





金色三麥





## 越分享

德式精釀啤酒 × 分享

圖片僅供參考。餐點以實物為準。另外加收 10% 服務費  
Photos are for reference only. 10% service fee will  
be added separately.



越凝聚

式美食 × 相聚式歡樂

餐點絕無添加任何人工味精，敬請安心使用  
All our products are made with natural spices and seasonings, please enjoy!

# 越分享， 越凝聚

乾杯的時刻，就是分享的時刻！分享美味的啤酒、還分享彼此的笑聲、你我的成就，分享心中的秘密、每一刻的心情，因為分享，人與人之間更靠近。



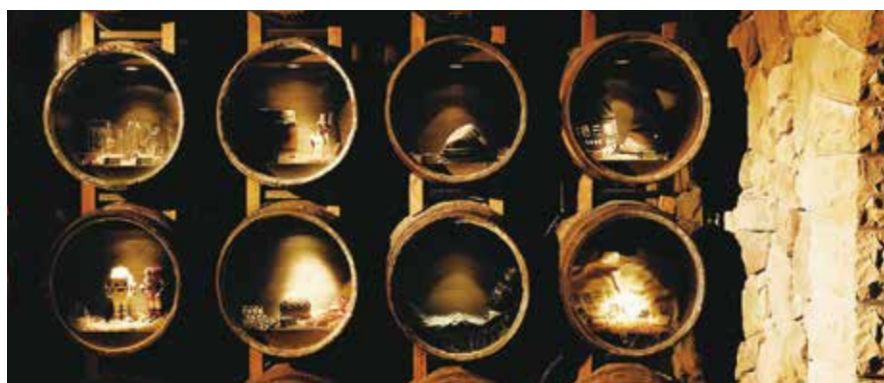
到這裡，分享 WBC 世界啤酒大賽冠軍的「蜂蜜啤酒」也分享一道又一道拒絕味精的健康料理；大份量菜單、派對活動、寬闊空間都以「分享」為核心。到這裡，讓大夥的感情更凝聚！

# 分享餐酒新視界

金色三麥 2004 從台灣出發，以連鎖不複製的精神持續創新進化餐廳的新視野，至今已成為大中華區最具規模的現釀啤酒主題餐廳。而我們也將帶著「分享」的歡樂氛圍，繼續打造升級二代店，帶來更精緻的餐酒生活風格，向你獨一無二的個人品味，舉杯致敬！

|   |   |
|---|---|
| 1 | 3 |
|   | 4 |
| 2 | 5 |

1. 台北南港店 / 2. 台北車站店 / 3. 台北美麗華店 / 4. 中國蘇州店 / 5. 台北新莊店



熱銷排行榜

# BEST SELLERS



A hand holding a glass of beer over a wooden crate of food. The crate is filled with various fried items, including chicken, sausages, and fries, all wrapped in newspaper. The background is blurred, showing more food and a person's arm.

# Top 1

DELUX ASSORTED FRIED  
PLATTER KNUCKLE, SAUSAGES,  
DEEP FRIED CHICKEN  
DRUMETTES, FRENCH FRIES  
(BEST FOR PARTY PLATES)

## 金色三麥超值大拼盤

經典招牌組合，含酥炸椒麻雞、德國豬腳、美式薯條、歐式香腸，一次享受所有經典、品味異國特色料理。

NT. **1180**

# Top 3

SEAFOOD  
FRUITS SALAD

## 海鮮水果沙拉

以法式芥末沙拉醬拌勻萵苣、煙燻鮭魚、白蝦、干貝、墨魚、洋蔥絲、甜椒、小番茄，再巧妙搭配新鮮水果丁，清爽開胃，鮮美驚艷。

NT. 320

# Top 2

GERMAN SAUSAGE PIZZA

## 德式香腸披薩

雙層薄皮抹上香蒜醬，鋪上特製德國煙燻香腸、洋蔥、彩椒以及濃厚乳酪，薄脆可口。

NT. 350

# Top 5

## MEXICAN CHICKEN QUESADILLA

### 墨西哥雞肉餅 🌶️

鮮嫩多汁的酥炸雞肉丁，搭配香濃乳酪、洋蔥、黑橄欖與各式香料，包至餅皮內烤至外表酥脆，微辣的墨西哥風味讓你一吃上癮！

NT. 420

# Top 4

## SEAFOOD PAELLA

### 西班牙海鮮燉飯 🍷

以多種海鮮料、雞肉、歐式香腸及數十種香料燉煮而成，米粒吸飽精華，口口精彩，鮮美豐盛，不可錯過的經典派對料理。

大份 NT. 780

適合四人以上享用  
(FOR 4 PEOPLE)

小份 NT. 450

適合二人享用  
(FOR 2 PEOPLE)

# Top 8

SEAFOOD SPAGHETTI

## 義大利海鮮麵

香濃白醬拌炒義大利麵，再加入精選鮮蝦、干貝、墨魚、蛤蜊，濃郁鮮美，意猶未盡。

NT. 320



# Top 9

SPICY SQUID SALAD

(COLD DISH)

## 涼拌墨魚

彈脆墨魚汆燙切片，灑上香菜、蔥絲、辣椒絲，拌上特調微辣墨魚醬，噴香開胃。

NT. 280



# Top 6

BEER-FLAVORED  
STIR-FRIED SHRIMPS  
(GARLIC FLAVORED)

## 金色三麥現釀啤酒蝦

精選新鮮大蝦事先去除蝦殼，加入蔥蒜、辣椒乾煎後以啤酒調味，蝦肉鮮甜略帶淡淡啤酒麥香，是不可錯過的下酒良伴。

NT. 320

# Top 7

NEW ORLEANS  
JAMBALAYA

## 紐奧良什錦飯

以鮮嫩雞肉、歐式香腸、脆彈蝦仁及濃郁紅醬拌炒，鋪上特色啤酒蛋，食材豐富、風味獨特，最後灑上口感十足的夏威夷果仁為美味加分。

NT. 380

適合二人享用  
(FOR 2 PEOPLE)



# CRAFT BEER

即刻與大夥一起分享「WBC 世界啤酒大賽冠軍」蜂蜜啤酒  
多款純正德式工藝釀造的精釀啤酒

## 現釀琥珀啤酒



嚴選進口優質麥芽與著名的德國哈勒道香型啤酒花，配合底層酵母低溫發酵，呈深金色，有純淨、集中的麥芽與酒花香氣，讓你喝得到釀酒師精心調配的完美比例。

## 現釀蜂蜜啤酒



採用台灣特有高質量龍眼蜜釀造，鮮明的花蜜香氣與麥芽糖般的香甜氣味，巧妙地結合在一起，口感清爽，風味迷人，上市以來廣受好評。

## 現釀黑麥啤酒



採用德國著名的巴伐利亞巧克力麥芽，呈現出濃郁的焦糖與煙燻風味，口感層次豐富，餘韻帶有含蓄的苦味。

## 現釀小麥啤酒



以德式傳統釀造工藝釀造而成，使用上層發酵的酵母，高質量小麥含有豐富的蛋白質，泡沫綿密，帶來濃郁熱帶水果與丁香風味。

350c.c. NT. 170

500c.c. NT. 230

1000c.c. NT. 460

10L NT. 4000



## 金色三麥現釀啤酒組合

/LE BLE D'OR BEER SAMPLING PLATTER/

任選金色三麥三種口味啤酒，一次多重享受，是你不能錯過的絕佳風味。

NT. 280



B O N A P



PÉTIT

圖片僅供參考。餐點以實物為準  
Photos are for reference only.

# SIGNATURE DISHES

主廚推薦

01

BEER-FLAVORED  
STIR-FRIED SHRIMPS

金色三麥現釀啤酒蝦

精選新鮮大蝦事先去除蝦殼，加入蔥蒜、辣椒乾煎後以啤酒調味，蝦肉鮮甜略帶淡淡啤酒麥香，是不可錯過的下酒良伴。

NT. 320

03



04





02

DELUX ASSORTED FRIED PLATTER  
KNUCKLE, SAUSAGES, DEEP FRIED  
CHICKEN DRUMETTES,  
FRENCH FRIES

(BEST FOR PARTY PLATES)

金色三麥超值大拼盤 

經典招牌組合，含酥炸椒麻雞、德國豬腳、美式薯條、歐式香腸，一次享受所有經典、品味異國特色料理。

NT. 1180

ROASTED LAMB CHOPPER

嫩烤羊排小斧頭 

特選肋骨羊排外型如小斧頭，是征服老饕的秘密武器，以歐式香草、黑麥啤酒醃烤出獨特香氣，肉嫩多汁，搭配特製薄荷醬，酸甜清新。

NT. 680



05

ROE POWDER  
SAUTEED SQUID

墨魚醉嗆烏魚子 

大火將墨魚煎至金黃酥脆口感，再與烘烤過的烏魚子、培根丁拌炒，濃郁鹹香，一口接一口。

NT. 320

06



FRESH TUNA TATAKI

極鮮和風紅鮭魚 

嚴選紅鮭魚以慢火微烤至半熟，保留鮭魚鮮嫩口感與風味，灑上烏魚子、海苔絲，拌上特調芥末海苔粉，極致鮮美、風味高雅。

NT. 320

HOT SPICY  
CHICKEN WINGS

黃金麻辣雞翅  

以獨門醬料醃製翅中部位，大火酥炸鎖住鮮嫩肉汁，再以花椒拌炒，爆出香麻誘人滋味，刺激過癮。

NT. 300

BEST COMBO  
(ROE POWDER SAUTEED  
SQUID & SPICY CHICKEN TIPS)

海陸交響曲   

以墨魚醉嗆烏魚子與椒香滿天飛共譜驚豔味蕾的磅礴交響曲，一次擁有海陸美味。

NT. 320

07



# SALADS

## 沙拉類

# 08

CAESAR SALAD

凱薩沙拉 

特調凱薩醬拌勻蘿蔓心、培根絲、葡萄乾、小黃瓜、小番茄，最後灑上帕瑪森起司與麵包丁，清爽風味適合餐前享用，開啟味蕾饗宴。

NT. 280



# 12





09

## SOUTHEAST ASIA FLAVORED PORK SALAD

### 南洋松阪豬

慢烤頂級松阪豬，嚼勁十足，搭配新鮮蘿蔓心、小黃瓜、番茄與濃郁的南洋風味醬拌勻，最後灑上夏威夷豆，香氣迷人，爽口開胃！

NT. 320

10

## SEAFOOD FRUITS SALAD

### 海鮮水果沙拉

以法式芥末沙拉醬拌勻萵苣、煙燻鮭魚、白蝦、干貝、墨魚、洋蔥絲、甜椒、小番茄，再巧妙搭配新鮮水果丁，清爽開胃，鮮美驚艷。

NT. 320



11

## FRESH ASPARAGUS WITH SESAME SAUCE

### 地中海鮮嫩蘆筍

汆燙鮮嫩蘆筍，搭配特調芝麻醬，清爽混搭濃郁，健康無負擔。

NT. 180

## CARIBBEAN SHRIMP SALAD WITH LEMON YOGURT SAUCE

### 貝里斯鮮蔬蝦仁拌檸檬優格

冰鎮的清脆蝦子，搭配各式新鮮生菜，拌上清爽的特調檸檬優格醬，最後灑上薄薄紅椒粉，酸甜滋味，爽口開胃。

NT. 280

## SAUTEED MUSHROOM AND POTATO SALAD

### 義式野菇沙拉

以慢火煸炒出蕈菇的迷人風味，拌入蘿蔓葉、乾煎馬鈴薯與甜椒，搭配特製青醬引出自然蔬果甜美，完美調和。

NT. 320

13



開胃菜

## APPETIZER

14

SPICY SQUID SALAD

(COLD DISH)

涼拌墨魚

彈脆墨魚汆燙切片，灑上香菜、蔥絲、辣椒絲，拌上特調微辣墨魚醬，噴香開胃。

NT. 280



15

CHAMPION HONEY LAGER SPENT  
GRAIN BREADS (BUTTER/CHEESE)

冠軍蜂蜜啤酒麥渣麵包 (奶油 / 起司)



NT. 180



16

NACHOS

墨西哥玉米片

墨西哥經典料理，將生玉米片酥炸後，  
灑上青辣椒，隨性搭配起司醬、辣味  
莎莎醬、酸奶，值得玩味。

NT. 250

GERMAN SMOKED  
MEAT PLATTER

德式煙燻三拼



德式經典煙燻手法，含煙燻鴨胸、培根  
蔬菜捲、帶皮火腿肉，搭配黃芥末醬及  
酸黃瓜，一次享有三種煙燻特色料理。

NT. 380

17



酥炸類

**FRIED**

18

DEEP FRIED CHICKEN  
DRUMETTES

酥炸椒麻雞

翅腿裹粉酥炸，將雞汁封存，搭配  
特製椒麻醬汁，酥香椒麻，顛覆味  
蕾，是主廚大力推薦的招牌菜。

NT. 300



19

DEEP FRIED CODFISH  
NUGGETS

**酥炸黃金鱈魚塊**

精選鮮嫩鱈魚，外酥內嫩、口味醇厚，搭配自製塔塔醬，襯出海鮮風味，更提升味蕾層次。

NT. **180**

SHRIMP PANCAKE

**酥炸蝦餅** 

以新鮮白蝦手打成厚實蝦餅，酥炸保留鮮蝦的香甜多汁，大口咬下，蝦肉Q彈彷彿在口中彈跳。

NT. **380**

20



21

SURF AND TURF  
(CHICKEN AND SOFT CRAB SERVED WITH  
MENTAIKO SAUCE)

海陸雙拼

以酥炸軟殼蟹、雞腿肉蹦出海陸料理新風貌，  
搭配香濃明太子醬，濃郁滋味，難以忘懷。

NT. 420



ASSORTED DEEP  
FRIED PLATTER  
(CHEESE STICK, FRENCH  
FRIES, CODFISH NUGGETS)

### 酥炸綜合拼盤

集結高鈣起司條、黃金鱈魚塊、薯條，同時享有各式人氣酥炸餐點。

NT. **320**



22



FRIED PORK RIBS  
(GARLIC FLAVORED)

### 椒鹽排骨

辛香料爆香後，與酥炸的上等排骨在熱鍋中大火拌炒，香酥軟嫩，超級涮嘴，台灣經典下酒菜代表！

NT. **320**



SPICY CHICKEN TIPS

### 椒香滿天飛

精選雞翅中段，酥炸至乾香酥脆，搭配滿滿的紅椒粉與胡椒粉，勁辣爽口，超級下酒！

NT. **250**

24



25

LE BLE D'OR  
SIGNATURE  
FRENCH FRIES

酥炸薯條

酥炸馬鈴薯條，傳統美式風味，經典  
不敗的好滋味！

NT. 150



A hand holding a glass of beer, a plate of fried mozzarella sticks, and a bowl of dipping sauce.

26

MOZZARELLA  
CHEESE STICK

酥炸高鈣起司條 

由天然新鮮乳酪精製而成，外酥脆內香濃，享受拉絲美味。

NT. 180

披薩類

PIZZA

27

GERMAN  
SAUSAGE PIZZA

德式香腸披薩 

雙層薄皮抹上香蒜醬，鋪上特製德國煙燻香腸、洋蔥、彩椒以及濃厚乳酪，慢火烘烤，薄脆可口。

NT. 350



# 28

## VEGETARIAN PIZZA

(MUSHROOMS, GREEN,  
YELLOW & RED PEPPER)

### 什錦蔬菜披薩

雙層薄皮鋪上各式彩椒、菇類、黑橄欖、番茄再加上酸甜蘋果丁以及起司絲，清爽不膩的好滋味，是健康無負擔的新選擇。

NT. 320



# 29

## SHRIMP AND SALMON PIZZA

### 蝦仁鮭魚披薩

雙層薄皮鋪上滿滿的煙燻鮭魚、蝦仁、洋蔥、甜椒，再灑上濃厚起司，每一口都吃得到海鮮的鮮甜美味。

NT. 350



燒烤類

ROASTED &  
GRILLED

30

GERMAN STYLE  
PORK KNUCKLE

德國豬腳 

正統德式作法，將豬腳慢火烘烤至外皮酥脆、肉質Q彈富嚼勁，再搭配濃郁黃芥末醬，帶出味覺新層次，最後搭配特製酸菜，完美呈現。

NT. 520

31

MATSUSAKA  
PORK STICKS

烤松阪豬肉串  

上選松阪豬以慢火烘烤將美味封存，口感脆嫩，有嚼感，再灑上七味粉與辣椒粉，細細品嚐上等美味。

NT. 320



32

GERMAN SAUSAGES

歐式綜合香腸 

同時享有經典的黑胡椒香腸、煙燻香腸，搭配黃芥末醬與酸菜，肉味鮮香。

(M)  
NT. 280

(L)  
NT. 550



33

BBQ SPARE RIBS

煙燻豬肋排  

選用上等豬肋排，以獨門醬汁醃製後慢火煙燻，外皮焦甜內在酥軟多汁，最後灑上夏威夷豆，口感層次豐富。

NT. 550

34



CHICKEN THIGH AND  
SOFT BONE SKEWER

### 烤鮮嫩雞腿軟骨串 🌶️

鮮嫩雞腿軟骨薄塗上特調醬汁及麻辣醬，經燒烤後口感柔軟多汁，鹹香微辣的下酒良伴。

NT. 350

MEXICAN  
CHICKEN QUESADILLA

### 墨西哥雞肉餅 🌶️🌶️

鮮嫩多汁的酥炸雞肉丁，搭配香濃乳酪、洋蔥、黑橄欖與各式香料，包至餅皮內烤至外表酥脆，微辣的墨西哥風味讓您一吃上癮！

NT. 420

35



36



ROASTED PROVENÇAL  
VEGETABLE

### 普羅旺斯烤時蔬 🥛

以番茄為基底，加入奶油炒香馬鈴薯、紅蘿蔔、彩椒等新鮮蔬菜，並以新鮮香料調味，再以高溫烘烤融合所有美味。

NT. 280



飯類

RICE

37

SMOKED SALMON WITH  
SALMON ROE RICE

鮭魚卵什香拌飯 

不惜成本鋪上滿滿晶瑩飽滿的鮭魚卵，搭配鮮烤鮭魚肉、海苔香鬆、夏威夷果仁，口感絕佳，滿口都是鮮美的好滋味。

大份 NT. **880** 適合四人以上享用  
(FOR 4 PEOPLE)

小份 NT. **480** 適合二人享用  
(FOR 2 PEOPLE)





38

SEAFOOD PAELLA

西班牙海鮮燉飯 

以多種海鮮料、雞肉、歐式香腸及數十種香料燉煮而成，米粒吸飽精華，口口精彩，鮮美豐盛，適合多人享用。

大份 NT. 780

適合四人以上享用  
(FOR 4 PEOPLE)

小份 NT. 450

適合二人享用  
(FOR 2 PEOPLE)

SURF AND TURF  
FRIED RICE

39

海陸雙拼濃香拌飯  

大火快炒新鮮野菇和豬腳丁，米粒以鮮奶油  
燉煮至鮮美濃香，再鋪上招牌椒麻雞與啤酒  
乾燒蝦，一次享有多種經典滋味。

NT. **380** 適合二人享用  
(FOR 2 PEOPLE)



40



MUSHROOMS RISOTTO  
WITH TRUFFLE

松露野菇燉飯

以松露醬與松露油調製而成的醬汁淋入米粒與柳  
松菇、香菇、杏鮑菇等多種野菇，慢火燉煮，最  
後灑上夏威夷果仁，濃郁滑順，每一口都滿足。

大份 NT. **780** 適合四人以上享用  
(FOR 4 PEOPLE)

小份 NT. **450** 適合二人享用  
(FOR 2 PEOPLE)

NEW ORLEANS  
JAMBALAYA

41

紐奧良什錦飯  

以鮮嫩雞肉、歐式香腸、脆彈蝦仁及  
濃郁紅醬拌炒，鋪上特色啤酒蛋，食  
材豐富、風味獨特，最後灑上口感十  
足的夏威夷果仁為美味加分。

NT. **380** 適合二人享用  
(FOR 2 PEOPLE)



麵類

## SPAGHETTI

42

SEAFOOD  
SPAGHETTI

### 義大利海鮮麵

香濃白醬拌炒義大利麵，再加入精選鮮蝦、干貝、墨魚、蛤蜊，濃郁鮮美，意猶未盡。

NT. 320





圖片僅供參考。餐點以實物為準  
Photos are for reference only.



43

CHICKEN MUSHROOM  
SPAGHETTI

**奶油雙菇雞肉麵**

以濃郁白醬拌炒秀珍菇、杏鮑菇、鮮嫩雞肉、彩椒，是濃郁香滑卻清爽不膩的奶油風味義大利麵。

NT. **320**

44

SPICY VEGETABLES SPAGHETTI  
(GREEN, YELLOW AND RED PEPPER, MUSHROOMS)

**辣味義式蔬菜麵** 

清炒新鮮彩椒、菇類、花椰菜，再加入特調辣醬拌炒義大利麵，將蔬食美味引入香辣新境界。

NT. **280**



45

SPAGHETTI NERO  
WITH SQUID

**義式墨魚麵** 

以蒜末爆炒香濃墨魚醬汁，帶出墨魚濃郁海味，搭配進口義大利麵條和新鮮墨魚，香濃鮮美，口齒留香。

NT. **320**



46

SAWADEE FETTUCCHINE

### 沙瓦迪卡義大利麵 🍲

以綠咖哩醬汁作基底，拌炒白蝦、燻雞、  
櫛瓜、番茄及義大利寬麵，再加入椰奶、  
九層塔、白酒帶出多層次的泰式義大利麵  
新風貌。

NT. 320



47

TOMATO SEAFOOD  
MARINARA SPAGHETTI

### 義式番茄海鮮麵 🐙

使用精選鮮蝦、干貝、墨魚、蛤蜊，  
拌炒經典番茄紅醬，酸甜清爽，香氣  
濃郁。

NT. 320



鍋湯類

POT

48

LE BLE D'OR CRAFT BEER  
SEAFOOD HOT POT (SEASONAL)

現釀啤酒海鮮鍋 (季節限定)

上選大蝦、大蛤、沙蟹、墨魚等海鮮，海鮮鍋底加入特製醬料，最後以金色三麥琥珀現釀啤酒慢火熬煮，聞得到麥香卻不會有嗆鼻酒味。

NT. 480

啤酒海鮮湯底 NT. 100





49

SIGNATURE HOT POT (SEASONAL)

精選麻辣鍋 (季節限定) (豬) (牛) (辣)

以五十種天然辛香料熬煮而成的麻辣鍋底，加入秀珍菇、杏鮑菇、白菜等鮮甜蔬菜，搭配精選豬肉片，香麻順口。

NT. 480

麻辣湯底 NT. 100

精選豬肉盤 NT. 200

ROYAL TOM YUM KUNG SOUP (SEASONAL)

泰皇御用冬蔭功鍋 (季節限定) (豬) (辣)

又稱泰式酸辣鍋，主要使用香茅、南薑、紅辣椒、泰國檸檬和魚露來提味，湯頭集合了酸、辣、甜、鮮和香的味道，再加入各種海鮮，讓經典風味豪華大升級。

NT. 780 適合四人以上享用 (FOR 4 PEOPLE)

50



51

LAKSA HOT POT

南洋風味 Laksa 鍋 (辣)

新加坡經典叻沙風味，散發濃郁的蝦醬與椰汁香氣，帶勁的辣味混搭清新的香茅與微酸口感，再搭配豐富海鮮，特殊風味，讓人回味無窮。

NT. 480

Laksa 湯底 NT. 100



52

PUMPKIN CREAM SOUP  
WITH PUFF PASTRY

### 酥皮南瓜濃湯

上選日本南瓜與台灣金瓜熬煮，自然  
甘甜、營養滿分，鋪上酥皮烘烤，一  
同品嚐酥脆餅皮與濃湯，濃郁香甜好  
滋味。

NT. 230

PUMPKIN  
CREAM SOUP

### 南瓜濃湯

NT. 180



53

SEAFOOD CHOWDER SOUP  
WITH PUFF PASTRY

**酥皮海鮮濃湯**

以墨魚、蝦仁加入鮮奶油  
燉煮至濃郁湯頭，鋪上酥  
皮烘烤，酥脆餅皮融入濃  
湯中，美味再升級。

NT. **250**

SEAFOOD CHOWDER  
SOUP

**海鮮濃湯**

NT. **200**



# DRINK 飲料

## SLUSH

---

|                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| HONEY LAGER MANGO SLUSH<br>蜂蜜啤酒芒果冰沙  | NT. <b>180</b> / 杯 (glass) |
| AMBER LAGER PEACH SLUSH<br>琥珀啤酒水蜜桃冰沙 | NT. <b>180</b> / 杯 (glass) |
| DUNKEL RASPBERRY SLUSH<br>黑麥啤酒紅莓冰沙   | NT. <b>180</b> / 杯 (glass) |

## BEVERAGE

---

|                                                                                                                       |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| COCA-COLA<br>可口可樂                                                                                                     | NT. <b>60</b> / 瓶 (bottle) |
| LIME JUICE SODA<br>萊姆氣泡果汁                                                                                             | NT. <b>75</b> / 瓶 (bottle) |
| PEACH ICED TEA<br>蜜桃果茶                                                                                                | NT. <b>75</b> / 瓶 (bottle) |
| APPLE JUICE<br>樹頂蘋果汁                                                                                                  | NT. <b>75</b> / 瓶 (bottle) |
| RAINBOW CORAL FRESH FRUIT JUICE<br>彩虹珊瑚鮮果汁 ( 葡萄柚 grapefruit/ 香吉士 Sunkist/ 芭樂 guava )<br>三色鮮果汁交織出多層次的繽紛色彩，清新果香如花朵華麗綻放。 | NT. <b>150</b> / 杯 (glass) |
| GOLD KUROSHIO SPECIAL TONE<br>黃金黑潮特調 ( 黑麥啤酒 / 柚子茶 )<br>黃金柚茶遇上黑麥啤酒，甘甜與煙燻交會成一道暖流，流洩大人滋味。                                | NT. <b>210</b> / 杯 (glass) |

## CAFFÉ

---

|                                               |                            |
|-----------------------------------------------|----------------------------|
| ICED/HOT CAFFÉ AMERICANO<br>冰 / 熱美式 ( 部份店販售 ) | NT. <b>100</b> / 杯 (glass) |
| HOUSE COFFEE<br>特製咖啡 ( 熱 )                    | NT. <b>120</b> / 杯 (glass) |
| ICED/HOT CAFFÉ LATTE<br>冰 / 熱拿鐵 ( 部份店販售 )     | NT. <b>120</b> / 杯 (glass) |

## TEA

---

|                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| ROASTED BARLEY HOT TEA<br>玄米麥茶 ( 熱 ) | NT. <b>120</b> / 壺 (pot) |
|--------------------------------------|--------------------------|



# DESSERT 甜點

## DESSERT

---

CARAMEL PUDDING

焦糖布丁 

NT. 75

CARAMEL RAISIN TART

焦糖葡萄塔 

8 顆 / 份 8 pieces per set

NT. 220

3 顆 / 份 3 pieces per set

NT. 90

HONEY CHEESE TART

蜂蜜起司小太陽

NT. 250

DURIAN PIZZA

榴槤忘返甜披薩 

8 吋 8"

NT. 350

6 吋 6"

NT. 250







圖片僅供參考，餐點以實物為準。另外加收 10% 服務費。  
Photos are for reference only. 10% service fee will be added separately.

餐點絕無添加任何人工味精，敬請安心使用。  
All our products are made with natural spices and seasonings, please enjoy!

#### 台北

**美麗華店** 02-2175-3739  
台北市中山區敬業三路20號5樓

**信義誠品** 02-8789-5911  
台北市信義區松高路11號B1

**京站店** 02-7737-0909  
台北市大同區承德路一段1號4樓

**板橋店** 02-7738-5911  
新北市板橋區新站路28號9樓

**南港店** 02-2782-7000  
台北市忠孝東路七段299號C棟1樓

**新莊店** 02-8522-8989  
新北市新莊區五工路66號

#### 新竹

**新竹車站店** 03-522-0666  
新竹市東區林森路18號13樓

#### 台中

**市政店** 04-2255-5911  
台中市西屯區市政路20號

**勤美誠品** 04-2329-5911  
台中市西區公益路68號B1

#### 台南

**南紡店** 06-300-6969  
台南市東區中華路一段366號5樓

#### 高雄

**義大店** 07-975-8989  
高雄市義大世界A區5樓

#### 中國

**蘇州店** 86-512-666-55909  
蘇州市高新區獅山路35號4樓

**上海店** 86-21-6288-5911  
上海市靜安區愚園路96號2樓

[www.lebledor.com](http://www.lebledor.com)



