



每人最低消費 NT\$250  
Minimum NT\$250 order per person

## 明星菜 STAR DISHES

售價 | Price

**法式龍蝦海鮮盤** 贈精選葡萄酒乙瓶(原價 \$880)

\$2,999

French-style Lobster and Seafood Plate

One Free Bottle of Specially Selected Wine (Originally Priced at \$880)

極選波士頓活龍蝦、扇貝、生蠔、白蝦、法國海螺、鮑魚、血腥瑪麗牡蠣杯  
Specially Selected Live Boston Lobster, Scallops, Oysters, Shrimp,  
French Sea Snail, Abalone and Bloody Mary Oyster Cups

4人享用

**\*每日限量供應，需提前三天預訂**

Limited quantity daily; need to be ordered three days ahead of time





### 法式龍蝦海鮮盤

沒有多餘的調味，自然奔放的原始海味橫溢，  
一次盡饗7種奢美海鮮的甜腴嫩彈。

迷迭香烤羊肩排佐薄荷醬

香酥德國豬腳搭情人果酸菜

美國牛小排

開心果豬里肌  
搭香煎大蝦佐Q梅肉

## 主菜 MAIN COURSE

售價 | Price

- ★ **美國牛小排/Prime極佳級6oz、季節時蔬、肉汁** \$1,280  
USDA Prime Grade Beef Short Ribs (6oz), Seasonal Vegetables, Gravy  
| 最高等級的美國牛肉，肉質與油花分布均勻，煎烤產生梅納反應，  
| 外酥內嫩、濃腴噴香的最佳口感。
- 美國紐約客/Prime極佳級8oz、季節時蔬、肉汁** \$1,180  
USDA Prime Grade New York Strip (8oz), Seasonal Vegetables, Gravy
- 烤威尼斯市場海鮮** \$980  
Roasted Venetian Style Seafood  
2-3人享用
- ★ **迷迭香烤羊肩排佐薄荷醬** \$800  
Roasted Lamb Shoulder Chop with Rosemary and Mint Sauce  
| 選用自然放牧飼育紐西蘭羊肉的肩胛部，肉質鮮嫩厚實，  
| 搭配清爽迷人的特調薄荷醬，兩者交融更添層次，為老饕首選。
- 香酥鴨胸佐紅酒野莓肉汁** \$770  
Duck Breast with Red Wine and Wild Berry Sauce
- ★ **開心果豬里肌搭香煎大蝦佐Q梅肉** \$770  
Crispy German Pork Knuckles with Pickled Mango Sauerkraut  
(豬肉產地：台灣 Origin of Pork: Taiwan)  
| 裹上開心果醬和果碎的里肌肉，蘸上以在地Q梅熬煮的醬汁，  
| 甜潤交織、口感腴厚豐滿。
- ★ **香酥德國豬腳搭情人果酸菜** \$750  
Crispy German Pork Knuckles with Pickled Mango Sauerkraut  
(豬腳產地：台灣 Origin of Pig Knuckle: Taiwan)  
| 特選台灣在地酸爽的情人果自製獨門酸菜，與彈嫩噴香的豬腳一起入口，  
| 絕妙搭配香氣橫溢。
- 傳統家鄉味烤雞** \$700  
Traditional Home-roasted Chicken

\* 以上主菜含：湯品、沙拉、飲料(美式咖啡&錫蘭紅茶)二擇一

The above main courses include soup, salad and drink (Americano or Ceylon black tea)

\* 加價NT\$100可任選手工甜點乙份

Add \$100 to choose a hand-made dessert

★主廚推薦 Chef's Recommendation

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -

## 湯品 SOUPS

售價 | Price

### 主廚濃湯

Chef's Special Soup

\$150

### 每日例湯

Soup of the Day

\$150

## 冷肉 · 沙拉 COLD CUTS · SALADS

售價 | Price

### ★ 布拉塔乳酪、荷蘭肉腸、帕馬火腿

\$680

Burrata, Dutch Sausage, Parma Ham

(豬肉產地：西班牙、荷蘭 Origin of Pork: Spain and the Netherlands)

嚴選柔嫩鹹香帕馬火腿、荷蘭肉腸，佐上來自南義的布拉塔起司，  
滿口馥郁奶香。

3-4人享用

### 烤蜂蜜南瓜起司堅果木盆沙拉佐風味柚子油醋

\$380

Honey Roasted Pumpkin Cheese Nut Bowl Salad

with Yuzu Vinaigrette

2-3人享用

### 摩德那豬嫩肉酸豆鮪魚沙拉

\$320

Modenese Pork Loin, Capers and Tuna Salad

(豬肉產地：台灣 Origin of Pork: Taiwan)

2-3人享用

### 炭烤雞胸凱薩沙拉

\$300

Roast Chicken Breast Caesar Salad

2-3人享用



布拉塔乳酪、荷蘭肉腸、帕馬火腿

## 前菜 APPETIZERS

售價 | Price

- 炭烤牛舌佐佛羅倫斯綠醬** \$450  
Roast Cow Tongue with Florentine Green Sauce  
(牛舌產地：紐西蘭 Origin of Cow Tongue: New Zealand)  
2-3人享用
- ★ **米蘭香酥牛肚佐番茄辣醬&古早味薑汁** \$450  
Milanese Tripe with Spicy Tomato Sauce and Traditional Ginger Sauce  
(牛肚產地：中南美洲 Origin of Tripe: South America)  
採用義式新派料理手法酥炸濃腴牛肚，搭上特調醬汁清爽涮嘴，  
為聚餐小酌不可或缺的獨家下酒菜！  
2-3人享用
- ★ **白酒檸檬海鮮搭法國麵包** \$450  
White Wine and Lemon Seafood with French Bread  
2-3人享用
- 義式風味烤蔬菜** \$380  
Italian-style Roasted Vegetables  
2-3人享用
- 摩洛哥風味炸雞** \$350  
Moroccan-style Fried Chicken  
2-3人享用
- ★ **拿坡里炸海鮮** \$340  
Neapolitan Fried Seafood  
2-3人享用
- ★ **法式自製杏桃鴨肝醬搭法國麵包** \$320  
French Apricot Foie Gras with French Bread  
選用台灣在地杏桃乾自製新鮮鴨肝醬，質地細緻滑順，  
從口感到滋味兼俱醇美多芳。  
2-3人享用
- 水牛乳酪番茄羅勒** \$320  
Buffalo Cheese with Tomatoes and Basil  
2-3人享用
- 米蘭煙燻鮭魚蘆筍蛋** \$320  
Milanese Smoked Salmon with Asparagus and Eggs  
2-3人享用
- 香料松露奶油炒野菇** \$280  
Sautéed Wild Mushrooms with Spiced Truffle Butter  
2-3人享用
- 松露薯條** \$250  
Truffle Fries  
2-3人享用
- ★ **酥炸煙燻豬耳朵** \$220  
Crispy Fried and Smoked Pig Ear  
(豬肉產地：台灣 Origin of Pork: Taiwan)  
2-3人享用
- ★ **醋溜鱈魚** \$280  
Vinaigrette Eel  
當義式Crostini配上台式炒鱈魚，法國麵包鋪上酸溜的高麗菜和酥炸鱈魚，  
是值得一嚐的絕美混血料理！  
2-3人享用

\*前菜加價NT\$180，附湯品、沙拉、飲料(美式咖啡、錫蘭紅茶擇一)

Add NT\$180 to the appetizers, with soup, salad, and drink (Americano or Ceylon black tea)

★主廚推薦 Chef's Recommendation

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -

## 義大利麵 PASTA

售價 | Price

西西里海鮮大水管麵 Sicilian Seafood Penne Pasta	\$420
巴沙米可陳醋煎烤鴨腿義大利麵 Spaghetti with Balsamic Vinegar Fried Duck Leg	\$420
經典肉舖義大利圓直麵 Spaghetti with Classic Meat Sauce (牛肉產地：美國、豬肉產地：台灣 Origin of Beef: United States, Origin of Pork: Taiwan)	\$380
油封番茄白酒蛤蜊墨魚麵 Sautéed Tomato, White Wine, Clams and Cuttlefish Pasta	\$350
帕米加諾培根奶油寬麵搭溫泉蛋 Fettuccine with Parmigiano Bacon Cream Sauce and Soft-boiled Egg	\$350
小農時蔬茄香千層麵(素) Vegetable and Eggplant Lasagna (Vegetarian)	\$350



★主廚推薦 Chef's Recommendation

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -



## 正宗台南家宴

義式燉飯結合台式白菜滷，搭配鮮香的烏魚子和乾煎虱目魚肚，溫暖濃郁的食材與料理手法有如台南的熱情澎湃！



### 燉飯 RISOTTO

售價 | Price

- ★ 正宗台南家宴 \$480  
Traditional Tainan Home Meal  
義大利米、扁魚、大白菜、野菇、烏魚子、白蝦、虱目魚  
Italian rice, Flatfish, Cabbage, Mushrooms, Mullet Roe, Shrimps and Milkfish
- ★ 海味蝶豆花酥炸軟殼蟹燉飯 \$460  
Seafood Risotto with Butterfly Pea Flower and Fried Soft Shell Crab  
干貝、蛤蜊、軟殼蟹 Scallop, Clams, Soft Shell Crab  
生食級干貝和酥脆的軟殼蟹，鋪於注入蛤蠣高湯及天然蝶豆花的奶油燉飯上，原始海味滿溢！
- 青醬嫩雞燉飯 \$420  
Chicken Pesto Risotto
- 義式香料牛肝菌綜合野菇燉飯 \$420  
Wild Mushroom with Porcini and Italian Seasoning Risotto

\*義大利麵/燉飯加價NT\$180，附湯品、沙拉、飲料(美式咖啡、錫蘭紅茶擇一)  
Add NT\$180 to the pasta/risotto, with soup, salad, and drink (Americano or Ceylon black tea)

★主廚推薦 Chef's Recommendation

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -

番茄蜜餞披薩

新馬辣醬時蔬海鮮披薩

魔幻夏威夷肉腸披薩餃





## 披薩 PIZZA

售價 | Price

- |  |       |
|--|-------|
| 香料燉牛肉拿坡里披薩<br>Beef Neapolitan Pizza<br>(牛肉產地：美國 Origin of Beef: United States)   | \$380 |
| 帕馬火腿芝麻葉披薩<br>Parma Ham and Arugula Pizza<br>(火腿產地：西班牙 Origin of Ham: Spain)  | \$380 |
| 拿坡里漁夫披薩<br>Neapolitan Fishermen's Pizza  | \$380 |
| ★ 新馬辣醬時蔬海鮮披薩<br>Singaporean & Malaysian Spicy Seafood Pizza<br>with Seasonal Vegetables<br>  靈感源自新加坡辣炒螃蟹，汲取其精華醬汁為披薩基底，<br>  並鋪滿鮮蔬、海鮮和酥炸的鱈魚香絲，滋味香辣帶勁。 | \$380 |
| 松露什錦菌菇披薩<br>Truffle and Assorted Mushroom Pizza  | \$360 |
| ★ 番茄蜜餞披薩<br>Tomato and Pickled Fruit Pizza<br>  主廚創意翻玩，將台式古早味一番茄蜜餞拆解，<br>  搭配雙色起司滿佈餅皮，一口咬下酸、甜、香在齒間舌畔爆開！  | \$360 |
| ★ 魔幻夏威夷肉腸披薩餃<br>Magical Hawaiian Sausage Calzone<br>(肉腸產地：荷蘭 Origin of Sausage: the Netherlands)   | \$340 |
| 經典瑪格麗特披薩<br>Classic Pizza Margherita   | \$280 |

\* 比薩加價NT\$180，附湯品、沙拉、飲料(美式咖啡、錫蘭紅茶擇一)  
Add NT\$180 to the pizza, with soup, salad,  
and drink(Americano or Ceylon black tea)

★主廚推薦 Chef's Recommendation

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -



## 手工甜點 *Handmade Desserts*

售價 | Price

### 義式經典提拉米蘇

Classic Italian Tiramisu

\$180

### 瑪德蓮青蘋果派

Madeleine Green Apple Pie

\* 季節性提供 Seasonal Availability

\$160

### 冰火布朗尼

Fire and Ice Brownies

\$160

### 巴斯克乳酪蛋糕

Basque Cheesecake

\$160

## 鮮榨果汁 Fresh Juice

杯 | Glass

新鮮柳橙汁 Fresh Orange Juice	\$180
新鮮檸檬汁 Fresh Lemon Juice	\$180
新鮮奇異果汁 Fresh Kiwi Juice	\$180
新鮮鳳梨汁 Fresh Pineapple Juice	\$180

## 軟性飲料 Soft Drinks

瓶 | Bottle

可口可樂330ml Coke Cola	\$90
雪碧330ml Sprite	\$90
通寧水330ml Tonic Water	\$90
蘇打水330ml Soda Water	\$90
薑汁汽水330ml Ginger Ale	\$90
聖沛黎洛氣泡礦泉水1000ml S .Pellegrino Mineral Water	\$180

## 咖啡 Coffee

杯 | Cup

### 義式濃咖啡

Espresso

\$120

### 美式咖啡

Americano

\$140

\* 可免費續杯乙次 Free refill once

### 拿鐵咖啡

Latter

\$160

### 卡布奇諾咖啡

Cappuccino

\$160

## 經典紅茶系列 Classic Tea

壺 | Pot

### 皇家伯爵紅茶

Earl Grey Tea

\$180

### 極品錫蘭茶

Finest Ceylon Tea

\$180

### 歐式大吉嶺茶

Darjeeling Tea

\$180

## 調味茶系列 Flavored Tea

壺 | Pot

### 綜合野莓茶

Wild Berry Flavor Tea

\$200

### 香甜蜜桃茶

Peach Tea

\$200

## 無咖啡因花草茶 Infusion

壺 | Pot

舒活茶 Mint Osmanthus Tea	\$220
靜心茶 Chrysanthemum Osmanthus Tea	\$220
亮妍茶 Jasmine Rose Tea	\$220
安神茶 Longan Flower Chrysanthemum Tea	\$220

### 啤酒 Beer

瓶 | Bottle

台灣生啤酒 330ml Taiwan Draft Beer	\$120
台灣啤酒 330ml Taiwan Beer	\$120
麒麟啤酒 330ml Kirin Ichiban	\$150
海尼根啤酒 330ml Heineken	\$150
朝日啤酒 334ml Asahi Super Dry	\$180

\*飲酒勿開車 Do not drink and drive

\*飲酒過量有礙健康 Excessive drinking can be hazardous to your health

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -



## 經典雞尾酒 Classic Cocktails

杯 | Glass

### 飛行

Aviation

琴酒、紫羅蘭、黑櫻桃、萊姆 Gin, Violet, Black Cherry, Lime

\$300

### 琴蕾

Gimlet

琴酒、萊姆 Gin, Lime

\$300

### 尼格羅尼

Negaroni

琴酒、Campari、香艾酒 Gin, Campari, Aromatic Vermouth

\$300

### 柯夢波丹

Cosmopolitan

伏特加、橙酒、蔓越莓、萊姆 Vodka, Orange Wine, Cranberry, Lime

\$300

### 戴克瑞

Daiquiri

蘭姆酒、萊姆 Rum, Lime

\$300

\*飲酒勿開車 Do not drink and drive

\*飲酒過量有礙健康 Excessive drinking can be hazardous to your health

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -



## 經典雞尾酒 Classic Cocktails

杯 | Glass

<b>惡魔</b> El Diablo 龍舌蘭酒、黑醋栗、萊姆、薑汁汽水 Tequila, Black Currant, Lime, Ginger Ale	\$300
<b>教母</b> God Mother 伏特加、杏仁 Vodka, Almond	\$300
<b>側車</b> Side Car 白蘭地、橙酒、萊姆 Brandy, Orange Wine, Lime	\$300
<b>威士忌酸酒</b> Whiskey Sour 波本威士忌、蛋白、萊姆 Bourbon Whiskey, Egg Whites, Lime	\$300
<b>莫希托</b> Mojito 蘭姆酒、薄荷、萊姆 Rum, Mint, Lime	\$300
<b>薄荷朱利普</b> Mint Julep 波本威士忌、薄荷 Bourbon Whiskey, Mint	\$300
<b>莫斯琴費茲</b> Ramos Gin Fizz 琴酒、鮮奶油、橙花水、蘇打水 Gin, Fresh Cream, Orange Blossom Water, Soda Water	\$380

\*飲酒勿開車 Do not drink and drive

\*飲酒過量有礙健康 Excessive drinking can be hazardous to your health

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -





## 原創雞尾酒 Original Cocktails

杯 | Glass

<b>歐，親愛的</b>	\$380
Oh Sweet Sweetheart 蘭姆酒、巧克力、香蕉、薄荷 Rum, Chocolate, Banana, Mint	
★ <b>我的繆思</b>	\$380
My Muse 龍舌蘭、辣油、柳橙、青花椒 Tequila, Spicy Oil, Orange, Green Sichuan Peppercorn	
<b>未成年</b>	\$380
But Before Age 琴酒、蛤蜊、蕃茄醋、麻油、蒜苗 Gin, Clams, Tomato Vinegar, Sesame oil, Garlic Cloves	
<b>灌醉我，再喚醒我</b>	\$380
Let Me Drunk and Wake Me up 伏特加、肉桂、迷迭香、萊姆 Vodka, Cinnamon, Rosemary, Lime	
★ <b>青春！</b>	\$380
Too Youthful 波本威士忌、綠茶梅、白話梅、綠茶、鮮奶油 Bourbon Whiskey, Green Tea Plum, White Plum, Green Tea, Fresh Cream	
★ <b>柚見煙波</b>	\$380
Meet Again with Lakeshore 伏特加、鳳梨、伯爵茶、葡萄柚 Vodka, Pineapple, Earl Grey Tea, Grapefruit	
<b>煙雨波瀾</b>	\$380
Misty and Rainy 琴酒、紫羅蘭、咖啡香艾酒 Gin, Violet, Coffee Vermouth	
<b>特製調酒</b>	\$400
Special Cocktail	

\*飲酒勿開車 Do not drink and drive

\*飲酒過量有礙健康 Excessive drinking can be hazardous to your health

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -

## 無酒精雞尾酒 Mocktail

杯 | Glass

- ★ 無罪 \$280  
Not Guilty  
杜松子、檸檬汁、通寧水  
Juniper Berry, Lemon Juice, Tonic Water
- 蕉響曲 \$280  
Banana Symphony  
香蕉、牛奶、肉桂  
Banana, Milk, Cinnamo
- 泡泡大公國 \$280  
Grand Duchy of Bubbles  
香蕉、綠茶、白話梅、肉桂、青花椒、牛奶  
Banana, Green Tea, White Plum, Cinnamon, Green Sichuan Peppercorn, Milk
- 晚風 \$280  
Night Breeze  
杜松子、鮮奶油、橙花水、蘇打水  
Juniper Berry, Fresh Cream, Orange Blossom Water, Soda Water



## 白酒 White Wines

瓶 | Bottle 杯 | Glass

<b>義大利蒙泰福爾酒莊古石灰皮諾</b> Cantina Di Monteforte Pietra Antica Pinot Grigio 熟成西洋梨，花香、檸檬皮與飽滿活潑的口感並以苦杏仁結尾 增加複雜度	\$1000	\$250
<b>義大利杜卡堡 小美人</b> Castelli Del Duca Obello 白花香與蜂蜜、水蜜桃、蘋果甜美氣息，微細緻的氣泡，微甜與平衡的酸度	\$1200	
<b>澳洲恆酪酒莊珊瑚系列-清透蘇維濃</b> Pende Valde Coralia Sauvignon Blanc 熱帶水果與成熟芭樂、白色花朵香氣，清新宜人酸度	\$1300	
<b>澳洲恆酪酒莊珊瑚系列-高雅麗絲玲</b> Pende Valde Coralia Riesling 濃郁柑橘果香，小白花且帶清新礦物味，高酸度且優雅細緻的酒體， 口齒生津，回味無窮	\$1500	

## 紅酒 Red Wines

瓶 | Bottle 杯 | Glass

<b>義大利法爾內賽酒莊首選系列紅衣主教</b> Farnese Primo Rosso IGT 濃郁的櫻桃、香草香氣，入口充滿李子、洋李新鮮果味，單寧柔順，搭餐首選	\$1100	\$250
<b>義大利羅蘭酒莊瑪莉歐</b> Villa Loren Terre Di Mario Vino Rosso 黑莓，櫻桃和成熟水果香氣，柔和的單寧和酸度達到良好平衡	\$1100	
<b>澳洲史坦森酒莊史坦森卡本內蘇維濃</b> Statham Cabernet Sauvignon 薄荷、黑醋栗混合木質雪松香氣，伴著白胡椒， 適中的酸度帶出柔順的丹寧，絲滑風味輕柔入口	\$1100	
<b>澳洲澳麒酒莊百樂莊珍妮與羅西</b> Orchid Wine Group Blickinstal Jenny & Roxy Dry Red 黑櫻桃、黑莓、咖啡，入口充滿迷人的煙燻，草本與果香， 中等濃郁酒體，單寧柔順滑口	\$1200	
<b>澳洲赫羅米佩匹克黑皮諾</b> Josef Pepik Piont Noir 紅櫻桃、覆盆子及小紅莓果香，香料與煙燻香氣，口感輕盈絲滑， 餘韻悠長，展現出精緻的單寧與新鮮的酸度	\$1500	
<b>澳洲免愛酒莊鋼鐵破壞者</b> Hare's Chase Ironscraper Shiraz 濃郁黑色果香，香氣奔放，微微雪松木氣息，豐富層次及複雜度， 酒體厚實，單寧滑順不澀口	\$1890	

\*飲酒勿開車 Do not drink and drive

\*飲酒過量有礙健康 Excessive drinking can be hazardous to your health

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -

## 威士忌 Whisky

瓶 | Bottle 杯 | Glass

### 傑克丹尼爾威士忌

Jack Daniels

焦糖、濃郁的橡木桶以及辛香料氣息，口感較為年輕，典型波甜美柔軟風格

\$1800

\$220

### 噶瑪蘭山川首席波本桶

KAVALAN CONCERTMASTER PORT CASK FINISH

葡萄牙波特酒桶為主要風味，天然原色不調整，  
原味呈現波特桶獨特層疊香氣與風味，蜂蜜、香草、椰子和可口的棉花糖風味

\$3500

\$350

### 經典萊迪

Bruichladdich

果香伴隨微微海風鹹感，淡淡炭燒、菸草、  
些許油潤的口感結合熟成綠色果實、黃糖和甜大麥的餘韻

\$3500

\$350

### 大摩12年單一麥芽威士忌

Dalmore 12 Year Old Highland Single Malt Scotch Whisky

柑橘、百香果、雪松木、香草豆莢，  
尾韻有紅茶香甜感以及炭燒咖啡、巧克力的香味

\$3700

\$350

## 白蘭地 Brandy

瓶 | Bottle 杯 | Glass

### 人頭馬特優香檳干邑

Rémy Martin

香草、成熟杏桃、烤蘋果和優雅花香，圓潤濕滑口感，複雜且優雅迷人香氣  
琴酒

\$3500

\$300

### 高登琴酒

Gordons Gin

香氣帶有新鮮當歸根、及青草的誘人香氣，口感帶有柑橘類水果的優雅口感

\$1500

\$200

### 六琴酒

Roku Gin

有櫻花及綠茶的香甜花卉的氣味，口感多層次完美交融，  
餘韻有清爽日本山椒，尾韻帶來些許的辛香氣息

\$2200

\$260

\*飲酒勿開車 Do not drink and drive

\*飲酒過量有礙健康 Excessive drinking can be hazardous to your health

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -

## 伏特加 VODKA

瓶 | Bottle 杯 | Glass

### 瑪豎立雅

MASURIA VODKA

淡雅黑麥風味，展現伏特加最純粹的優雅風格

\$1200

\$200

### 和

WA VODKA

甘蔗連續蒸餾後以日本燒製白樺木碳過濾，  
加入高品質泉水，口感清澈滑順，尾韻明顯回甘

\$1500

\$220

## 蘭姆酒 RUM

瓶 | Bottle 杯 | Glass

### 甘蔗汁花4年

FLOR DE CANA 4Y EXTRA SECO RUM

帶有糖漬杏仁、香草、白巧克力與柑橘皮的香氣，口感香甜  
餘韻圓潤清爽，餘韻中帶有檸檬皮與些許胡椒香味

\$1200

\$200

### 桶爸爸7年

DON PAPA 7Y RUM

果香為主體帶有檸檬、酸橙、葡萄且帶有乳酸酵母風味並融合了香氣的新鮮感

\$3500

\$350

\*飲酒勿開車 Do not drink and drive

\*飲酒過量有礙健康 Excessive drinking can be hazardous to your health

- 以上價格須加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge -