



葡萄酒單

Wine List

館內指定葡萄酒 House Wine

白酒 White Wine



波提嘉酒廠 灰皮諾

Bottega Pinot Grigio 750ml

Grape: 100% Pinot Grigio 酸度 Acidity ★★★

風味特色：細緻的果香，口感不甜淡雅清新，酒體飽滿圓潤。

餐酒搭配：義大利麵、白醬、青醬類燉飯、沙拉、海鮮類。

果香味首選。

杯 | Glass

\$250

瓶 | Bottle

\$1,100



南特果普隆《蜂鳥》

Gros Plant du Pays Nantais “La Part du Colibri” 750ml

Grape: 100% Gros-Plant 酸度 Acidity ★★

風味特色：色澤清澈明亮，有著奇異果、青蘋果、柑橘類的清新果香，

酸度清脆爽口。

餐酒搭配：殼類海鮮料理。

稀有葡萄品種，值得品嚐。

杯 | Glass

\$250

瓶 | Bottle

\$1,100

紅酒 Red Wine



波提嘉酒廠 卡本內蘇維翁

Bottega Cabernet Sauvignon 750ml

Grape: 100% Cabernet Sauvignon 單寧 Tannin ★★

風味特色：收成後，果肉和葡萄皮一起在桶中浸漬約 15 天後，去除

殘渣，並在裝瓶後陳放一個月。酒體圓潤順口，富有濃郁的草本類、

香草與紅色莓果香氣。

餐酒搭配：肉派、鴨肉、燒烤肉類、乾乳酪。

經典之選，清爽易飲，回味悠長。

杯 | Glass

\$200

瓶 | Bottle

\$900



《飛翔》紅酒

Little VDP des Coteaux du Pont du Gard

“Little Garance Rouge” 750ml

Grape: 90% Syrah, 10% Granache 單寧 Tannin ★

風味特色：以天然的栽種方式，使用有機葡萄、天然酵母發酵，

並低溫浸皮。香氣迷人，富有紅色水果果漿香氣，入喉爽口柔順。

餐酒搭配：肉類、起司類。

隆河谷最耀眼之選。

杯 | Glass

\$250

瓶 | Bottle

\$1,150

飲酒勿開車 Don't drink and drive.
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

香檳 & 氣泡酒 Sparkling Wine

瓶 | Bottle



艾斯卡德莊園 波爾多氣泡酒

NV Crusquet Sabourin Cremant de Bordeaux 750ml

Grape: 100% Cabernet Franc 酸度 Acidity ★★★

風味特色：效法香檳區製程於瓶中二次發酵，氣泡綿密充足，濃烈香氣，

帶有青蘋果及柑橘等清新香氣，酸度明顯，酒體清爽。

餐酒搭配：搭配各種料理或單飲皆適合。

多年獲獎，脫穎而出。

\$1,200



大發 888 年份級氣泡酒

RT 888 Millesimato Extra Dry 750ml

Grape: 100% Glera 酸度 Acidity ★

風味特色：獨特水果香氣帶著烘烤過的堅果香氣，酒體輕盈，酸度清爽。

餐酒搭配：蔬菜燉飯、烤魚、清爽型前菜。

北義清爽型，入門者喜愛。

\$1,300



路易瑪斯酒莊 勃根地氣泡酒

Domaine Louis Max Cremant de Bourgogne Blanc 750ml

Grape: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay 酸度 Acidity ★

風味特色：採自然動力法種植與生物動力法傳統方式且人工採收。

富有水梨、葡萄柚、淡淡蜂蜜香氣與堅果香氣。

餐酒搭配：開胃酒、炙燒海鮮、烏魚子、甜點。

榮獲 150 項獎項。

\$2,000



布萊爾嶺氣泡酒

Sparkling Chardonnay Pinot Noir 750ml

Grape: Chardonnay, Pinot Noir 酸度 Acidity ★★

風味特色：氣泡綿密細緻，甜酸度平衡，口感豐富，層次明顯，尾韻清爽，

富有蘋果、柑橘與烘焙餅乾香氣。

餐酒搭配：開胃酒、各式餐點。

女釀酒師製作，展現細膩風格。

\$2,100



百樂奇 法蘭契柯達不甜氣泡酒

Berlucchi 61 Brut Franciacorta 750ml

Grape: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir 酸度 Acidity ★★★

風味特色：帶有蘋果、水梨、柑橘類果香，酒體清新，口感爽口。

餐酒搭配：開胃酒、半熟起司、義式料理、魚類。

台灣 GUCCI 指定 VIP 用酒。

\$2,800

飲酒勿開車 Don't drink and drive.
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

Champagne & 香檳 & 氣泡酒 Sparkling Wine

瓶 | Bottle



查爾斯米儂香檳

Charles Mignon Premium Reserve Brut 1er Cru 750ml

Grape: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 酸度 Acidity ★★★

風味特色：氣泡持久細膩，香氣豐富，帶有蘋果、水梨、檸檬等新清水果香氣，酒體與果香平衡優雅。

餐酒搭配：開胃酒、魚子醬、白醬類料理。

一級產區香檳，親民價格。

\$2,800

白酒 White Wine

瓶 | Bottle



圓山酒莊 - 蘇瓦維

Monte Tondo Soave 750ml

Grape: 100% Garganega 酸度 Acidity ★★

風味特色：富有礦物、白色花香、清新水果及堅果類香氣。酒體飽滿，口感平衡，餘味悠長。

餐酒搭配：開胃酒、帶殼海鮮、魚類料理、白肉料理。

味道香氣特殊，物超所值。

\$1,300



蒙多業貝傑哈克不甜白酒

CH. Montdoyen Bergerac Sec White Cuvee "Ainsi-Soit-Il" 750ml

Grape: 45% Sauvignon Blanc, 35% Semillon, 15% Sauvignon Gris, 5% Muscadelle 酸度 Acidity ★

風味特色：香氣濃郁，帶有新鮮荔枝、白桃、蜜蠟與明顯礦物風味。酒體層次豐富、口感圓潤。

餐酒搭配：炙燒禽類與海鮮、油脂豐富的魚類。

接受度高，適合每位愛好者。

\$1,500



賽格伯蝶夏布利白酒

Domaine Seguinot Bordet Chablis 750ml

Grape: 100% Chardonnay 酸度 Acidity ★★

風味特色：帶有淡雅礦物風味、新鮮檸檬柑橘、白色花香與烤吐司香氣，酒體醇厚，口感清爽。

餐酒搭配：生魚片、生食海鮮、生蠔、白肉類料理。

評價高，老饕之選。

\$1,600



路斯格蘭麝香甜酒

NV Rutherglen Muscat 500ml

Grape: 100% muscat 酸度 Acidity ★

風味特色：甜美而濃郁的玫瑰與薰衣草香氣，豐腴葡萄乾、果乾、些許草本與橡木桶平衡風味，餘韻悠長。

餐酒搭配：風味濃郁的甜點。

奇妙有層次，適合每位愛好者。

\$1,600



史塔克夏多內白酒

Stockhausen Chardonnay 750ml

Grape: 100% Chardonnay 酸度 Acidity ★★

風味特色：柑橘、桃子與熱帶水果香氣，柔滑適中口感，清爽柑橘與微妙橡木桶風味，尾韻清爽適中。

餐酒搭配：海鮮、白肉類料理。

玩味之選，多層變化。

\$1,700

飲酒勿開車 Don't drink and drive.
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

飲酒勿開車 Don't drink and drive.
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

白酒 White Wine

瓶 | Bottle



VDP 塔尼斯博士酒廠醫生園微甜白酒

Dr. H. Thanisch Riesling Kabinett Mosel 750ml

Grape: 100% Riesling 酸度 Acidity ★

風味特色：豐富果香，檸檬、柑橘與杏桃的甜味和細緻的酸度達成平衡，並帶有清新的礦物感，輕微的煙燻味和草藥味，回味中帶有一絲鹽味。

餐酒搭配：甜點、蛋糕。

低於 10%酒精濃度，適合女性飲用。

\$2,000



卡內羅斯 夏多內白酒

Chardonnay Carneros, Schug Estate 750ml

Grape: 100% Chardonnay 酸度 Acidity ★★★

風味特色：帶有熱帶水果、柑橘、水梨、蘋果等豐富果香，酸度清爽平衡，口感清新。

餐酒搭配：蛤蠣濃湯、海鮮類、白肉禽類。

成熟又清爽的衝突口感，展現充滿陽光的加州風情。

\$2,100



諾茲莊園 桑塞爾白酒

Domaine du Nozay Sancerre 750ml

Grape: 100% Sauvignon Blanc 酸度 Acidity ★★★

風味特色：帶有葡萄柚、檸檬的香氣，酸度清爽，潔淨的礦石氣味。

餐酒搭配：生煎干貝、煙燻鮭魚。

與名酒 Domaine de la Romanee Conti 屬 Aubert de Villaine 家族擁有，堅持傳統獨到釀製手法。

\$2,200



帝斯蒂凡尼酒莊

De Stefani Venis 750ml

Grape: 100% Sauvignon Blanc 酸度 Acidity ★

風味特色：飽滿的香氣，伴隨著熱帶柑橘與純粹木質的堅果風味，酒體中等，口感細膩。

餐酒搭配：義大利麵、鮮魚料理、沙拉。

優雅威尼斯，奔放的芬芳。

\$2,300



安茹《火山岩》

Domaine Patrick Baudouin Anjou Blanc "Effusion" 750ml

Grape: 100% Chenin Blanc 酸度 Acidity ★★

風味特色：手工採收，帶有清新的柑橘果香、椴花花香、淡雅柔順的蜂蜜香與礦石尾韻氣味，酸度適中，酒體高雅柔順且平衡，口感清新。

餐酒搭配：烤魚或海鮮料理。

盧瓦爾河谷產區無可挑剔的葡萄酒品。

\$2,300

紅酒 Red Wine

瓶 | Bottle



夢圖堡酒莊奇揚蒂莫囉嗦紅酒

Monsanto Monrosso Chianti 750ml

Grape: Sangiovese, Merlot, Canaiolo 單寧 Tannin ★★

風味特色：帶有淡淡的紫羅蘭和薰衣草花香與紅色新鮮莓果香氣，口感柔潤。

餐酒搭配：開胃菜、火腿、豐富油質的烤物及海鮮、披薩。

托斯卡納產區經典家族代表酒，超值好喝。

\$1,400



冷浸卡本內蘇維翁紅酒

Cold Soaked Cabernet Sauvignon 750ml

Grape: 100% Cabernet Sauvignon 單寧 Tannin ★★

風味特色：經過冷浸泡的處理，優雅花香是其特點，細緻黑莓、黑加崙、乾燥草本類香氣，黑莓果類口感，細緻單寧與些許橡木桶風味。

餐酒搭配：輕醬汁肉類料理。

平易近人，香氣與口感表現層次分明。

\$1,400



利斯卡德酒廠 艾密略紅酒

Chateau L'escadre Amiral Blaye Cotes de Bordeaux 750ml

Grape: 80% Merlot, 20% Malbec 單寧 Tannin ★★★

風味特色：帶有新鮮甜美果實、紅色漿果、蜜餞、淡淡木質與香料等香氣。

餐酒搭配：醬汁濃郁的料理、肉類。

紅寶石色，濃郁的成熟味和烤木頭味，天鵝絨般的豐厚口感，單寧強勁。

\$1,400



博德瑞莊園 希濃紅酒

Domaine Bernard Baudry Chinon Les Granges 750ml

Grape: 100% Cabernet Franc 單寧 Tannin ★★★

風味特色：手工採收，帶有成熟桑椹果味帶出優雅絲滑的質感，酒體結構緊密，單寧細緻，果味甜美濃郁飽滿。

餐酒搭配：碳烤肉類。

果味濃郁，適合年輕人飲用的葡萄酒。

\$1,400



隆河《飛翔橘》紅酒

Domaine Rouge Garance Côtes du Rhône "Feuille de Garance" 750ml

Grape: Grenache, Syrah, Cinsault 單寧 Tannin ★★

風味特色：有機種植手工採收，追求自然的釀造工法。香氣迷人，散發紫羅蘭的花香和甜美的無花果、櫻桃果醬香氣，酒體高雅、單寧細膩柔順。

餐酒搭配：禽類、肉類料理、煙燻乳酪、火腿。

法國國寶級坎城影帝 Jean-Louis Trintignant 共同擁有酒莊，口感圓潤且清爽。

\$1,500

飲酒勿開車 Don't drink and drive.
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

飲酒勿開車 Don't drink and drive.
飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.



紅酒 Red Wine

瓶 | Bottle



布蘭爵 阿基坦艾莉諾紅酒 (中世紀波爾多型式) \$1,600
 Château Maison Blanche Eleanor of Guienne – Clairet 750ml
 Grape : 70% Cabernet Franc, 30% Merlot 單寧 Tannin ★
 風味特色：帶有明顯紅醋栗與櫻桃等的紅色莓果果香，口感清爽，酒體輕盈。
 餐酒搭配：中式料理。
 英國皇室 Eleanor艾莉諾公爵夫人於餐桌上款待賓客的淡紅葡萄酒。



莫戈斯堡赤土 \$1,600
 Costieres de Nimes Chateau Mourgues du Gres Terre de Feu 750ml
 Grape : Carignan, Grenache, Syrah 單寧 Tannin ★★★
 風味特色：帶有甜燒酒、覆盆子、草本與木質等香氣。單寧絲滑柔順，果味醇厚，酒體高雅細緻。尾韻有薄荷與巧克力香味。
 餐酒搭配：禽類料理、羊乳乾酪、烤鴨。
 不同葡萄品種巧妙特殊搭配，耐人尋味的風味。



樂朵葛莊園蕾布內《仙索》紅酒 \$1,800
 Domaine Ledogar IGP Aude “Les Brunelles” 750ml
 Grape : 100% Cinsault 單寧 Tannin ★
 風味特色：仙索被稱為朗格多克的黑皮諾，新鮮多汁的漿果香氣並帶點野生草本的氣味。果香濃郁成熟，口感細緻。
 餐酒搭配：黑松露料理。
 長袍般深紫色，口感纖細，Decanter雜誌推薦。



畢崗古堡紅酒 \$1,800
 Chateau Hostens-Picant, Sainte-Foy 750ml
 Grape : Cabernet Franc, Merlot 單寧 Tannin ★★
 風味特色：帶有甘草、辛香料、冷燻木頭的木質調香氣與深色莓果、蜜餞等水果風味，單寧甜美，酒體厚實，口感層次豐潤。
 餐酒搭配：鹽燒類料理、中式料理。
 豐潤的佳釀，右岸風情的代表。



麝溪黑皮諾紅酒 \$2,100
 Musk Creek Vineyard Pinot Noir 750ml
 Grape : 100% Pinot Noir 單寧 Tannin ★
 風味特色：帶有薄荷、紅莓果果香與草本香氣，酒體飽滿，酸度平衡，單寧細緻，餘韻適中。
 餐酒搭配：輕醬汁肉類料理。
 讓人回味無窮，值得細品。

飲酒勿開車 Don't drink and drive.
 飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.

紅酒 Red Wine

瓶 | Bottle



卡內羅斯 黑皮諾紅酒 \$2,100
 Pinot Noir Carneros, Schug Estate 750ml
 Grape : 100% Pinot Noir 單寧 Tannin ★
 風味特色：富有濃郁的紅色莓果、櫻桃、草莓風味，在酸度與單寧中有着良好的平衡。酒體細緻，口感柔順。
 餐酒搭配：披薩、肉類料理、義式料理。
 頂級釀酒師之選。傳統與現代釀酒技術相結合，獲得全世界認同。



夢圖堡酒莊古典奇揚蒂紅酒 \$2,100
 Monsanto Chianti Classico 750ml
 Grape : Sangiovese, Canaiolo, Colorino 單寧 Tannin ★★★
 風味特色：帶有新鮮的紫羅蘭花香味，與紅色果類香氣及木質調於草氣味。單寧平衡細緻微美，酒體豐潤，口感層次複雜。
 餐酒搭配：開胃菜、火腿類、肉類料理、重口味醬汁、義大利麵。
 溫暖而多層次口感，伴隨著良好的單寧，為高品質代表。



安茹《亞典奈丘》紅酒 \$2,300
 Domaine Patrick Baudouin Anjou Rouge “Les Coteaux d'Ardenay” 750ml
 Grape : 65% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon 單寧 Tannin ★★★
 風味特色：香氣豐富明顯，充滿黑莓果、花香及草本類香味，口感清爽，酒體渾厚均衡。
 餐酒搭配：牛排、羊腿、肥美多汁的肉類料理。
 PépitesdeLoire 俱樂部的評級：8.6/10，在勃良第的桶內陳釀，含有豐富而複雜的單寧。



西班牙 卡斯特紅酒 \$2,400
 Castell de Falset 750ml
 Grape : Grenache, Carinyena, Syrah 單寧 Tannin ★★★
 風味特色：蜜餞糖漬般黑色水果風味，與巧克力、香草和淡淡辛香料味，單寧結構飽實，酸度結構平衡，酒體厚實，口感豐富。
 餐酒搭配：肉類、燒烤、肉醬類料理。
 紳士的品格，曾獲得 Wine Specto(WS) 選入當年度百大紅酒。



利斯卡德酒廠 旗艦款瑪玖紅酒 \$2,700
 Chateau L'Escadre Major Blaye Cotes de Bordeaux 750ml
 Grape : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon 單寧 Tannin ★★★
 風味特色：人工採收，富有藍莓、紫羅蘭、梅子等深紅莓果的混合香氣。口感圓潤優雅，酒體平衡甜美。年輕時表現具有豐厚果實味，陳年後內斂的木質調性會慢慢展現出來，是款具陳年實力的酒款。
 餐酒搭配：燻肉料理、碳燒料理。
 波爾多之丘經典之作。

飲酒勿開車 Don't drink and drive.
 飲酒過量有礙健康 Excessive consumption of alcohol is harmful to health.