

MENU DESIGN

Ice Cream · Crepe · Dessert 冰淇淋 · 甜薄餅 · 甜點



Lemon Sorbet 檸檬雪酪附跳跳糖	90
Vanilla Ice Cream Stuffed in Puff Pastry served Chocolate Sauce 香草冰淇淋泡芙 & 爆米花淋上香濃巧克力醬	180
Vanilla Ice Cream served Balsamic Reduction 一球決勝負！香草冰淇淋淋上陳年酒醋濃縮汁	100
Crepe with Peanut Butter, Caramel Sauce and Sea Salt 鹹味花生焦糖奶油薄餅	200
Crepe with Marshmallow, Wild Berry Sauce served Vanilla Ice Cream 棉花糖野莓果醬薄餅附香草冰淇淋	240
Crepe with Caramel Rum Banana and Chocolate Sauce 焦糖蘭姆香蕉薄餅淋上巧克力醬	260
Crepe with Double Chocolate Sauce served Vanilla Ice Cream 超濃甜的巧克力薄餅附香草冰淇淋	220
Crepe with Rice Ball and Brown Sugar Syrup served Vanilla Ice Cream 懷舊湯圓黑糖蜜薄餅附香草冰淇淋	240
Homemade Dessert 典藏主廚今日手作甜點	160

供應時間一週一至週四 AM11:30~PM14:00 / PM17:30~PM21:00
All Prices Is Subject To 10% Service Charge
以上價格均另加10%服務費

MENU DESIGN

I LOVE ITALIAN OF
COFFEE'

咖啡 · 甜品

義大利MM+義大利麵包+義大利咖啡=美味

I Love italian Of
Coffee



芳名Focaccia,
加了香草和重油,鹽烤
出來的圓麵包,酷似半
個中國大油餅。面是鬆
軟多孔又柔切的青灰色,
夾上火腿和奶酪的餡料,
真頂飽!

帕尼尼panini,
灰白色,長方形,沾滿麵粉。
在原料和製作上,其鬆軟與柔
韌之間的尺度也把握得好,在
餅餡裡烤出點焦印,加上吞拿
魚玉米粒蛋黃醬生菜汁子甚麼
的,比英式麵包或白色的三明
治好吃。



Ciabatta,
長得有點隨意。因為裡面加了
不少乾攪油和香草,吃起來口
感又有點豪爽。也許是發酵時
間長,有點酸味;加了鹽。可
回味是甘的。先烤出來的拖鞋
真是尤物,鬆軟芬芳不說,
更有一種在吃健康食品,不會
肥肉橫生的願盼自雄之感。包

MENU DESIGN

招牌花式咖啡

來雅經典咖啡	Laiya Classical Coffee	\$150
藍山風味咖啡	Blue Mountain Coffee	\$150
摩卡咖啡	Mocha Coffee	\$180
巴西風味咖啡	Brazil Coffee	\$180
義大利咖啡	Itaiy Coffee	\$165
炭燒咖啡	Charcoal Roast Coffee	\$175



MENU DESIGN

手工薄脆披薩

供應時段:每日13:30~18:30

鄉村時蔬披薩

.....260
紅椒 黃椒 蘆筍 番茄 黑橄欖 杏鮑菇



棉花糖頻果派甜披薩

.....280
蘋果餡 酒白葡萄與微焦棉花糖



澤口燒雞披薩

.....280
雞肉 洋蔥 西芹 青椒 番茄 蒜末



和風照燒大卷披薩

.....280
大卷 鮭魚 海苔 柴魚 白芝麻 美乃滋



MENU DESIGN



City cafe

美式咖啡 45\$

American coffee

招牌咖啡 45\$

Signature Coffee

焦糖拿鐵 55\$

Caramel latte

卡布奇諾 70\$

Cappuccino



MENU DESIGN

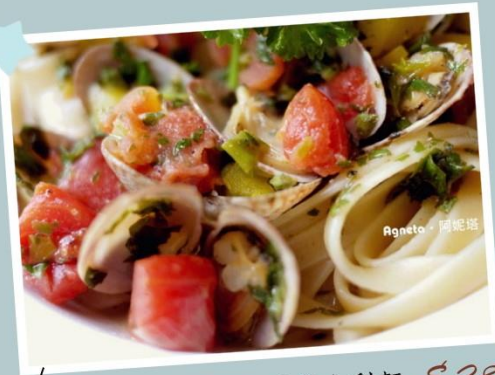


* 擠花焗烤起司馬鈴薯 \$150

芒果香蕉印度優格奶昔 \$80



* 水果希臘優格 \$180



* 蕃茄白酒海瓜子義大利麵 \$280



* 西班牙海鮮飯 \$300



* 甜蜜冬日草莓塔 \$250



* 培根蘑菇捲 \$180

Elizabeth
複合式餐廳



MENU DESIGN

飲料 *drink*

冷飲 COLD

- 特調冰咖啡 ICE CAFE
- 冰伯爵奶茶 EARL GREY MILK TEA
- 鮮檸紅茶 LEMON TEA
- 可樂 COLA
- 冰沙 SORBET
- 季節果汁 SEASONAL JUICE

熱飲 HOT



- 拿鐵 CAFE LATTE
- 美式咖啡 HOT COFFEE
- 伯爵奶茶 EARL GREY MILK TEA
- 蘋果茶 APPLE TEA
- 洋甘菊茶 CAMOMILE TEA
- 水蜜桃茶 PEACH TEA

甜點 *dessert* any one of you choice



脆餅冰淇淋
Ice Cream



葡萄小蛋糕
Grape cake



起司蛋糕
Cheese cake



提拉米蘇
Tiramisu



藍莓奶酪
Milk Pudding



格子鬆餅
Waffles

MENU DESIGN



鮮果粒草莓蛋糕



花式金牌咖啡



草莓香蕉烤燕麥



草莓冰淇淋鬆餅



芭娜娜堅果瑪芬



鴛鴦咖啡凍糕



草莓水果茶聖代



薑餅杯子蛋糕

NINI

- 營業時間：AM9:00-PM10:00
- 禁止攜帶外食
- 打卡免費送本店限量棉花糖
- 團體(10人上)來享各項優惠
- 假日時段以乘坐2小時為限

A contented mind is a perpetual feast.

知足常樂

MENU DESIGN

法式 雙主餐饗宴

套餐 NT.680 (另加10%服務費)

麵包

Bread

手工麵包

Homemade Bread

湯品 (2選1)

Daily Soup 2 in 1

主廚精燉濃湯 或 法式鄉村清湯

Cream Soup or Broth

開胃菜

Appetizer

季節時蔬沙拉 或 水果優格沙拉

Seasonal Vegetables Salad or Fruits Salad With Yoghurt Sauce

餐前雪霜

Sorbet

蜜桃檸檬雪霜

Peach Sorbet

主餐一 (5選1)

First Main Course (5 in 1)

烙烤厚切嫩肩里肌牛排

Grilled "Oyster Blade" Steak

普羅旺斯香草烤雞

Roasted Chicken With Herbs

法式爐烤櫻桃鴨胸

Roasted Cherry Valley Duck Breast

嫩肩自然豬里肌

Pan Fried Pork Tenderloin

香煎挪威鮭魚排

Pan Fried Salmon Fillet

主餐二(2選1)

Second main Course (2 in 1)

法樂朋時令海鮮美饌 或 法樂朋精選肉類美饌

Assorted Seafood Plate Or "Le Bon" Selected Steak

甜點

Dessert

巴黎創意時尚甜點

Homemade Dessert

飲品(6選1)

Beverage (6 in 1)

冰: 現打果汁/ 美式咖啡/ 拿鐵

Ice: Fresh Juice / Caffe Americano / Latte

熱: 德國有機茶品/ 美式咖啡/ 拿鐵

Hot: Organic Herb Tea / Caffe Americano / Latte

單點品項:

法國天然氣泡水 每瓶 NT. 200 ELIXIA Sparkling Water NT\$200 Per Bottle

精選紅酒/白酒 每瓶 NT. 120 House Wine NT \$120 / glass

自備酒水開瓶器 每瓶 NT. 250 Corkage Fee NT\$250 Per Bottle