

** 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)



前菜 Appetizer

松露脆薯條 French Fries, Truffle Salsa	220
酥炸雞翅，剝皮辣椒醬 Fried Chicken Wing	250
布拉塔起司，龍眼蜜，芝麻菜沙拉 (奶蛋素) Burrata, Honey and Arugula	280
油封宜蘭鴨賞，鴨掌，鴨心·金棗沙拉 Confit Duck Gizzard ,Duck Heart , Duck Webs and Kumquat Dressing	360
凱薩沙拉，煙燻雞胸 Caesar Salad, Smoked Chicken Breast	380
煙燻鮭魚，蘋果酸奶沙拉 Smoked Salmon, Apple Sour Cream Salad	380
 辣味蕃茄小甜蝦，薄餅 Spicy Shrimp and Tomato Sauce / Papad	400
小農時蔬沙拉，乳酪職人瑞可達起司 (奶蛋素) Seasonal Salad, Ricotta Cheese	430
烤季節時蔬，普羅旺斯蕃茄燉牛雜 Roasted Vegetables, Stewed Beef Offal	450



湯品 Soup

每日主廚例湯 Daily Soup	130
茴香海鮮湯 Cioppino	280





主菜 Main Course

雲林究好豬，無花果，山芋頭，蘋果醬 Choice Pork Chops, Fig, Taro, Apple Jam	788
市場現流魚 Market Fish	788
法式羊里肌，煙燻蔬菜 Lamb Back, Smoked Vegetables	1,188
鴕鳥肉，金桔醬汁，蔥油米餅 Ostrich Meat, Kumquat Sauce, Spring Onion Rice Cake	1,288
鹿肉，鹽膚木香料，樹豆 Venison, Roxburgh Sumac, Pigeon Pea	1,388

+VVG Set Menu 主菜加價 300 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 480 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	

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)	



牛排 Steak 搭配烤野菇／烤時蔬／烤蒜球

烤美國頂級無骨牛小排(7oz) USDA Short Rib with Side Dish	1,388
芸彰牧場沙朗牛肉(7oz) Taiwan Farm Beef Steak, Soy Sauce, Garlic	1,388
美國頂級Prime菲力(6oz) USDA Filet Mignon Steak with Side Dish	1,588
美國頂級Prime肋眼牛排(10oz) USDA Prime Ribeye Steak with Side Dish	1,588
美國Prime丁骨牛排(600g) USDA Prime T Bone Steak with Side Dish	1,888

義大利麵 Pasta

 白酒，蒜片，蛤蜊，義大利麵 380
White Wine, Garlic and Clams Taglierini

 手撕油封鴨，新加坡叻沙醬鳥巢麵 450
Duck Confit, Laksa Sauce, Taglierini

大地時蔬，菌菇汁，珍珠麵 (全素) 450
Seasonal Veggie, Mushroom Jus, Fregola

焗烤燉蔬菜麵捲 (五辛素) 480
Gratin Ratatouille Cannelloni

季節鮮魚，天使細麵 580
Market Fish, Angel Hair

波士頓龍蝦鳥巢細麵 980
Lobster, Taglierini

+VVG Set Menu 主菜加價 300 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 / vvz

+VVG Set Menu 主菜加價 480 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) 400
Porcini Mushroom and Truffle Risotto

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

軟殼蟹，蟹黃燉飯 580
Soft Crab, Crab Paste Risotto

南非活鮑魚，北港麻油香燉飯 680
Abalone, Sesame Oil 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

檸檬老奶奶蛋糕 Lemon Cake	160
楓糖威士忌慕斯 Chocolate Brownie and Whisky Mousse	170
洋梨派 Pear and Almon Tart	180
主廚精選甜點 Chef's Dessert Special	200

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)	420
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)	788

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 (使用P&T南非博士茶) N° 803 Green Rooibos	◆ ◆ 150
柚子橙香青茶 Pomelo Green Tea	◆ 160
果韻鐵觀音 (使用琅茶) Tieguanyin Tea	◆ 170
奶萱紅茶 (使用琅茶) Black Tea	◆ 170

氣泡水與礦泉水 Sparkling Water & Mineral Water

義大利聖沛黎洛氣泡礦泉水1000ml S.Pellegrino Sparkling Water	◆ 160
普娜天然礦泉水1000ml Acqua Panna Mineral Water	◆ 160



另有 Draft Land 無酒精雞尾酒請至 VVG Bar 點餐 (Mocktails to VVG Bar Order)

飲品 Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

義式咖啡 Espresso Coffee

美式咖啡
Café Americano ◆ ◆ 130

拿鐵咖啡
Café Latte ◆ ◆ 150

卡布奇諾
Cappuccino ◆ 150

西西里檸檬咖啡氣泡飲
Kaffelemonad ◆ 150

桂花烏龍鴛鴦
Sweet Osmanthus Oolong Latte ◆ 180

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



另有 Draft Land 無酒精雞尾酒請至 VVG Bar 點餐 (Mocktails to VVG Bar Order)

飲品 Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

牛奶拿鐵系列 Milk Latte

可可拿鐵
Signature Chocolate Latte ◆ ◆ 150

佛手柑伯爵拿鐵
Bergamot Earl Grey Tea Latte ◆ ◆ 170
(使用P&T No. 711 Brave New Earl佛手柑伯爵茶)

印度香料茶拿鐵
Masala Chai Tea Latte ◆ 170
(使用P&T No. 718 Hariman Classic Chai經典印度香料茶)

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)
Lemon Coke (Lemon Sprite)

◆ 80

黃檸檬蜂蜜冰飲
Honey Lemonade

◆ 160

VVG水果茶
Homemade Fruit Tea

◆ ◆ 160

新鮮現榨果汁
Seasonal Fresh Juice

◆ 180



另有 Draft Land 無酒精雞尾酒請至 VVG Bar 點餐 (Mocktails to VVG Bar Order)

飲品 Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

季節限定 Seasonal Drink

鳳梨水果茶酒 (無酒精)
Pineapple Iced Tea

◆ 160

酪梨香蕉果昔
Avocado and Banana Smoothies

◆ 160

莓果荔枝氣泡飲
Berry and Lychee Sparkling Drink

◆ 180



白酒 White Wine

特選佐餐酒 House Wine	320 (glass)
伊拉蘇莊園 卡本內蘇維濃白酒 Easte Sauvignon Blanc '19'20	1,280
法國波爾多小吉斯庫白酒 Petite Sirene Blanc By Château Giscours	1,580
聖山酒莊 灰皮諾 SACRED HILLMarlborough Pinot Gris 2016	1,880

香檳 Champagne

黛拉夢香檳 Delamotte Brut	2,580
凱歌皇牌香檳 Veuve Cliequot Ponsardin	3,880

美聲天王波伽利簽名系列葡萄酒

Bocelli Family Wines

簽名系列 桑嬌維塞紅酒 Sangiovese Di Toscana IGT	1,680
簽名系列 維蒙提諾白酒 Vermentino Toscana IGT	1,680
簽名系列 普羅賽克氣泡酒 Prosecco DOC	1,680

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
W°3 RED 小威石東輕紅酒 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.



“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