



À POINT

艾朋牛排餐酒館



商業午間超值套餐 BUSINESS LUNCH

週一至五

★使用西班牙Josper百萬烤箱果木燻烤

法式現烤手工麵包佐松露奶油抹醬

午間特製沙拉

蕃茄牛肉蔬菜湯 or 今日精選湯品(二選一)

主菜(任選一)

+ 現流花枝中卷 NT\$280

+ 太平洋野生花尾蝦 NT\$320

超值推薦套餐

- ★ 爐烤Prime美國頂級冷藏嫩肩牛排(6oz) NT\$780
- ★ 碳烤PS紐西蘭一級冷藏菲力牛排(6oz) NT\$880
- ★ 香煎紐西蘭羊肩排 小銀魚醬 時令鮮蔬(8oz) NT\$880
- ★ 炭烤黑毛豬里肌 傳統黑胡椒醬 時令鮮蔬 NT\$580
- 白酒燴煮多利魚菲力 洋芋 蛤蠣 鮮蝦 蕃茄 NT\$580
- 甜椒蕃茄燉雞肉 薏仁飯 季節蔬菜 NT\$580

自選經濟麵(飯)套餐

- 黑松露蘑菇義大利圓麵 NT\$299
- 墨西哥蕃茄青辣椒 炭烤牛肉 義大利扁麵 NT\$499
- 炭烤厚片培根 溫泉蛋 蘑菇奶油水管麵 NT\$499
- 鮮蝦 四季豆 蝦醬 天使細麵 NT\$620
- 蒜香白酒干貝淡菜義大利扁麵 NT\$620
- 孜然羊肉 蒜片 辣椒 義大利圓麵 NT\$680
- 西班牙番紅花海鮮燉飯 NT\$699

飲品(任選一)

美式咖啡、紅茶、奶茶、季節果汁、義大利西西里島拿鐵(需另加NT\$30)

升級成任何非酒精單點飲料，一律可折抵NT\$60；升級成單杯紅白酒、雞尾酒，一律可折抵NT\$50。

+ 配菜(可複選)

- 松露薯條 NT\$150 奶油玉米 NT\$150 焗烤花椰菜 NT\$160
- 紐澳良辣味炸雞翅(4支) NT\$200 香炒羅勒鮮菇 NT\$250 煎烤大蘆筍 NT\$350

艾朋推薦四種甜點 午間優惠價NT\$85

芒果乳酪蛋糕、荔枝乳酪蛋糕、法式焦糖布蕾、主廚特製甜點

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~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。恕不能單獨點酒精、非酒精類飲品。未成年請勿飲酒。本菜單圖片僅供參考。

無法使用壽星優惠 & 會員VIP折扣