



SEASON

Artisan Pâtissier

DUN-NAN

M E N U

2014

Autumn

Serving Hours 11:30 ~ 21:30

Last Order 20:30

低消：每人任選一款餐點＋飲品



從甜點到料理

Cuisine Pâtisseries, 甜點概念料理
將料理之中部份質地/ 風味以甜點的元素
取代/ 強化。

瘋狂的想法，精煉的工法，
呈現在一道道如甜點般的精緻料理中。

從產地到廚房，零時差。

從廚房到餐桌，零距離。

忠實呈現
食材的本質與創作的路徑。





開胃菜 Appetizer

酥烤鯉魚玉米筍 NT\$240

Roasted Baby Corn

趣味生牛肉 松露醬/ 帕瑪森起司/ 芝麻葉 NT\$320
“Beef” Carpaccio Truffle Sauce/ Parmesan Cheese/ Rocket

清煮季節豆莢 番茄泥/ 炭烤甜椒/ 檸檬美乃滋 NT\$320
Blanched Beans Tomato Purée/ Grilled Sweet Pepper/ Lemon Mayonnaise

燉菜番茄盅 開心果青醬/ 炸乳酪 NT\$320
Tomato Stuffed with Ratatouille Pistachio Pesto/ Deep-Fried Cheese

煙燻生蠔炒馬鈴薯 NT\$320
Fried Potato mix Smoked Oyster

生干貝 蛤蜊白豆泥/ 榛果醬 NT\$520 (套餐組合/ for set +NT\$200)
Raw Hokkaido Scallop Clam White Pea Beans Purée/ Hazelnut Sauce

煎脆皮鴨肝 季節莓果/ 初榨橄欖油/ 巴薩米克醋 NT\$620 (套餐組合/ for set +NT\$300)
Fried Foie Gras de Canard Seasonal Berries/ Extra Virgin Olive Oil/ Balsamico

開胃菜皆提供單點，每道份量約適合 2-3 人分享。
All the appetizers are available for a la carte, each for 2-3 servings.

點選主餐加 NT\$240，可享小沙拉、單價 NT\$320 內小份開胃菜、單價 NT\$160 內之飲品
Main Course + NT\$240 w/ Salad, Appetizer under NT\$320 & Drink under NT\$160



單點 A la Carte

鴨油松露薯條 Black Truffle Fries NT\$380

蒔蘿風味炸花枝/ 黑橄欖/ 洋蔥 Fried Calamari NT\$380

榛果醬牛肉漢堡/ 薯條 Beef Hamburger/ Fries NT\$420

今日好湯 Soup of the Day NT\$120

蜂蜜拖鞋麵包 小份 (附油醋)

Honey Ciabatta 1/2 (w/ olive oil & Glassa Gastronomica) NT\$130

蜂蜜拖鞋麵包 大份 (附油醋)

Honey Ciabatta (w/ olive oil & Glassa Gastronomica) NT\$260



沙拉 Salad

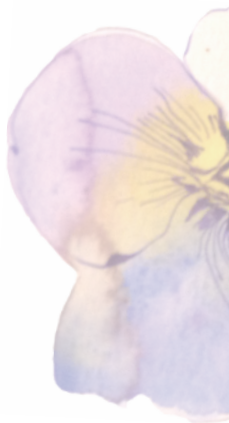
(均附蜂蜜拖鞋麵包 All served with Honey Ciabatta)

厚培根凱薩沙拉 Caesar Salad NT\$320

煙燻櫻桃鴨葡萄沙拉 Duck Breast/ Grape NT\$320

市場蔬果沙拉/ 溫熱鯉魚橄欖油醬 Bagna Cauda NT\$320

番茄青醬水牛乳酪沙拉 Insalata Caprese/ Pesto NT\$320





主餐 Main Course

(均附蜂蜜拖鞋麵包、今日好湯 All Served with Honey Ciabatta & Soup of the Day)

微炙北海道干貝燉飯 Hokkaido Scallop Risotto NT\$760 *採用米其林等級 Acquerello 義大利米

松露燉飯 Truffle Risotto NT\$760 *採用米其林等級 Acquerello 義大利米

海鮮南瓜珍珠麵 Fregola/ Seafood/ Pumpkin Sauce NT\$880

炭烤自然豬排/ 貝拉維加乾果環 Grilled Pork Chop NT\$780

波特酒燉牛尾/ 季節鮮蔬 Braised Oxtail NT\$760

嫩煎帶骨里肌小牛/ 海苔奶油/ 乳酪醬汁 Veal NT\$960

牛菲力佐季節時蔬 Beef Tenderloin NT\$1,080

葡萄牙風味油封春雞/ 煙燻帕瑪火腿 Confit Spring Chicken NT\$660

加 NT\$190 可享 House Wine 一杯 (Red/ White)

+ NT\$190 with a Glass of House Wine (Red/ White)

加 NT\$240，可享小沙拉、單價 NT\$320 內小份開胃菜、單價 NT\$160 內之飲品

+ NT\$240 w/ Salad, Appetizer under NT\$320 & Drink under NT\$160

麵點 Pasta

大蒜辣椒厚培根麵 A.O.P. NT\$320

波隆納肉醬蕃茄S麵 Bolognese NT\$320

溫泉蛋奶油厚培根麵 Carbonara NT\$320

番茄蔬菜麵疙瘩 Vegetables Gnocchi w/ Tomato Sauce NT\$320

煙花女義大利麵 Pasta alla Puttanesca NT\$320

冰火松露麵 Black Truffle Linguini NT\$460

加 NT\$240 可享麵包、沙拉、湯、單價 NT\$160 內之飲品

+ NT\$240 w/ Bread, Salad, Soup, Drink under NT\$160





姊妹分享餐 NT\$1,280

蜂蜜拖鞋麵包 2 人份 Honey Ciabatta for two

今日好湯 2 人份 Soup of the Day for two

沙拉 4 選 1 Salad (Choose one from below)

厚培根凱薩沙拉 Caesar Salad

煙燻櫻桃鴨葡萄沙拉 Duck Breast/ Grape

市場蔬果沙拉/ 溫熱鯷魚橄欖油醬 Bagna Cauda

番茄青醬水牛乳酪沙拉 Insalata Caprese/ Pesto

麵點 2 選 1 Pasta (Choose one from below)

波隆納肉醬S麵 Bolognese

溫泉蛋奶油厚培根麵 Carbonara

每日精選蛋糕（蛋糕櫃中任選 2 款） Individual piece of Cake (Choose two)

咖啡或茶類飲品任選 2 款 Coffee or Tea (Choose two)





雙人分享餐 NT\$1,680

蜂蜜拖鞋麵包 2 人份 Honey Ciabatta for two

今日好湯 2 人份 Soup of the Day for two

沙拉 4 選 1 Salad (Choose one from below)

厚培根凱薩沙拉 Caesar Salad

煙燻櫻桃鴨葡萄沙拉 Duck Breast/ Grape

市場蔬果沙拉/ 溫熱鯉魚橄欖油醬 Bagna Cauda

番茄青醬水牛乳酪沙拉 Insalata Caprese/ Pesto

主菜 3 選 1 Pasta (Choose one from below)

(可補差額選用前頁 NT\$760 以上之主菜)

(For Main Course above NT\$760, just need to pay the price difference.)

微炙北海道干貝燉飯 Hokkaido Scallop Risotto

松露燉飯 Truffle Risotto

波特酒燉牛尾/ 季節鮮蔬 Braised Oxtail

每日精選蛋糕 (蛋糕櫃中任選 2 款) Individual piece of Cake (Choose two)

咖啡或茶類飲品任選 2 款 Coffee or Tea (Choose two)





自然浪漫主義 New French

透過 Season 充滿原創性、詩意、幽默的作品，

我們暫離現實，任由想像力馳騁。

甜點「製作」的基礎在科學，然而「創作」的本質還是一種藝術行為。

在每個小細節裡，我們的心都被 Season 的浪漫主義給牽引觸動了。

“分享生活中大自然給我的靈感，我對創作的熱情，

希望用最直接的互動，提供一種親密的用餐體驗。” - Season





原創經典甜點 Dessert

(內用限定 Dine in Only)

童趣棉花糖 Cotton Candy NT\$150

薄荷冰淇淋盆栽 “Plant” NT\$350

梅爾巴番茄 “Tomato” Melba NT\$380

可可迷 Choco Fan NT\$380

巧克力土石流 Chocolate Mudslide NT\$420

現烤千層派 Mille Feuille NT\$380

現烤蘋果花束塔佐西洋梨雪酪 Apple Tart NT\$350

向日葵佐天使容顏 Lemon Meringue (含酒精 w/ Alcohol) NT\$350

現烤低溫熟成蘋果派佐橄欖油冰沙 Sous-Vide Apple Sable NT\$380

現烤舒芙蕾 玫瑰/荔枝/覆盆子 Rose/ Lychee/ Raspberry Souffle NT\$480





精緻午茶套餐 Afternoon Tea Set NT\$560

自由搭配喜愛的蛋糕，加上四款即興創作法式小點！

童趣棉花糖 Cotton Candy

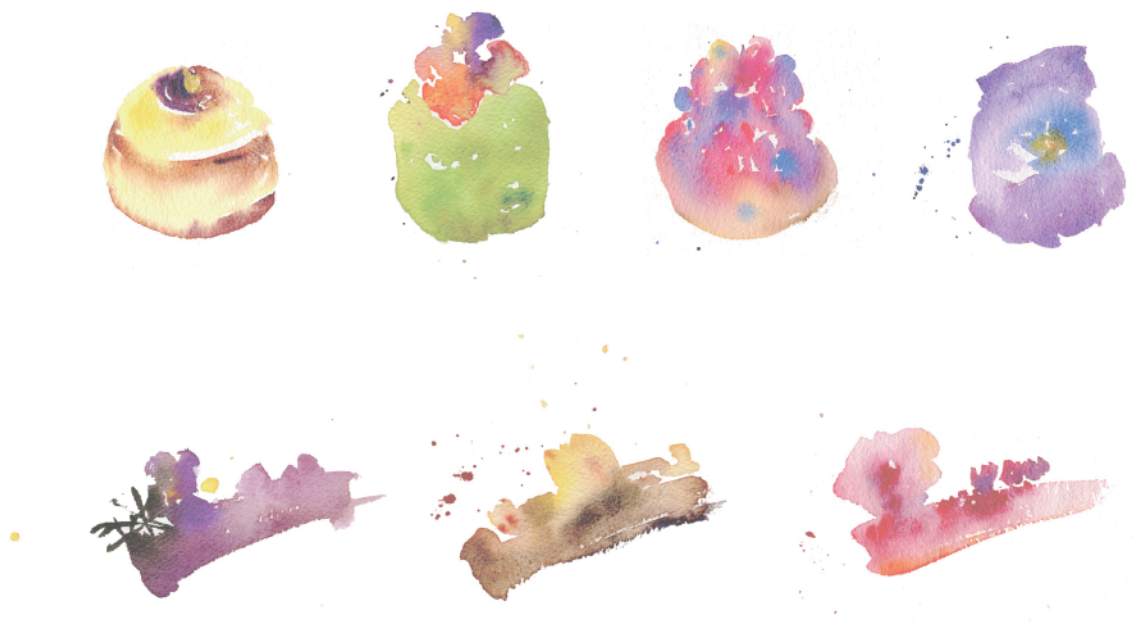
前甜點 Amuse Bouch 4 pcs

每日精選蛋糕（蛋糕櫃中任選 1 款，每日限量供應）Individual piece of Cake

咖啡或茶類飲品任選 1 款 Coffee or Tea

加 NT\$220 可享法國初見斑鵝甜白酒乙杯

For extra NT\$220 with a Glass of TARIQUET Les Premieres Grives 2011





奢華午茶套餐 Deluxe Tea Set NT\$660

～ 寵愛自己的極致享受 ～

Spoil Yourself



童趣棉花糖 Cotton Candy

以下任選 1 款 (Choose one from below)

梅爾巴番茄 “Tomato” Melba

薄荷冰淇淋盆栽 “Plant”

可可迷 Choco Fan

現烤千層派 Mille Feuille

現烤蘋果花束塔佐西洋梨雪酪 Apple Tart

現烤低溫熟成蘋果派佐橄欖油冰沙 Sous-Vide Apple Sable

咖啡或茶類飲品任選 1 款 Coffee or Tea

加 NT\$220 可享法國初見斑鵝甜白酒乙杯

For extra NT\$220 with a Glass of TARIQUET Les Premieres Grives 2011



Cheers 雙人茶酒套餐 Cheers Set NT\$1,280

鴨油松露薯條（小） Truffle Fries (Small)

法國初見斑鵝甜白酒（2杯）或 今日湯品（2份）

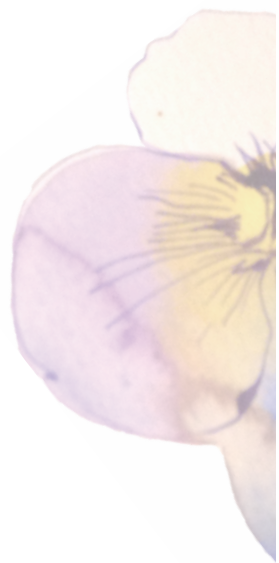
TARIQUET Les Premieres Grives 2011 or Soup of the Day

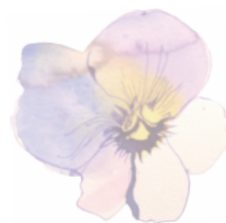
法式前甜點 Amuse Bouch 4 pcs

現烤水果派 Fruit Pastry

巧克力土石流 Chocolate Mudslide

咖啡或茶類飲品任選 2 款 Coffee or Tea (Choose two)





冰 品 Frozen Treats NT\$100/ 球

荔枝雪酪 Lychee Sorbet

覆盆子雪酪 Raspberry Sorbet

香草西洋梨雪酪 Vanilla Pear Sorbet

焦糖醬/ 馬達加斯加波本香草冰淇淋 Caramel/ Vanilla Ice Cream

焦糖鹽之花冰淇淋/ 咖啡冰沙 Salted Caramel Ice Cream/ Coffee Granite

白乳酪雪酪 Normandie Fromage Blanc Sorbet

巧克力雪酪 Chocolate Sorbet

天使容顏 Angel Face Sorbet (含酒精 w/ Alcohol)





葡萄酒 Wine

芭比波希克 ZARDETTO Prosecco Treviso Extra Dry DOC
義大利人最愛的氣泡酒！蘋果香氣清新、酸味明亮！

750ml NT\$1,280
200ml NT\$480

莫斯卡多 BAVA Moscato d'Asti
經典義大利微氣泡甜酒，富有深度層次，作為餐前酒或甜點酒都很棒！

375ml NT\$680

初見斑鵝 TARIQUET Les Premieres Grives 2011
初冬第一批斑鵝，帶來豐收之喜。驚豔層次，是可細細品飲的甜點酒！

NT\$1,380
NT\$320/ Glass

百蘇維翁 TARIQUET Sauvignon Blanc 2011
來自法國的佐餐酒，優雅花果香帶礦石風味，適合搭配沙拉、海鮮！

NT\$980
NT\$240/ Glass

茱麗葉 TOMMASI Giulietta Bianco delle Venezie IGT 2011
來自義大利 Veneto 產區，帶有水蜜桃香氣，是討喜的佐餐酒。

NT\$980
NT\$240/ Glass

阿塞麗幹 DONNAFUGATA Anthilia Sicilia IGP 2010
來自義大利西西里島，香氣乾淨清爽，帶有檸檬、柚子皮香氣，口感圓潤。

NT\$1,280

芳塔娜酒莊梅思塔 Bodegas Fontana Mesta Blanco
來自西班牙，柑橘及鳳梨氣息清爽迷人，酸度均衡，適合搭配開胃菜。

NT\$1,080
NT\$290/ Glass

葵莎酒莊卡本內蘇維濃 Quasar Selection Cabernet Sauvignon
來自智利，充滿黑櫻桃及莓果香，酒質均衡，尾韻饒富充沛的果醬氣息。

NT\$1,080
NT\$290/ Glass

蒙特普奇安諾 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2010
深寶石紅，帶櫻桃、紫羅蘭香，尾韻細緻，可搭配紅肉或巧克力甜點！

NT\$1,380
NT\$320/ Glass





咖啡・可可 Café & Chocolat

義式濃縮 Espresso Single NT\$100 Double NT\$120

熱美式咖啡 Americano (Hot) Single NT\$140 Double NT\$160

冰美式咖啡 Americano (Iced) NT\$160

卡布奇諾 Cappuccino NT\$180

拿鐵 Latte 熱(Hot) NT\$180 冰 (Iced) NT\$200

摩卡可可 Café Mocha 熱 (Hot) NT\$220 冰 (Iced) NT\$240

松露熱可可 Chocolat Chaud NT\$240

冰可可亞 Iced Cocoa NT\$240





法國瑪黑茶 Mariage Frères Tea

熱 Hot NT\$200 冰 Iced NT\$160

生日茶 Birthday Tea (香草薰香大吉嶺)

五點鐘茶 Five O'Clock (純錫蘭紅茶)

皇后晚安茶 Happy Queen (低茶鹼玫瑰印度紅茶)

法式早餐茶 French Breakfast Tea (麥芽可可風味紅茶)

法式藍伯爵 Earl Grey French Blue (藍色矢車菊花伯爵茶)

皇家結婚曲茶 Wedding Imperial (焦糖薰香阿薩姆)

馬可波羅 Marco Polo (花果薰香風味紅茶)

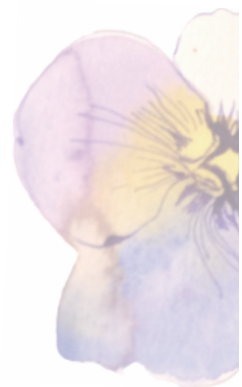
瑪黑兄弟紀念茶 1854 (茉莉中國印度混合茶)

冰/熱雲朵鮮奶茶 Hot/ Iced Milk Tea NT\$200

無咖啡因茶 Caffeine-Free Tea NT\$160

草本洋甘菊茶 Chamomile Caffeine Free Herbal Tea

摩洛哥綠茶 Moroccan Mint Green Tea





氣泡飲・果汁 Soft Drinks

義大利普娜礦泉水（小）ACQUA PANNA 200ml NT\$80

義大利普娜礦泉水（大）ACQUA PANNA 1000ml NT\$160

聖沛黎洛氣泡水（小）S. PELLEGRINO 200ml NT\$80

聖沛黎洛氣泡水（大）S. PELLEGRINO 1000ml NT\$160

聖沛黎洛氣泡水果水（葡萄柚）S. PELLEGRINO Grapefruit 200ml NT\$100

聖沛黎洛氣泡水果水（甜橙）S. PELLEGRINO Sweet Orange 200ml NT\$100

樹頂蘋果汁 TREE TOP Apple Juice 340ml NT\$80

可樂 COKE 330ml NT\$70

零卡可樂 COKE ZERO 330ml NT\$70



“In the depths of winter,

I finally learned that within me there lay an invincible summer.”

- Albert Camus

