

Creative Coffee

創意咖啡 只限堂食

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 亞洲創意咖啡大賽金牌作品 ☐ \$ 88
洛神+白桃 Roselle/Peach
- 👉 花漾瑰蜜 Rose Scented Tea (含酒精) ☐ \$ 98
玫瑰+荔枝+花茶+威士忌 Rose/Litchi/Scented Tea/Whiskey
- 👉 甘芭爹 Cheerup 台灣創意咖啡大賽銀牌作品 ☐ \$ 88
芭樂+茶米茶+梅子+甘草 Guava/Daebete/Plum/Licorice
- 阿法奇朵 Affogato (含微量酒精) ☐ \$ 88
咖啡+雪莉酒+開心果+冰淇淋 Coffee/Sherry/Pistachio/ice cream
- 典藏愛爾蘭 Collection Irish Coffee (含微量酒精) ☐ \$ 88
咖啡+威士忌+威士忌奶霜 Coffee/Whiskey/Whiskey Cream

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/莊園精品豆手沖咖啡

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 ☐ ☐ \$ 78 / \$ 88

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 ☐ \$ 68
藍莓+紅桑子 blueberry/raspberry
- 愛的蕉響曲 Symphony of Love ☐ \$ 68
藍莓+香蕉 blueberry/bananas
- 莓好奇蹟 Strawberry Miracle ☐ \$ 68
士多啤梨+奇異果 strawberry/kiwi

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

- 玫瑰菊花茶 Rose Chrysanthemum Tea ☐ \$ 58
- 草莓烏龍茶 Strawberry Oolong ☐ \$ 58
- 蘋果果乾茶 Apple Dried Fruit Tea ☐ \$ 58
- 👉 Come True 水果茶 Come True Fruit Tea ☐ ☐ \$ 68
- 京都抹茶鮮奶 Japanese Kyoto Matcha Milk ☐ ☐ \$ 68
- 👉 法芙娜朱古力鮮奶 VALRHONA Cocoa Milk ☐ ☐ \$ 68
- 黑糖蜜香鮮奶 Black Sugar Milk ☐ ☐ \$ 68
- 👉 小農荔枝乾奶茶 Farmer's Lychee Milk Tea ☐ ☐ \$ 68
- 蜂蜜鮮奶茶 Honey Milk Tea ☐ ☐ \$ 68
- 玫瑰鮮奶茶 Rose Milk Tea ☐ ☐ \$ 68
- 義式蕃茄海鮮清湯 Cioppin ☐ \$ 68



餐點介紹



咖啡/飲品介紹

各區域門店產品均有不同，詳情以當店菜單為準



掃描QRCode
追蹤Instagram專頁

讓咖啡循環世界美好
| 成真咖啡 Come True Coffee |



銅鑼灣希慎廣場店
銅鑼灣軒尼詩道500號希慎廣場7樓715-716舖
T 2868 3228 / 2868 3111

Soufflé Pancake

梳乎厘 厚鬆餅

使用義大利進口芝士及日本雞蛋，蛋香濃郁，蓬鬆棉軟的口感，入口芝士香氣即融入舌尖。（手工現做，請耐心等待20-25分鐘）



黑糖珍珠奶茶 Brown Sugar Bubble Milk Tea ☐ \$128

👉 熔岩焦香布蕾 Caramel Pudding ☐ \$128

季節水果限定 Season Limited ☐ \$138

👉 開心果草莓大福 Pistachio Strawberry Mochi ☐ \$148

宇治京都抹茶 Matcha Kyoto ☐ \$148

Rainbow Rice

彩虹飯

日本越光米搭配紅藜麥、薑黃、紅麴、層層疊起的繽紛米食，搭配健康蔬果與海陸食材，每一口都像遇見彩虹般驚艷美好。



蔬食彩虹飯 Vegetarian Rainbow Rice ☐ \$138

👉 炙燒椒香雪紋豚 Salt And Pepper Matsusaka Pork ☐ \$148

日式鹽烤漬鯖魚 Japanese salt-roasted mackerel ☐ \$158

海鹽蒸烤鮮魷魚 Seasalt steam fresh Squid Rolls ☐ \$188

Brunch

手工酸種麵包早午餐

手工全麥酸種麵包，抹上法國進口奶油烤至表面酥脆，搭配自家熬煮果醬乳酪及鮮蔬沙律，一盤滿足的豐盛早餐。

炙燒慢煮嫩雞 Torched Sous Vide Chicken ☐ \$138

👉 溫泉蛋日式牛肉 Hot Spring Egg Beef ☐ \$148

黃金軟殼蟹 Golden Soft Shell Crab ☐ \$138

韓式甜辣炸雞 Korean Sweet Soy Fried Chicken ☐ \$148

Pasta 義大利麵

嚴選100%杜蘭粗粒小麥扁意粉，完美吸附每一滴醬汁。

👉 台灣麻油豬 Sesame Oil Pork ☐ \$138

忌廉燻鴨 Creamy Smoked Duck Breast ☐ \$138

辣忌廉慢煮嫩雞 Spicy Creamy Slow-cooked Chicken ☐ \$138

海鮮蕃茄橘醬 Seafood in Tomato Orange Sauce ☐ \$148

👉 青檸蒜香鮮蝦 Lime Garlic Shrimp ☐ \$148

冬蔭功海鮮 Tom Yum Goong Seafood ☐ \$148

炙燒日本生帶子 Grilled Scallops ☐ \$168

👉 黑松露嫩菇 Truffle Mushroom Pasta ☐ \$148

Appetizer 開胃分饗時光

除了獨享也適合一起分享的小點。

青蔥櫻桃鴨薄餅 Cherry Duck With Spring Onion Pizza ☐ \$148

義式鄉村番茄薄餅 Tomato Sauce Pizza ☐ \$138

👉 醬燒牛肉薄餅 Soy-Braised Beef Pizza ☐ \$158

辣醬芝士薯角 Spicy Cheese Potato Wedges ☐ \$68

香酥椒麻雞 Fried Chicken with Numbing Spicy Sauce ☐ \$88

酥炸鮮嫩魚柳 Crispy Fried Tender Fish Fillet ☐ \$98

西班牙蒜辣蝦佐酸種麵包 Spanish Garlic Spicy Shrimp with Sourdough Bread ☐ \$128

👉 香椰檸檬鮮蝦佐酸種麵包 Coconut-Lemon Shrimp Served with Sourdough Bread ☐ \$138

Salad 沙律

吃得到天然原味與季節蔬果風味，清爽不失飽足，用最純粹方式呈現健康美味。

爐烤時蔬溫沙律 Roasted Seasonal Vegetable Warm Salad ☐ \$98

紅蘋果煙三文魚沙律 Apple Smoked Salmon Salad ☐ \$118

👉 香料慢煮雞胸配溫時蔬 Herb Sous-vide Chicken with Warm Vegetables ☐ \$128

Main Course

扒餐

酥烤香料三文魚扒 Herb-Crusted Baked Salmon Steak ☐ \$188

👉 美國精選肉眼牛扒Choice (12oz) ☐ \$268

U.S. Ribeye Steak, Choice Grade (12oz)

Espresso Coffee

義式咖啡 ITQI兩顆星認證 精品級咖啡豆



由冠軍烘豆師一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 ☐ \$42

鮮奶咖啡 Latte ☐ \$52

泡沫咖啡 Cappuccino ☐ \$52

蜂蜜肉桂泡沫 Honey Cinnamon ☐ \$52

👉 青森蘋果美式 Aomori Apple Americano ☐ \$58

青檸冰美式 Lemon Flavored Iced Americano ☐ \$58

季節限定美式 Seasonal Americano ☐ \$58

👉 香水椰子美式 Coconut Americano ☐ \$58

烤榛果鮮奶 Roasted Nut Latte ☐ \$58

生朱古力鮮奶 Raw Chocolate Latte ☐ \$58

黑糖鮮奶 Sweet Brown Sugar Latte ☐ \$58

Nitro Cold Brew Coffee

氮氣咖啡

採用冠軍烘豆師調配義式豆，經過高壓萃取後打入氮氣，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 ☐ \$68

清香紅柚 Grapefruit ☐ \$72

👉 玫瑰荔枝 Rose Lychee ☐ \$72

甜橙茉莉 Jasmine Orange ☐ \$72

👉 翠玉葡萄 Grapes ☐ \$72