

品酒小點



(圖為組合範例)



★青醬羅勒炒文蛤 NT\$380  
大蛤蜊，大蒜，蕃茄，Padano起士，蘑菇，法國麵包

★綜合炸物薯條拼盤(炸物任擇一+酥炸薯條) NT\$280

炸洋蔥6圈 需另加NT\$90	紐奧良辣味炸雞翅4支 需另加NT\$200
炸魚條4條 需另加NT\$120	炸蝦4隻 需另加NT\$200
起士條4條 需另加NT\$120	炸花枝圈6圈 需另加NT\$220

紅色區塊可另單點(單點建議點2份，份量更滿足!)



酥炸薯條 NT\$150  
牧場沾醬，現創達諾起士



紐奧良辣味炸雞翅(6支) NT\$290  
土雞二節翅，辣味西南醬

本菜單價格均需加收原價一成服務費。若您對某些食物過敏，請務必告知服務人員。自備酒水收費方式：葡萄酒每瓶\$300，烈酒每瓶\$500。平日晚餐、六日整天、國定假日：每人低消500元；平日午餐、一、二、四、五、六、日宵夜：每人低消300元。六歲以上兒童或大人均需點餐，六歲以下兒童免低消。恕不單獨點酒類、非酒精類飲品。未成年請勿飲酒。本菜單圖片僅供參考。



★蒜味蘑菇鮮蝦 NT\$450  
鮮蝦，大蘑菇，香菇，杏鮑菇，小蕃茄



黑胡椒炒骰子牛 NT\$480  
洋蔥，蘑菇，青花菜



紅白酒買一送一!

單杯 NT\$320/100ml (可任選混搭)

美國加州 木橋 夏多內 白酒

美國加州 單車女神 小希哈 紅酒

西班牙 呂頌酒莊 Monastrell 100% 紅酒

澳洲 夏迪VR Moscato 麝香 白葡萄酒

法國 康蒂雅 氣泡酒 (Brut)



LATE NIGHT MEALS 宵夜單點

主菜

西班牙 Jospo 百萬烤箱果木燻烤牛排  
| 美國頂級 USDA PRIME |



PS紐西蘭一級菲力牛排(7oz) NT\$990



★USDA Prime美國頂級老饕牛排(6oz) 優惠價 NT\$1980



USDA Prime美國頂級肋眼菲力牛排(8oz) NT\$1180

★USDA Prime燻烤美國頂級肋眼牛排(12oz) NT\$2480

USDA Prime美國頂級嫩肩牛排(7oz) NT\$780

★F1日本和牛紐約客牛排(4oz) NT\$2050



NEW  
USDA Choice炭烤美國特選帶骨牛小排(8oz) NT\$1080

À POINT  
艾朋牛排餐酒館



★高人氣



套餐價：  
+ NT\$280升級為套餐，含麵包、附餐湯品、附餐沙拉、飲料  
(美式咖啡、拿鐵、紅茶、奶茶或季節果汁) 咖啡、拿鐵供應至凌晨01:00

1. + 太平洋野生花尾蝦 NT\$320 + 波士頓活龍蝦(半隻) NT\$1580
2. 單點主菜(非麵飯類)均送手工麵包一顆。

其他主菜、海鮮



燻烤舒肥帶骨豬里肌 NT\$680  
香料洋芋，季節鮮蔬，牛肝菌醬



碳烤紐西蘭小羊排 NT\$1180  
香料洋芋，季節鮮蔬，青花椰菜

★美國波士頓活龍蝦  
美國大蘆筍，明太子蛋黃醬

整尾 NT\$3100 半隻 NT\$1580

