

Soufflé Pancake

舒芙蕾 厚鬆餅



使用義大利進口起司煎製的厚鬆餅，澎鬆綿軟的口感，入口起司香氣即融舌尖。(手工現做，請耐心等待20-25分鐘)。

	單層	雙層
日式京都抹茶 Matcha Kyoto <small>(含微量酒精)</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	套餐加購	\$300
熔岩焦香布蕾 Caramel Pudding	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	套餐加購	\$320
黑糖珍珠奶茶 Brown Sugar Bubble Milk Tea	<input type="checkbox"/>	\$320
炙燒香蕉可可 Roasted Banana Chocolate <small>(蛋奶素)</small>	<input type="checkbox"/>	\$320
		<small>(含咖啡因)</small>
季節水果限定 Season Limited <small>季節限定</small>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	套餐加購	\$350
濃情生巧克力 Chocolate Ganache <small>(含咖啡因)</small>	<input type="checkbox"/>	\$350

Rainbow Rice

彩虹飯 供應時間 12:00-21:00



健康蔬果搭配嚴選海陸食材，圍繞著層層疊起的繽紛米食，每一口都像遇見彩虹般驚艷美好，讓您飽食之餘更感到幸福滿足。

舒肥鮮嫩香草雞(無飯) Sous Vide Chicken Breast(no rice)	<input type="checkbox"/>	\$ 350
炙燒椒香雪紋豚 Salt And Pepper Matsusaka Pork	<input type="checkbox"/>	\$ 350
日式鹽烤漬鯖魚 Japanese salt-roasted mackerel	<input type="checkbox"/>	\$ 360
海鹽蒸烤鮮中卷 Sea salt steam fresh Squid Rolls	<input type="checkbox"/>	\$ 450
法式焦糖烤鴨腿 French Caramelized Roast Duck Leg <small>NEW</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 450

Main Course NEW

主餐 供應時間 17:00-21:00

戰斧豬肋排 Tomahawk Pork Ribs	<input type="checkbox"/>	\$ 550
酥烤香料鮭魚排 Crispy Roasted Spiced Salmon Fillet	<input type="checkbox"/>	\$ 580
香草舒肥櫻桃鴨胸 Herb-infused Sous Vide Duck Breast	<input type="checkbox"/>	\$ 620
美國肋眼牛排 Choice(12oz) <small>U.S. Ribeye Steak, Choice Grade (12oz)</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 980

Brunch NEW

手工香草麵包早午餐盤 供應時間 10:00-14:00

BRUNCH搭配的香草麵包以純手工製作而成，以裸麥粉及天然酸種酵母發酵，麵包吃起來鬆軟有彈性。並加入了凱莉茴香籽，凱莉茴香籽是常用於製作地中海料理的一種香草，本身帶有水果清甜般的香草氣息，能讓麵包的風味更加豐富飽滿。

辣起司炙燒舒肥雞 Spicy Cheese Sous Vide Chicken	<input type="checkbox"/>	\$ 350
椒麻香酥炸雞 Spicy Pepper Numbing Chicken	<input type="checkbox"/>	\$ 360
溫泉蛋日式牛肉 Hot Spring Egg Beef	<input type="checkbox"/>	\$ 380
黃金軟殼蟹 Golden Soft Shell Crab	<input type="checkbox"/>	\$ 390

Salad NEW

沙拉 供應時間 10:00-14:00

將整顆香甜的富士蘋果，片為清脆的蘋果花園，搭配鮮嫩香草舒肥雞胸肉及酸甜的檸檬油醋醬，清爽無負擔的沙拉。

甜蘋果舒肥嫩雞 Lemon Citrus Comfort Chicken	<input type="checkbox"/>	\$ 300
紅蘋果煙燻鮭魚 Lemon Citrus Smoked Salmon	<input type="checkbox"/>	\$ 350

Pasta 義大利麵

真材實料，手工現點現做的鮮美滋味，滿足您的味蕾。

黃金麻油豬義大利麵 Sesame Oil Pork	<input type="checkbox"/>	\$ 330
牛肝菌金黃義大利麵 Porcini Golden <small>(五辛蛋奶素)</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 350
青醬香草雞義大利麵 Herb Chicken With Green Sauce	<input type="checkbox"/>	\$ 380
濃叻沙海鮮義大利麵 Laksa Seafood	<input type="checkbox"/>	\$ 380
松露奶油雞義大利麵 Butter Chicken With Truffle	<input type="checkbox"/>	\$ 400
炙燒日本生干貝義大利麵 Mentaiko Scallops <small>(含微量酒精) (生食級干貝)</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 400

Creative Pizza 創意薄餅

精選麥粉餅皮搭配新鮮食材，高溫烘烤後，香脆餅皮與食材鮮味形成絕妙口感。

青蔥櫻桃鴨 Cherry Duck with Spring Onion	<input type="checkbox"/>	\$ 280
義式鄉村番茄 Tomato Sauce <small>(蛋奶素)</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 280
日式蒲燒鰻魚 Japanese-style Grilled Eel <small>NEW</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 350

Tapas NEW

塔帕斯 供應時間 17:00-21:00 除了獨享也適合一起分享西班牙小點

辣醬起士薯瓣 Spicy Cheese Potato Wedges	<input type="checkbox"/>	\$ 180
香酥椒麻雞 Fried Chicken with Numbing Spicy Sauce	<input type="checkbox"/>	\$ 280
酸奶奶酪花椰 Pan-fried Cauliflower with Cream Cheese	<input type="checkbox"/>	\$ 280
酥炸金沙中卷 Crispy Fried Golden Squid Rolls	<input type="checkbox"/>	\$ 350
酪梨青檸蝦 Avocado Prawn	<input type="checkbox"/>	\$ 360
西班牙蒜辣蝦 Spanish Garlic Spicy Shrimp	<input type="checkbox"/>	\$ 360
香煎北海道干貝 Pan-seared Hokkaido Scallops	<input type="checkbox"/>	\$ 380

Creative Coffee

創意咖啡 僅限內用

冠軍咖啡師-獨創的花式咖啡，顛覆味覺想像，入口即是創意新秘境。



杜鵑 Rhododendron <small>亞洲創意咖啡大賽金牌作品</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 230
洛神+白桃 Roselle / Peach	<input type="checkbox"/>	\$ 230
花漾瑰蜜 Rose Scented Tea <small>(含酒精) (台北限定)</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 230
玫瑰+荔枝+花茶+威士忌 Rose / litchi / Scented Tea / Whiskey	<input type="checkbox"/>	\$ 230
甘芭爹 Cheer up <small>台灣創意咖啡大賽銀牌作品</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 230
芭樂+茶米茶+梅子+甘草片 Guava / Daebete / Plum / Licorice	<input type="checkbox"/>	\$ 230
梅醺琥珀 Plum Tipsy Amber <small>(含酒精)</small>	<input type="checkbox"/>	\$ 230
梅酒+綠茶+蜂蜜 Plum Wine / Green Tea / honey	<input type="checkbox"/>	\$ 230

Specialty Coffee

精品咖啡 限量供應/依產季調整產品

產地直送的新鮮生豆，由冠軍烘豆師-王詩如親自烘製，專業呈現原豆的精醇美味。



限定精品原豆

邀您品嚐環遊世界的絕妙風味，精選各國當季精品豆。

莊園精品豆請至櫃檯挑選 H \$ 250 起

我們許下一杯咖啡的低消約定，本店採自助式點餐，加收10%服務費。點餐四步驟，希望和我們一同攜手維護優美環境唷！

Espresso Coffee



義式咖啡 ITQI兩顆星認證 精品級咖啡豆

由冠軍烘豆師—王詩如親自調配的義式配方豆，讓經典咖啡靈魂更加深刻雋永。

鑿井黑咖啡 Americano	H	I	\$ 130
原味那堤 Latte Original	H	I	\$ 150
卡布奇諾 Cappuccino 8oz	H		\$ 150
蜂蜜肉桂卡布 Honey Cinnamon 8oz	H		\$ 160
👉青森蘋果美式 Aomori Apple Americano 雙北限定	I		\$ 160
青檸冰美式 Lemon Flavored Iced Americano	I		\$ 160
季節限定美式 Seasonal Americano	I		\$ 160
👉香水椰子美式 Coconut Americano	I		\$ 160
Sweet 黑糖那堤 Sweet Brown Sugar Latte	H		\$ 160
烤堅果那堤 Roasted Nut Latte	H	I	\$ 160
👉山茶花那堤 Camellia Latte	H	I	\$ 160
生巧克力那堤 Nama Chocolate Latte NEW	H	I	\$ 160

Non-Coffee Drinks 非咖啡飲品

嚴選新鮮原物料，調配出最佳完美比例，品嚐獨特的茶飲風味。

玫瑰玄米茶 Rose Fruit Brown Rice Tea	H		\$ 160
👉大葉烏龍 Big Leaf Oolong Tea NEW	H		\$ 160
100%台灣茶葉-榮獲美食米其林ITQI三星獎			
瑪黛蘋果茶 Mate Apple Tea	H		\$ 160
👉Come True水果茶 Come True Fruit Tea	H	I	\$ 160
京都抹茶 Kyoto Matcha	H	I	\$ 160
法芙娜可可歐蕾 Valrhona Au Lait	H	I	\$ 160
黑糖蜜香歐蕾 Brown Sugar Honey Milk	H	I	\$ 160
👉小農荔枝乾奶茶 Farmer's Lychee Milk Tea	H	I	\$ 160
蜂蜜鮮奶茶 Honey Milk Tea	H	I	\$ 160
玫瑰鮮奶茶 Rose Milk Tea	H	I	\$ 160
薰衣草鮮奶茶 Lavender Milk Tea	H	I	\$ 160
日式茸菇濃湯 Mushroom Soup NEW	H		\$ 160

Cocktail 雞尾酒調飲 **NEW**

以創意手法製作的獨特雞尾酒，多款風味層次，晚上微醺時光最好的佐餐選擇。

Gin Lime 酒感★★★ 甜度★☆☆ 酸度★★★★	I	\$ 280
琴酒/君度橙酒/接骨木花香甜酒/檸檬汁		
Sixteen 酒感★★☆ 甜度★☆☆ 酸度★☆☆	I	\$ 280
伏特加/薄荷/蘇打水		
靜湖 酒感★★☆ 甜度★☆☆ 酸度☆☆☆	I	\$ 300
伏特加/玫瑰/接骨木花香甜酒		
南法花田 酒感★☆☆ 甜度★☆☆ 酸度★☆☆	I	\$ 300
薰衣草/琴酒/接骨木花香甜酒		
👉芭蕾女伶 酒感★★☆ 甜度★★★ 酸度☆☆☆	I	\$ 300
紅酒/荔枝香甜酒/蜜桃白蘭地		
👉Come True 酒感★☆☆ 甜度★☆☆ 酸度★☆☆	I	\$ 300
琴酒/君度橙酒/馬黛茶/藍柑橘/檸檬		
遺忘的海岸線 酒感★☆☆ 甜度★★☆ 酸度★☆☆	I	\$ 300
芒果/伏特加/藍柑橘/檸檬		
洋娃娃之夢 酒感★☆☆ 甜度★★☆ 酸度☆☆☆	I	\$ 320
荔枝蜂蜜地酒/蘭姆酒/蜜桃白蘭地/綠茶		
Amour 酒感★☆☆ 甜度★★★ 酸度★☆☆	I	\$ 320
埔里食用有機玫瑰花/蘭姆酒/蘇打水/檸檬		

Smoothies 果昔冰沙

自製果醬搭配原味優格及新鮮牛奶，濃密綿滑的口感，展現絕佳的水果風味。

莓麗時光 Pretty Berry Time	I	\$ 160
藍莓+覆盆子 blueberry / raspberry		
甜莓鋒芒 Abilities	I	\$ 160
藍莓+芒果 blueberry / mango		
香芒莓好 Fragrant Manberry	I	\$ 160
芒果+草莓 mango / strawberry		

Nitro Cold Brew Coffee

氮氣咖啡

採用冠軍烘豆師調配義式豆，經過手沖萃取後打入氮氣，喝起來口感厚實綿密，富有烤堅果及巧克力味，像啤酒般的滑順感

精品原萃 Original	I	\$ 180
👉清香紅柚 Red Flesh Pomelo	I	\$ 180
玫瑰荔枝 Rose Lychee	I	\$ 180
盛夏芒果 Mango	I	\$ 180
👉翠玉葡萄 Grapes	I	\$ 180

讓咖啡循環世界美好

成真咖啡 Come True Coffee



Come True
CAFE



餐點介紹



咖啡 / 飲品介紹

台北誠品松菸店

02-66041680

110台北市信義區菸廠路88號B1

10:00a.m. — 10:00p.m.