙稀少的高海拔四千六百公尺山脈上，層疊的山岩成為得天獨厚的天然地質過濾器，不僅淨化水質，同時可使水質擁有微礦化的特性造就了最純淨的 Lauretana 天然冰河水。

蘿莉塔娜天然冰河水 (1000ML) Lauretana Naturale	180
蘿莉塔娜天然氣泡礦泉水 (1000ML) Lauretana Frizzante	180

以上價格需另外收取原價 10%之服務費

All prices are subject to 10% service charge

21:00 前 每人低消 800 元 | 21:00 後 每人低消 600 元

Minimum charge

Before 21:00 NT \$800 | After 21:00 NT \$600 per person

最後點餐時間為打烊前 1 小時 | Last orders 1hr prior to closing time