



** 酌收 10% 服務費

All prices are subject to 10% service charge

** 最低消費每人350元

(身高120公分以上適用)

The minimum charge is NT350 per person
(guests 120cm and over)

11:30-21:00 時段供應，20:00 最後點餐 (Last
order at 20:00)

本店使用肉品來源 Meat Sources

牛肉Beef: 美國America、澳洲Australia

豬肉Pork: 台灣Taiwan、西班牙Spain

羊肉Lamb: 紐西蘭New Zealand

THE
KINFOLK
TABLE
RECIPES

前菜 Appetizer

松露脆薯條 230
French Fries, Truffle Salsa

酥炸雞翅, 剝皮辣椒醬 280
Fried Chicken Wing

酥炸南蠻舒康雞, 塔塔醬 320
Chicken NanBan, Tartar Sauce

布拉塔起司, 龍眼蜜, 芝麻菜沙拉 (奶蛋素) 360
Burrata, Honey and Arugula

凱薩沙拉, 煙燻雞胸 380
Caesar Salad, Smoked Chicken Breast

煙燻鮭魚, 蘋果酸奶沙拉 400
Smoked Salmon, Apple Yogurt Salad

 辣味蕃茄小甜蝦, 薄餅 430
Spicy Shrimp and Tomato Sauce / Papad

烤季節時蔬, 普羅旺斯蕃茄燉牛雜 450
Roasted Vegetables, Stewed Beef Offal

New 地中海希臘沙拉 450
Greek Style Salad



湯品 Soup

每日主廚例湯
Daily Soup

130

茴香海鮮湯
Cioppino

330



加購氣泡水：

義大利普娜 Acqua Panna 天然礦泉水

Acqua Panna Mineral Water 1000ml NT\$99 (原價160)

義大利聖沛黎洛天然氣泡礦泉水

S.PELLEGRINO Sparkling Water 1000ml NT\$99 (原價160)



主菜 Main Course

- New** 嫩煎文昌雞, 椰奶玉米糕, 芒果蠔油辣醬 788
Wenchang Chicken, Coconut Milk and Sweet Corn Cake, Mango Hot Sauce
- 雲林究好豬, 無花果, 山芋頭, 蘋果醬 888
Choice Pork Chops, Fig, Taro, Apple Jam
- 市場現流魚, 主廚醬汁 888
Market Fish, Special Sauce
- New** 伊比利豬肋眼上蓋, 亞種百靈菇, 波特紅酒櫻桃醬 1,188
Iberian Pork Loin End, White Ferula Mushrooms, Red Wine Cherry Sauce
- 法式羊里肌, 煙燻蔬菜 1,288
Lamb Back, Smoked Vegetables

+VVG Set Menu 主菜加價 350 元升級套餐, 包含

溫烤麵包 Homemade Bread / 前菜 Appetizer / 主廚例湯 Daily Soup
主廚甜點 Daily Dessert / 熱美式咖啡或茶 Coffee or Tea / 加一份牛奶 Milk +10/20ml

+VVG Set Menu 主菜加價 520 元升級套餐, 包含

溫烤麵包 Homemade Bread / 前菜 Appetizer / 主廚例湯 Daily Soup
特選佐餐酒 House Wine / 主廚甜點 Daily Dessert / 熱美式咖啡或茶 Coffee or Tea
加一份牛奶 Milk +10/20ml



牛排 Steak 搭配烤野菇／烤時蔬／烤蒜球

美國頂級Prime無骨牛小排(7oz) 1,488
USDA Short Rib with Side Dish

芸彰牧場沙朗牛肉(7oz) 1,488
Taiwan Farm Beef Steak, Soy Sauce, Garlic

美國頂級Prime菲力(6oz) 1,688
USDA Filet Mignon Steak with Side Dish

美國頂級Prime肋眼牛排(10oz) 1,688
USDA Prime Ribeye Steak with Side Dish





義大利麵 Pasta

橄欖油, 堅果, 時蔬, 青醬義大利麵 (全素) 380
Olive Oil, Nuts, Seasonal Veggie, Basil Pesto Taglierini

 白酒, 蒜片, 蛤蜊, 義大利麵 400
White Wine, Garlic and Clams Taglierini

New  手撕油封鴨腿, 泰式酸辣義大利麵 580
Duck Confit, Thai Style of Spicy and Sour Sauce, Taglierini

 海鮮毒癮麵 780
Seafood, Vanilla, Mint, Taglierini

New 羅馬礦坑和牛雜貨店風味麵 880
Orecchiette Carbonara, Wagyu Beef

波士頓龍蝦鳥巢細麵 時價
Lobster, Taglierini

+VVG Set Menu 主菜加價 350 元升級套餐, 包含

溫烤麵包 Homemade Bread / 前菜 Appetizer / 主廚例湯 Daily Soup
主廚甜點 Daily Dessert / 熱美式咖啡或茶 Coffee or Tea / 加一份牛奶 Milk +10/20ml

+VVG Set Menu 主菜加價 520 元升級套餐, 包含

溫烤麵包 Homemade Bread / 前菜 Appetizer / 主廚例湯 Daily Soup
特選佐餐酒 House Wine / 主廚甜點 Daily Dessert / 熱美式咖啡或茶 Coffee or Tea
加一份牛奶 Milk +10/20ml



燉飯 Risotto

牛肝菌菇, 松露野菇燉飯 (五辛素) 450
Porcini Mushroom and Truffle Risotto

碳烤小卷, 大甲芋頭燉飯 480
Roasted Squid, Taro Risotto

 肉骨茶, 蓮貞豬肋排燉飯 550
Bak Kut Teh, Pork Ribs, Risotto

New 大地海味, 山葵, 鮮蚶燉飯 630
Soft Shell Crab, Mustard, Oyster Risotto



加購氣泡水:

義大利普娜 Acqua Panna 天然礦泉水
Acqua Panna Mineral Water 1000ml NT\$99 (原價160)

義大利聖沛黎洛天然氣泡礦泉水
S.PELLEGRINO Sparkling Water 1000ml NT\$99 (原價160)



甜點 Dessert

楓糖威士忌慕斯 Chocolate Brownie and Whisky Mousse	170
檸檬老奶奶蛋糕 Lemon Cake	180
洋梨派 Pear and Almon Tart	180
主廚精選甜點 Chef's Dessert Special	230

下午茶 Afternoon Tea

以季節性食材為主

好樣招牌午茶單人份 Afternoon Tea for one person 可搭配150元以下飲品(超過補差額)	470
好樣招牌午茶雙人份 Afternoon Tea for two person 可搭配150元以下飲品兩份(超過補差額)	888

14:00-17:00 時段供應, 16:30 最後點餐
Available From 14:00-17:00, Last order at 16:30



飲品 Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

茶系列 Tea

國寶茶
Rooibos Tea

◆ ◆ 150

柚子橙香青茶
Pomelo Green Tea

◆ 160

德國草本洋甘菊茶
Camomile

◆ 170

台東日中紅烏龍茶
Luye Red Oolong Tea

◆ 190





飲品 Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

季節限定 Seasonal Drink

貴妃荔香紅茶 ◆ 160
Lychee Flavored Black Tea

古早味蜜鳳梨奶昔 ◆ 170
Handmade Pineapple Smoothie

New 紅紫蘇檸檬氣泡特調 ◆ 170
Shiso Lemon Sparkling Water

酪梨香蕉果昔 (限量) ◆ 180
Avocado and Banana Smoothies

New 納德斯藍莓奶昔 ◆ 180
Lavender and Blueberry Smoothie



14:00-17:00 時段供應, 16:30 最後點餐
Available From 14:00-17:00, Last order at 16:30



飲品 Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

牛奶拿鐵系列 Milk Latte

可可拿鐵 ◆ ◆ 160
Signature Chocolate Latte

荔枝烏龍鮮奶 ◆ 160
Lychee Oolong Milk Tea

伯爵拿鐵 ◆ ◆ 170
Earl Grey Tea Latte

義式咖啡 Espresso Coffee

美式咖啡 ◆ ◆ 130
Café Americano

拿鐵咖啡 ◆ ◆ 150
Café Latte

👍 西西里檸檬咖啡氣泡飲 ◆ 160
Kaffe lemonad

加一份濃縮 Single Shot +50 / 加一份牛奶 Milk +10/20ml



飲品 Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

其他飲品 Alternatives

檸檬可樂 (或檸檬雪碧) ◆ 90
Lemon Coke (Lemon Sprite)

黃檸檬蜂蜜冰飲 ◆ 160
Honey Lemonade

VVG水果茶 ◆ ◆ 170
Homemade Fruit Tea

新鮮現榨果汁 ◆ 180
Seasonal Fresh Juice



無酒精氣泡飲 Non-Alcoholic Grape Drink

粉紅莫斯卡托氣泡葡萄飲 880
Pink Moscato

 Muscat歡慶 無酒精微氣泡香檳 980
Back to Nature by Zestea

白中白氣泡白葡萄飲 1,280
Sparkling Blanc de Blanc

氣泡水與礦泉水 Sparkling Water & Mineral Water

義大利聖沛黎洛氣泡礦泉水1000ml ◆ 160
S.Pellegrino Sparkling Water

普娜天然礦泉水1000ml ◆ 160
Acqua Panna Mineral Water

紅酒 Red Wine

特選佐餐酒 House Wine	320 (glass)
木橋 卡本內蘇維濃紅酒 Woodbridge Cabernet Sauvignon	1,280
搖滾詩人史汀葡萄酒 瓶中信紅酒 Message in a Bottle Red IGT	2,180
W°3 RED 小威士東輕紅酒 We by WEIGHTSTONE Red W°3	2,380
義大利吉日莊園精選紅酒(尼波札諾莊園) Nipozzano Riserva '17	2,580

**自攜葡萄酒, 每瓶開瓶費350元 Corkage charge is NTD 350 per bottle.

**自攜白蘭地及威士忌, 每瓶開瓶費500元 For Whisky & Brandy is NTD 500 per bottle.



白酒 White Wine

特選佐餐酒 House Wine	320 (glass)
智利多利士酒廠 卡迪利拉 白蘇維翁白酒 Miguel Torres Chile Cordillera Sauvignon Blanc	1,480
法國波爾多小吉斯庫白酒 Petite Sirene Blanc By Château Giscours	1,580
 搖滾詩人史汀葡萄酒 羅珊白酒 Il Palagio Roxanne Bianco Toscana IGT	1,880
練習曲卡內羅斯灰皮諾白酒 Etude Corneros Etude Pinot Gris Estate Vineyard	2,480

香檳 Champagne

波伽利簽名系列 普羅賽克氣泡酒 Bocelli Family Wines Prosecco DOC	1,680
黛拉夢香檳 Delamotte Brut	2,580
凱歌皇牌香檳 Veuve Cliequot Ponsardin	3,880



“VVG Food Play & Bar 以創意解構藝術與文化
塑造以食物為創作原料、餐桌為舞台的展演空間
希望在舌尖上打造出獨特的食飲風景與美好的飲食經驗”

vvg.com.tw