



精選午間料理
Lunch Menu
厳選ランチメニュー



供應時間：周一至周日 11:30-14:00
Operating Hours : Mon. to Sun. 11:30-14:00
提供時間：月曜日から日曜日 11:30-14:00

價格須另加10%服務費
All prices are subject to 10% service charge
料金には別途10%のサービス料が加算されます

用餐消費發票滿NT\$1000可免費折抵1小時停車費、滿NT\$2000可折抵2小時，以此類推



蒜香海鮮義大利麵
Mixed Seafood Spaghetti with Garlic
ガーリック香るミックスシーフードスパゲッティ

餐點依現場提供為主

精選午間料理

Lunch Menu 嚴選ランチメニュー

自助沙拉吧

Salad Bar / サラダバー&ミニビュッフェ

精緻主菜13選1

Main Course(Choose 1 from 13) / メインディッシュ(13品から1品をお選びください)

<p>自製21天美國頂級乾式熟成牛排 Pan-fried Dry-aged U.S Prime Rib Eye Steak 21日ドライエイジングU.S.プライム・リブアイステーク</p>	NT\$1,400
<p>香煎美國頂級肋眼牛排8oz Pan-fried U.S. Prime Rib Eye Steak U.S.プライム リブアイステーク</p>	NT\$1,250
<p>香烤戰斧豬排在芥末子醬汁 Roasted Tomahawk Pork Steak with Mustard Seed Sauce ローストマホークポークステーキ マスタードシードソース</p>	NT\$880
<p>爐烤法式鴨胸和青衣魚排在香橙醬汁 Roasted French Duck Breast and Parrot Fish with Orange Sauce 鴨ムネ肉のローストと青衣魚のフィッシュステーキ オレンジソース</p>	NT\$880
<p>燒烤德國豬腳佐特製酸菜 Roasted Pork Knuckle with Sauerkraut ドイツ風ローストポーク ザワークラウト添え</p>	NT\$560
<p>蒜香海鮮義大利麵 Mixed Seafood Spaghetti with Garlic ガーリック香るミックスシーフードスパゲッティ</p>	NT\$460
<p>櫛瓜培根雞肉卷佐義式酒醋醬汁 Zucchini Stuffed Chicken Bacon Roll with Balsamic Sauce ズッキーニのベーコンチキンロール バルサミコソース</p>	NT\$460
<p>和逸風味牛肉麵(半筋半肉) Cozzi Style Beef Noodle Soup コッツィオリジナル牛肉麵</p>	NT\$460
<p>焗烤牛肝菌野菇燉飯(奶蛋素) Gratin Risotto with Porcini and Wild Mushrooms (Vegetarian) ポルチーニとマッシュルームのドリア(ベジタリアン)</p>	NT\$460



櫛瓜培根雞肉卷佐義式酒醋醬汁
Zucchini Stuffed Chicken Bacon Roll with Balsamic Sauce
ズッキーニのベーコンチキンロール ハルサミソース

餐點依現場提供為主

脆皮油封鴨腿

Pan-fried Confit Duck Leg
鴨モモ肉のコンフィ

NT\$360

法式白酒奶油鮮菇燴雞

Stew Chicken Leg with White Wine Mushroom Cream Sauce
鶏もも肉の白ワインマッシュルームクリームソース煮込み

NT\$360

香煎鱸魚佐奶油蕃紅花醬汁

Pan-fried Seabass Fish with Saffron Cream Sauce
スズキのポワレ サフランクリームソース

NT\$360

爐烤猴頭菇素肉薄餅 (奶蛋素)

Quesadillas of Hericium Erinaceus and Vegetarian Meat (Vegetarian)
ヤマブシタケとベジタリアンミートのケサディーヤ

NT\$360

成人含12歲以上 NT\$360起+10%

Adult & 12 year-old and up NT\$360+10% up (Main course included)
12歲以上のお客様 NT\$360+10%~ (サラダバーとメインディッシュ付)

3歲-11歲 NT\$150+10% (僅供沙拉吧)

3-11 year-old NT\$150+10% (Main Course not included)

3歲-11歲 NT\$150+10% (メインディッシュはつきません)

若您主餐食用不完需打包，可自備環保餐盒交予服務人員，餐廳現場提供之外包裝餐盒需額外購買，感謝您的配合。

If you cannot finish your main course and wish to take out, please hand your own eco-friendly meal box to our staffs for take outs. The boxes provided by restaurant need to be charged.

食べ残した料理をお持ち帰りの際は、ご持参された容器をスタッフにお渡しいただくか、有料の食品容器をお求めください。ご協力に感謝いたします。



季節限定菜單
Seasonal Menu
シーズン メニュー



價格須另加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge

料金には別途10%のサービス料が加算されます

用餐消費發票滿NT\$1000可免費折抵1小時停車費、滿NT\$2000可折抵2小時，以此類推



餐點依現場提供為主

美國安格斯戰斧牛排 45oz (4人享用)
U.S. Angus Tomahawk Beef Steak (for 4 persons)
USアンガス牛のトマホークステーキ (4名様分)
(含自助式沙拉吧 Salad Bar サラダバー)

NT\$3,880+10%

AMAZZING CLUB會員優惠

點分享餐享9折優惠，並可累積點數，再加贈特調飲品四杯。

戰斧牛排分享餐需三天前預訂；提供桌邊現切服務。

不供應日：2021/5/8 - 5/9 (母親節)

AMAZZING CLUB優惠恕不與餐廳其他優惠，及各式餐券合並使用。

禁止酒駕 🚫 酒後不開車 安全有保障 | Do not drink and drive | 飲酒運輸禁止



愜意下午茶
Afternoon Tea Menu
アフタヌーンティーメニュー



供應時間：周一至周日 14:30-17:00
Operating Hours : Mon. to Sun. 14:30-17:00
提供時間：月曜日から日曜日 14:30-17:00

價格須另加10%服務費
All prices are subject to 10% service charge
料金には別途10%のサービス料が加算されます

用餐消費發票滿NT\$1000可免費折抵1小時停車費、滿NT\$2000可折抵2小時，以此類推



下午茶單人套餐A&B
Afternoon Tea Set A&B
アフタヌーンティーA&Bセット

餐點依現場提供為主

下午茶單人套餐 A Afternoon Tea Set A

NT\$320

火腿起士三明治 / 蟹肉棒佐鳳梨小點 / 馬卡龍 / 檸檬塔 / 草莓蛋糕
每日特製蛋糕 / 手工餅乾 / 綜合水果杯 / 雞肉卷 /
現煮咖啡 OR 精選茶品 (9選1)

Ham and Cheese Sandwich / Crab Meat with Pineapple Canape / Macaron /
Lemon Tart / Strawberry Cake / Daily Cake / Cookies / Mix Fruits Cup / Chicken Roll /
Coffee or Tea (Choose 1 from 9)

ハムとチーズのサンドウィッチ / カニかまどパイナップルのカナッペ / マカロン / レモンタルト /
ストロベリーケーキ / 特製ケーキ / クッキー / 彩りフルーツカップ / チキンロール /
コーヒーまたは紅茶(9品から1品チョイス)

下午茶單人套餐 B Afternoon Tea Set B

NT\$250

繽紛熱帶水果冰淇淋聖代 (Mingo明果冰淇淋雙球口味・搭配多種新鮮水果和果醬)

Tropical Fruits Ice Cream Sundae
トロピカルフルーツサンデー



餐點依現場提供為主

和逸風味牛肉麵(半筋半肉)
Cozzi Style Beef Noodle Soup
コッツィオリジナル牛肉麵

和逸風味牛肉麵(半筋半肉)
Cozzi Style Beef Noodle Soup
コッツィオリジナル牛肉麵

NT\$380

焗烤牛肝菌野菇燉飯(奶蛋素)
Gratin Risotto with Porcini and Wild Mushrooms (Vegetarian)
ポルチーニとマッシュルームのドリア(ベジタリアン)

NT\$380

蒜香海鮮義大利麵
Mixed Seafood Spaghetti with Garlic
ガーリック香るミックスシーフードスパゲッティ

NT\$380





精選晚間料理
Dinner Menu
厳選ディナーメニュー



供應時間：周一至周日 18:00-21:00
Operating Hours : Mon. to Sun. 18:00-21:00
提供時間：月曜日から日曜日 18:00-21:00

價格須另加10%服務費
All prices are subject to 10% service charge
料金には別途10%のサービス料が加算されます

用餐消費發票滿NT\$1000可免費折抵1小時停車費、滿NT\$2000可折抵2小時，以此類推



爐烤法式鴨胸和青衣魚排在香橙醬汁
Roasted French Duck Breast and Parrot Fish with Orange Sauce
フ鴨ムネ肉のローストと青衣魚のフィッシュステーキ オレンジソース

餐點依現場提供為主

精選晚間料理

Dinner Menu 嚴選ディナーメニュー

自助沙拉吧

Salad Bar / サラダバー & ミニビュッフェ

精緻主菜11選1

Main Course (Choose 1 from 11) / メインディッシュ (11品から1品をお選びください)

<p>自製21天美國頂級乾式熟成牛排 Pan-fried Dry-aged U.S. Prime Rib Eye Steak 21日ドライエイジングU.S.プライム・リブアイステーク</p>	NT\$1,400
<p>香煎美國頂級肋眼牛排8oz Pan-fried U.S. Prime Rib Eye Steak U.S.プライム リブアイステーク8oz</p>	NT\$1,250
<p>香烤戰斧豬排在芥末子醬汁 Roasted Tomahawk Pork Steak with Mustard Seed Sauce ローストマホークポークステーキ マスタードシードソース</p>	NT\$880
<p>爐烤法式鴨胸和青衣魚排在香橙醬汁 Roasted French Duck Breast and Parrot Fish with Orange Sauce フ鴨ムネ肉のローストと青衣魚のフィッシュステーキ オレンジソース</p>	NT\$880
<p>地中海海鮮總匯佐馬賽醬汁(帶殼鮑魚/青衣魚/干貝) Mediterranean Mixed Seafood with Bouillabaisse Sauce (Abalone, Parrot Fish, Scallop) 地中海シーフードミックス(殻付きアワビ/青衣魚/ホタテ)</p>	NT\$880
<p>傳統米蘭燉小牛膝 Stew Osso Bucco Milan Style オッソブッコ(仔牛すね肉の煮込み ミラノ風)</p>	NT\$680
<p>燒烤德國豬腳佐特製酸菜 Roasted Pork Knuckle with Sauerkraut ドイツ風豚足のロースト ザワークラウト添え</p>	NT\$560



地中海海鮮總匯佐馬賽醬汁(帶殼鮑魚/青衣魚/干貝)
Mediterranean Mixed Seafood with Bouillabaisse Sauce (Abalone, Parrot Fish, Scallop)
地中海シーフードミックス(殻付きアワビ/青衣魚/ホタテ)

餐點依現場提供為主

蒜香海鮮義大利麵

Mixed Seafood Spaghetti with Garlic
ガーリック香るミックスシーフードスパゲッティ

NT\$460

櫛瓜培根雞肉卷佐義式酒醋醬汁

Zucchini Stuffed Chicken Bacon Roll with Balsamic Sauce
ズッキーニのベーコンチキンロール パルサミソース

NT\$460

和逸風味牛肉麵(半筋半肉)

Cozzi Style Beef Noodle Soup
コッツィオリジナル牛肉麵

NT\$460

焗烤牛肝菌野菇燉飯(奶蛋素)

Gratin Risotto with Porcini and Wild Mushrooms (Vegetarian)
ポルチーニとマッシュルームのドリア(ベジタリアン)

NT\$460

成人含7歳以上 NT\$460起+10% / 單點自助沙拉吧 NT\$380+10%

Adult & 7 year-old and up NT\$460+10% up / Salad bar only NT\$380+10%
7歳以上のお客様 NT\$460+10%- / サラダバーのみ NT\$380+10%

3歳-6歳 NT\$200+10% (僅供沙拉吧)

3-6 year-old NT\$200+10% (Main Course not included)

3歳-6歳 NT\$200+10% (メインはつきません)

若您主餐食用不完需打包，可自備環保餐盒交予服務人員，餐廳現場提供之外包裝餐盒需額外購買，感謝您的配合。

If you cannot finish your main course and wish to take out, please hand your own eco-friendly meal box to our staffs for take outs. The boxes provided by restaurant need to be charged.

食べ残した料理をお持ち帰りの際は、ご持参された容器をスタッフにお渡しいただくか、有料の食品容器をお求めください。ご協力に感謝いたします。



酒單
Wine List



供應時間：周一至周日 11:30-21:00
Operating Hours : Mon. to Sun. 11:30-21:00
提供時間：月曜日から日曜日 11:30-21:00

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT\$300、烈酒每瓶NT\$500
Corkage service charge : NT\$300/bottle for wine and beverage ; NT\$500/bottle for spirits
お酒持ち込み料金：ワインNT\$300/ボトル、ウイスキー、ブランデー、スピリッツ類NT\$500/ボトル

價格須另加10%服務費
All prices are subject to 10% service charge
料金には別途10%のサービス料が加算されます

招牌酒款 House Wine

紅酒 Red Wine

Glass / Bottle

西班牙費麗莎紅酒
FELIZA VINOS & BODEGAS
フェイザー スペインワイン

NT\$180 / NT\$900

白酒 White Wine

南非桌山白香露白酒
Table Mountain Chenin Blanc
テーブルマンテン シュナン・ブラン

NT\$180 / NT\$900

紅酒 Red Wine

Bottle

黎頭GSM紅酒
The Stump Jump GSM
ダーレンベルグ・ザ・スタンプジャンプ・レッド

NT\$1,800

蒙特普奇諾紅酒
Rimbaldi Montepulciano
ランバルディ モンテプルチャーノ

NT\$1,500

白酒 White Wine

三風酒之舞白酒
Trivento Tribu Sauvignon Blanc
トリヴェントトリブソーヴィニヨン・ブラン

NT\$1,400

伯托迪灰皮諾白酒
Bertoldi Pinot Grigio IGT Delle Venezie
ベルトルディ ピノ グリージョ

NT\$1,400

大馬雅晚摘白酒
Sweet Goat 375ml
タマヤスウィートゴートレイト ハーフエストマスカット

NT\$1,000

啤酒 Beer

金牌

Taiwan Gold Medal
台湾ビール金牌

300ml

NT\$150

海尼根

Heineken
ハイネケン

NT\$150

朝日

Asahi
アサヒ

NT\$150

現煮咖啡 Coffee

卡布奇諾

Cappuccino
カプチーノ

NT\$120

咖啡拿鐵

Coffee Latte
カフェラテ

NT\$120

美式咖啡

Americano Coffee
アメリカンコーヒー

NT\$100

巧克力可可

Chocolate Cacao
ココア

NT\$100

軟性飲料 Soft Drink

沛綠雅 Perrier ペリエ	NT\$150
可樂 Coke コーラ	NT\$100
雪碧 Sprite スプライト	NT\$100

精選茶品 Tea

英倫早餐茶 English Breakfast Tea イングリッシュ ブレックファスト	NT\$100
皇家伯爵茶 Earl Grey アール 그레이	NT\$100
四紅果茶 Four Red Fruits Tea 4赤い果実ティー	NT\$100
異國香蘋茶 Apple, Cinnamon & Raisin Tea アップル,シナモン&レーズンティー	NT\$100
無咖啡因薄荷茶 Pure Peppermint Tea ピュアペパーミントティー, カフェインフリー	NT\$100