



主廚精選料理
Chef's Selection
シェフセレクション



供應時間 / Operating Hours :

周一至周日 / Mon. to Sun. / 月曜日から日曜日

11:30-14:00 / 18:00-21:00

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費

All prices are in NTD and subject to 10% service charge.

上記価格はニュー台湾ドル (NT\$) での価格です。別途サービス料10%を頂戴いたします

用餐消費僅提供國泰中央大樓特約地下停車場

發票滿NT\$1,000可免費折抵1小時停車費、滿NT\$2,000可折抵2小時，以此類推



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・リブアイステーキ

餐點依現場提供為主

主廚精選料理

Chef's Selection / シェフセレクション

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 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・リブアイステーキ	NT\$1,800
燒烤竹炭美國無骨牛小排 Roasted US Boneless Beef Short Ribs with Bamboo Charcoal アメリカ産骨なしショートリブの炭焼き	NT\$1,200
瑪莎蔓咖哩燉煮牛頰肉 Braised Beef Cheek with Massaman Curry Sauce 牛ほほ肉のマッサマンカレー	NT\$1,000
爐烤戰斧豬排佐鳳梨醬汁 Roasted Tomahawk Pork Steak with Pineapple Sauces トマホークポークステーキ パイナップルソース	NT\$900
法式香草烤春雞 Roasted Spring Chicken with French Spices 若鶏のフレンチ香草焼き	NT\$900

餐點依現場提供為主

爐烤戰斧豬排佐鳳梨醬汁

Roasted Tomahawk Pork Steak with Pineapple Sauces

トマホークポークステーキ パイナップルソース



地中海總匯海鮮

Mediterranean Mixed Seafood Collection

地中海シーフードミックス

地中海總匯海鮮

Mediterranean Mixed Seafood Collection

地中海シーフードミックス

NT\$900

豆酥鱈魚佐日式醬汁

Codfish with Savory Crispy Beans and Japan Sauce

タラと豆鼓の日本仕立て

NT\$700

脆皮豬腳佐特製酸菜

Crispy Pork Knuckle with Sauerkraut

カリカリ豚足のロースト ザワークラウト添え

NT\$620



燉煮韓式泡菜五花肉
Braised Taiwan Pork Belly with kimchi
豚バラのキムチ煮込み



哈瓦那芒果雞腿

Roasted Chicken Leg with Mango Habanero Sauce

鶏もも肉のマンゴーハバネロソース



和逸風味牛肉麵 (半筋半肉)

COZZI Beef Noodle Soup

コッツィオリジナル牛肉麵

NT\$540

燉煮韓式泡菜五花肉

Braised Taiwan Pork Belly with kimchi

豚バラのキムチ煮込み

NT\$520

哈瓦那芒果雞腿

Roasted Chicken Leg with Mango Habanero Sauce

鶏もも肉のマンゴーハバネロソース

NT\$520

香煎虱目魚佐梅子醬汁

Pan-fried Milk Fish with Plum Sauce

虱目魚のソテー プラムソース

NT\$520

墨西哥素火腿酪梨薄餅(奶蛋素)

Mexico Vegetarian Ham and Avocado Burrito (Vegetarian)

ベジタリアンハムとアボカドのブリトー(ベジタリアン)

NT\$520



瑪莎蔓咖喱燉煮牛頰肉

Braised Beef Cheek with Massaman Curry Sauce

牛ほほ肉のマッサマンカレー



7歳以上 NT\$520起+10% (含主菜) / NT\$420起+10%起 (僅供沙拉吧)

7 year-old and above from NT\$520+10% (Main course included) / NT\$420+10%(Salad bar only)

7歳以上のお客様 NT\$520+10% (サラダバーとメインディッシュ付)

7歳以上のお客様 NT\$420+10% (メインディッシュはつきません)

3歳-6歳 NT\$200+10% (僅供沙拉吧)

3-6 year-old NT\$200+10% (Salad bar only)

3歳-6歳 NT\$200+10% (メインディッシュはつきません)

供應時間 Operating Hours : 周一至周日 Mon. to Sun. 11:30 -14:00 / 18:00 - 21:00

為考量餐點美味及衛生安全，恕不提供打包服務，感謝您的配合!

For food safety hazard, the restaurant does not provide leftover food packaging services, thank you!

食品の味、衛生、安全性を考慮し、当店では食べきれなかった料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。



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 / Operating Hours :
周一至周日 / Mon. to Sun. / 月曜日から日曜日
14:30-17:00

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
All prices are in NTD and subject to 10% service charge.
上記価格はニュー台湾ドル（NT\$）での価格です。別途サービス料10%を頂戴いたします

用餐消費僅提供國泰中央大樓特約地下停車場
發票滿NT\$1,000可免費折抵1小時停車費、滿NT\$2,000可折抵2小時，以此類推

下午茶單人套餐 A

NT\$380 / per person

Afternoon Tea Set A

アフタヌーンティーAセット おひとり様

酪梨鮮蝦可頌 / 無花果帕馬火腿小點 / 一口酥 / 芒果布丁 / 香草瑞士捲 /
芋頭蛋糕 / 蔬菜沙拉 / 手工餅乾 / 起士蛋糕杯 / 現煮咖啡 OR 精選茶品(8選1)

Avocado and Shrimp Croissant / Fig and Parma Ham Canapé / Puff Pastry / Mango Pudding / Vanilla Swiss Roll

Taro Cake / Vegetables Salad / Cookies / Cheese Cake Cup / Coffee or Tea (Choose 1 from 8)

アボカドとエビのクロワッサン / いちじくとパルマハムのカナッペ / 一口パイ / マンゴープリン / バニラロールケーキ /

タロイモケーキ / 野菜サラダ / ビスケット / チーズケーキ / コーヒーまたは紅茶 (8品から1品チョイス)





餐點依現場提供為主

下午茶單人套餐 B

Afternoon Tea Set B

アフタヌーンティーBセット おひとり様

NT\$300 / per person

古典巧克力蛋糕和冰淇淋 / 現煮咖啡 OR 精選茶品(8選1)

Chocolate Cake and Ice Cream / Coffee or Tea (Choose 1 from 8)

チョコレートケーキとアイスクリーム / コーヒーまたは紅茶 (8品から1品チョイス)

和逸風味牛肉麵(半筋半肉)

COZZI Beef Noodle Soup

コッツィオリジナル牛肉麵

NT\$420

哈瓦那芒果雞腿

Roasted Chicken Leg with Mango Habanero Sauce

鶏もも肉のマンゴーハバネロソース

NT\$380

酪梨鮮蝦沙拉

Avocado and Shrimp Salad

アボカドとエビのクロワッサン

NT\$380



餐點依現場提供為主



墨西哥素火腿酪梨薄餅 (奶蛋素)

Mexico Vegetarian Ham and Avocado Burrito (Vegetarian)

ベジタリアンハムとアボカドのプリトー (ベジタリアン)

NT\$380

酥炸薯條

French Fries

フレンチフライ

NT\$180