



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 厳選ランチメニュー

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)

|                                                                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 自製21天美國頂級乾式熟成牛排<br>Pan-fried Dry-aged U.S Prime Rib Eye Steak<br>21日ドライエイジングU.S.プライム・リブアイステーキ                       | NT\$1,400 |
| 香煎美國頂級肋眼牛排8oz<br>Pan-fried U.S. Prime Rib Eye Steak<br>U.S.プライム リブアイステーキ                                            | NT\$1,250 |
| 香烤戰斧豬排佐芥末子醬汁<br>Roasted Tomahawk Pork Steak with Mustard Seed Sauce<br>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                  | NT\$880   |
| 爐烤法式鴨胸和青衣魚排佐香橙醬汁<br>Roasted French Duck Breast and Parrot Fish with Orange Sauce<br>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 | NT\$880   |
| 燒烤德國豬腳佐特製酸菜<br>Roasted Pork Knuckle with Sauerkraut<br>ドイツ風ローストポーク ザワークラウト添え                                        | NT\$560   |
| 蒜香海鮮義大利麵<br>Mixed Seafood Spaghetti with Garlic<br>ガーリック香るミックスシーフードスパゲッティー                                          | NT\$460   |
| 櫛瓜培根雞肉卷佐義式酒醋醬汁<br>Zucchini Stuffed Chicken Bacon Roll with Balsamic Sauce<br>ズッキーニのベーコンチキンロール バルサミコソース              | NT\$460   |
| 和逸風味牛肉麵(半筋半肉)<br>Cozzi Style Beef Noodle Soup<br>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)<br>Gratin Risotto with Porcini and Wild Mushrooms (Vegetarian)<br>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   |



蘆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 パレサミソース

餐點依現場提供為主

- |                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 脆皮油封鴨腿<br>Pan-fried Confit Duck Leg<br>鴨モモ肉のコンフィ                                                                | NT\$360 |
| 法式白酒奶油鮮菇燴雞<br>Stew Chicken Leg with White Wine Mushroom Cream Sauce<br>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<br>Pan-fried Seabass Fish with Saffron Cream Sauce<br>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)<br>Quesadillas of Hericium Erinaceus and Vegetarian Meat (Vegetarian)<br>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



餐點依現場提供為主

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

### 下午茶單人套餐 A Afternoon Tea Set A

NT\$360

煙燻雞肉迷你漢堡 / 煙燻鴨胸水蜜桃小點 / 炸日式干貝酥 / 原味烤布蕾 / 精選蛋糕  
馬卡龍 / 手工餅乾 / 綜合水果杯 / 現煮咖啡 OR 精選茶品 (9選1)

Mini Smoked Chicken Burger / Smoked Duck Breast and Peach Canapé  
Deep Fried Japanese Style Scallop / Crème Brûlée / Macaron / Daily Cake / Mix Fruits Cup  
Coffee or Tea (Choose 1 from 9)

スモークチキンミニバーガー / 鴨胸肉の燻製と桃のカナッペ / ホタテのフライ / クリームブリュレ  
特製ケーキ / マカロン / クッキー / 彩りフルーツカップ  
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

和逸綜合酥炸拼盤

Mixed Deep Fried Food Platter

ミックスフライ盛り合わせ

### 下午茶單人套餐 C Afternoon Tea Set C

NT\$250

莎莎巧克力蛋糕 & 繽紛水果 / 現煮咖啡 OR 精選茶品 (9選1)

Salsa Chocolate Cake and Seasonal Fruits Platter / Coffee or Tea (Choose 1 from 9)

サルサチョコレートケーキ & 旬の果物 / コーヒーまたは紅茶 (9品から1品チョイス)





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)

NT\$380

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

焗烤牛肝菌野菇燉飯 (奶蛋素)

NT\$380

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

蒜香海鮮義大利麵

NT\$380

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





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<br/>Pan-fried Dry-aged U.S. Prime Rib Eye Steak<br/>21日ドライエイジングU.S.プライム・リブアイステーキ</p>                                                        | NT\$1,400 |
| <p>香煎美國頂級肋眼牛排8oz<br/>Pan-fried U.S. Prime Rib Eye Steak<br/>U.S.プライム リブアイステーキ8oz</p>                                                                           | NT\$1,250 |
| <p>香烤戰斧豬排佐芥末子醬汁<br/>Roasted Tomahawk Pork Steak with Mustard Seed Sauce<br/>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佐香橙醬汁<br/>Roasted French Duck Breast and Parrot Fish with Orange Sauce<br/>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)<br/>Mediterranean Mixed Seafood with Bouillabaisse Sauce<br/>(Abalone, Parrot Fish, Scallop)<br/>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<br/>Stew Osso Bucco Milan Style<br/>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<br/>Roasted Pork Knuckle with Sauerkraut<br/>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 NT\$460  
 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ー

櫛瓜培根雞肉卷佐義式酒醋醬汁 NT\$460  
 Zucchini Stuffed Chicken Bacon Roll with Balsamic Sauce  
 ズッキーニのベーコンチキンロール バルサミソース

和逸風味牛肉麵(半筋半肉) NT\$460  
 Cozzi Style Beef Noodle Soup  
 コッツィオオリジナル牛肉麵

焗烤牛肝菌野菇燉飯(奶蛋素) NT\$460  
 Gratin Risotto with Porcini and Wild Mushrooms (Vegetarian)  
 ポルチーニとマッシュルームのドリリア(ベジタリアン)

成人含7歲以上 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歲以上のお客様 NT\$460+10%- / サラダバーのみ NT\$380+10%

3歲-6歲 NT\$200+10% (僅供沙拉吧)  
 3-6 year-old NT\$200+10% (Main Course not included)  
 3歲-6歲 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  
トリベ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 ハーヴ・エスト マスカット

NT\$1,000



## 啤酒 Beer

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
|                                   | 300ml   |
| 金牌<br>Taiwan Gold Medal<br>台灣啤酒金牌 | NT\$150 |
| 海尼根<br>Heineken<br>ハイネケン          | NT\$150 |
| 朝日<br>Asahi<br>アサヒ                | NT\$150 |

## 現煮咖啡 Coffee

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| 卡布奇諾<br>Cappuccino<br>カプチーノ           | NT\$120 |
| 咖啡拿鐵<br>Coffee Latte<br>カフェラテ         | NT\$120 |
| 美式咖啡<br>Americano Coffee<br>アメリカンコーヒー | NT\$100 |
| 巧克力可可<br>Chocolate Cacao<br>ココア       | NT\$100 |

## 軟性飲料 Soft Drink

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

## 精選茶品 Tea

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