



Vg

FOOD PLAY

Restaurant & Bar

好樣食藝

\*\* 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 order 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<br>French Fries, Truffle Salsa                | 220 |
| 酥脆炸雞翅<br>Fried Chicken Wing                         | 220 |
| 烤春季時蔬·普羅旺斯蕃茄燉牛雜<br>Grill Veggies, Stewed Beef Offal | 450 |
| 布拉塔起司·龍眼蜜·芝麻菜沙拉 (奶蛋素)<br>Burrata, Honey and Arugula | 280 |
| 炸沙梭魚薯條<br>Fish and Chip (Sand Pike Fish)            | 320 |
| 凱薩沙拉 煙燻鮭魚<br>Caesar Salad, Smoked Salmon            | 380 |
| 泰式海鮮沙拉<br>Thai Seafood Salad                        | 420 |
| 啤酒鮮炒馬祖活淡菜<br>Mussel in Beer                         | 520 |



Mussel in Beer



## 湯品 Soup

每日主廚例湯  
Daily Soup

130

新社香菇，松露濃湯（五辛素）  
Mushroom Truffle Cream Soup

160



Grill Veggies.  
Stewed Beef Offal



Pigeon, Pingtung Chocolate, Millet

## 主菜 Main Course

B.B.Q醬烤豬肋排, 烤玉米莎莎醬 688  
Pork Rib, B.B.Q Sauce and Corn Salsa

烤挪威鮭魚, 藜麥, 柑橘醬 688  
Salmon Fillet, Quinoa and Citrus Sauce

市場現流魚 788  
Market Fish

乳鴿.屏東巧克力.樹豆.小米 988  
Pigeon, Pingtung Chocolate, Millet

法式羊里肌, 煙燻蔬菜 1,188  
Lamb Back with Smoked Vegetables

### +VVG Set Menu 主菜加價 300 元升級套餐, 包含

溫烤麵包 Homemade Bread / 沙拉 Seasonal Salad / 主廚例湯 Daily Soup  
主廚甜點 Daily Dessert / 熱美式咖啡或茶 Coffee or Tea

### +VVG Set Menu 主菜加價 480 元升級套餐, 包含

溫烤麵包 Homemade Bread / 沙拉 Seasonal Salad / 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) 1,188  
USDA Prime Short Rib with Side Dish

美國頂級Prime菲力(6oz) 1,288  
USDA Prime Filet Mignon Steak with Side Dish

美國頂級Prime肋眼牛排(10oz) 1,388  
USDA Prime Ribeye Steak with Side Dish

美國帶骨Prime肋眼(1Kg) 2,888  
USDA Prime Ribeye Steak with Side Dish

美國Prime丁骨牛排(1kg) 2,888  
USDA Prime T Bone Steak with Side Dish



Prime Ribeye Steak  
with Side Dish

## 義大利麵 Pasta

白酒, 蒜片, 蛤蜊, 義大利麵 350  
White Wine, Garlic and Clams Taglierini

手撕油封鴨, 泰式紅咖哩醬, 鳥巢麵 420  
Duck Confit, Red Curry Sauce Tagliatelle

薩索雞胸, 關西仙草醬細扁麵 480  
Silky Fowl, Mesona Sauce, Taglierini

蛤蜊奶油, 松露, 起司, 大水管麵 480  
Clams Sauce, Truffle and Cheese Paccheri

澎湖小卷, 煙花女義大利麵 520  
Penghu Squid, Alla Puttanesca

波士頓龍蝦細扁麵 980  
Lobster, Taglierini

### +VVG Set Menu 主菜加價 300 元升級套餐, 包含

溫烤麵包 Homemade Bread / 沙拉 Seasonal Salad / 主廚例湯 Daily Soup  
主廚甜點 Daily Dessert / 熱美式咖啡或茶 Coffee or Tea

### +VVG Set Menu 主菜加價 480 元升級套餐, 包含

溫烤麵包 Homemade Bread / 沙拉 Seasonal Salad / 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)



## 燉飯 Risotto

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

380

台南虱目魚·海膽燉飯  
Milkfish. Sea Urchin Sauce Risotto

480

紅酒燉牛臉頰, 牛肉汁燉飯  
Beef Cheek Stew with Red Wine, Beef Jus Risotto

480



Milkfish. Sea Urchin Sauce Risotto



## 甜點 Dessert

海鹽深巧克力乳酪蛋糕 150  
Sea Salt Chocolate Cheese Cake

西班牙巴斯克蛋糕 150  
Burnt Basque Cheesecake

溫烤焦糖蘋果麵包布丁,冰淇淋 160  
Bread Pudding with Ice Cream

主廚精選甜點 200  
Chef's Dessert Special



## 下午茶 Afternoon Tea

以季節性食材為主

好樣招牌午茶單人份 388  
Afternoon Tea for one person  
可搭配150元以下飲品(超過補差額)

好樣招牌午茶雙人份 698  
Afternoon Tea for two person  
可搭配150元以下飲品兩份(超過補差額)

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

P&T國寶茶 ◆ ◆ 150  
N° 803 Green Rooibos

P&T黑醋栗櫻桃果茶 ◆ 150  
N° 819 Berry Pomp

P&T英式早餐紅茶 ◆ 150  
N° 518 Tip of the morning

### 義式咖啡 Espresso Coffee

美式咖啡 ◆ ◆ 130  
Café Americano

拿鐵咖啡 ◆ ◆ 150  
Café Latte

卡布奇諾 ◆ 150  
Cappuccino

西西里檸檬咖啡氣泡飲 ◆ 150  
Kaffelemnad

玫瑰咖啡拿鐵 ◆ 160  
Rose Café Latte

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



## 飲品 Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

### 牛奶拿鐵系列 Milk Latte

可可拿鐵 ◆ ◆ 150  
Signature Chocolate Latte

玫瑰普洱茶拿鐵 ◆ ◆ 170  
Rose Pu'er Tea Latte

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

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

### 氣泡水與礦泉水 Sparlling Water & Mineral Water

義大利聖沛黎洛氣泡礦泉水1000ml ◆ 160  
Lemon Coke (Lemon Sprite)

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



## 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	◆	150
VVG水果茶 Homemade Fruit Tea	◆ ◆	160
葡萄柚檸檬氣泡飲 Grapefruit and Lemon Sparking Drink	◆	170
黑醋栗櫻桃圓舞曲 Black Currant and Cherry Fruit Tea Special (使用P&T N° 819 Berry Pomp黑醋栗櫻桃茶)	◆	170
紫蘇柚子氣泡飲 Homemade Shiso-Yuzu Sparkling Drink	◆	180
新鮮現榨果汁 Seasonal Fresh Juice	◆	180

Plum Green Tea with  
Elderflower Bubble Water



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

## 季節限定 Seasonal Drink

◆ 冷飲 ◆ 熱飲

芒果青冰沙

Sapodilla Smoothie

◆ 150

接骨木青梅綠氣泡飲

Plum Green Tea with Elderflower Bubble Water

(使用P&T No. 717 Sprite's Delight接骨木莓果綠茶)

◆ 160

莓果荔枝氣泡飲

Berry and Lychee Bubble Water

◆ 180

藍莓果昔

Blueberry Smoothie

◆ 180

鳳梨蘋果果昔

Pineapple and Apple Smoothie

◆ 180

Black Currant and  
Cherry Fruit Tea Special

Pineapple and  
Apple Smoothie



Blueberry Smoothie



## 紅酒 Red Wine

特選佐餐酒 House Wine	280 (glass)
西班牙卡斯達農紅酒 10" Bodegas Castano Monastrell	1,080
法國波爾多小吉斯庫紅酒 Petite Sirene By Château Giscours	1,480
約克夏公爵新橡木紅葡萄酒 Vina Rufina Roble 2015	1,780
法國釐蒂耶精選-梅多克紅葡萄酒 Chateau Andron Medoc	1,780
義大利英仙座紅葡萄酒 2013 Perseo IGT	3,580

\*\*自釀葡萄酒，每瓶開瓶費350元 Corkage charge is NTD 350 per bottle.

\*\*自釀白蘭地及威士忌，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	280 (glass)
智利路易菲普沛拉白蘇維翁白葡萄酒 Luis Felipe Edwards Pupilla Sauvignon Blanc	1,080
法國波爾多小吉斯庫白酒 Petite Sirene Blanc By Château Giscours	1,280
格烏茲塔明那白葡萄酒 VQA Gewurztraminer Riesling 2016	1,680
聖山酒莊 灰皮諾 SACRED HILL Marlborough Pinot Gris 2016	1,880

## 香檳 Champagne & Sparkling Wine

派翠克莊園氣泡酒 NV Sparkling Chardonnay Pinot	1,880
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](http://vvg.com.tw)



台中市西屯區惠來路二段101號5樓

04-2258-7582

Sun-Tue. 11:30-21:00

Fri-Sat. 11:30-22:00

(20:00最後點餐)週一公休