

默爾 | MORE
Pasta & Pizza

On the culinary journey
with you, with MORE.



• 寵物友善



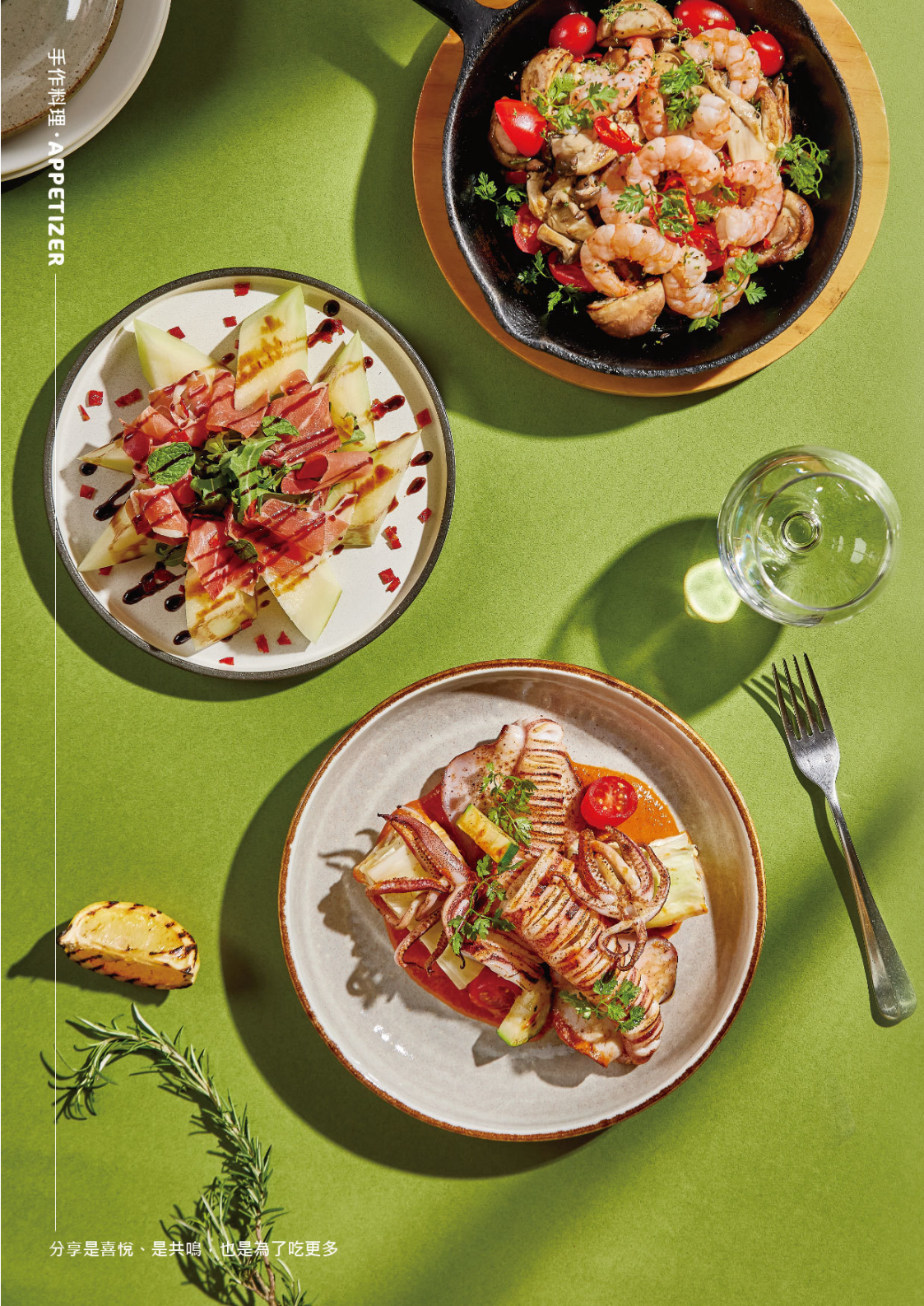
吃，是一種遊樂，更是一種放鬆
默爾以口感與體感
帶你體會每個食之旅程

跟隨食材漫遊海陸、漫遊到鄉村田野
感受呼吸著每口空氣
每份大自然的鮮甜

默爾的料理與氛圍
處處皆讓人傾心

Italian Cuisine Of More





分享是喜悅、是共鳴，也是為了吃更多

內用低消 成人每人 **\$250** / 6歲(含)以下兒童每人 **\$100** ; 需加**10%**服務費

圖片僅供參考，請以實物為準，餐點配料依季節調整



01 嫩煎舒肥厚切牛舌 **\$480**
 🍴 Sautéed Thick-cut Beef Tongue
 (牛舌 來源(國)：紐西蘭 New Zealand)

02 佛羅倫斯燉牛肚 **\$420**
 🍴 Florentine Braised Beef Tripe
 (牛肚 來源(國)：巴拉圭 Paraguay)

03 炭烤透抽佐時蔬 **\$380**
 Grilled Squid with Seasonal Vegetables

04 辣炒野菇蝦仁 **\$280**
 🍴 Spicy Fried Shrimp with Mix Mushroom



05 水牛城辣雞翅 (3隻) **\$260**
 Buffalo Chicken Wings

06 酥炸日本牡蠣 **\$320**
 Deep-Fried Oyster

07 杜蘭小麥酥炸透抽 **\$220**
 Semolina Flour Fried Squid

08 明太子義式香料炸雞 **\$260**
 Mentaiko Fried Chicken

09 黃金脆薯 **\$150**
 French Fries



01 | 02 | 03
 04 | 05 | 06
 07 | 08 | 09



01 | 02
03 | 04

- 01 煎烤時蔬翠奇 (蛋奶素) **\$360**
🥄 Roasted Vegetables with Stracciatella Cheese
- 02 蜜瓜生火腿 **\$330**
🥄 Parma Prosciutto Con Melone
(主火腿 來源(國)：西班牙 Spain)
- 03 那不勒斯海鮮烘蛋 **\$280**
Neapolitan Seafood Baked Eggs
- 04 起司櫛瓜 (蛋奶素) **\$180**
🥄 Cheese Zucchini
- 精選濃湯 **\$120**
Soup
- 🥄 法式小圓麵包 (2入 蛋奶素) **\$120**
French Petit Rolls



01

- 01 油醋燻鮭魚沙拉 **\$460**
Smoked Salmon Salad
with Balsamic Vinegar Sauce
- 🥄 乳酪堅果田園沙拉 (蛋奶素) **\$380**
Cheese Nuts Salad
- 🥄 凱薩沙拉 **\$300**
Caesar Salad
(培根 來源(國)：台灣/加拿大 Taiwan/Canada)



捲起來吃，才是義大利的道地風味

內用低消 成人每人 **\$250** / 6歲(含)以下兒童每人 **\$100** ; 需加**10%**服務費

圖片僅供參考，請以實物為準，餐點配料依季節調整



01 鄉村時蔬披薩 (素食) \$300

🍷 Seasonal Vegetables Pizza

綜合生菜、甜椒、聖女小蕃茄、櫛瓜、橄欖油、巴薩米可醋膏
Mesclun, Bell pepper, Cherry tomato, Olive oil, Balsamic cream, Zucchini

02 經典瑪格麗特披薩 (蛋奶素) \$330

🍷 Classic Margherita Pizza

莫札瑞拉起司、新鮮羅勒葉、初榨橄欖油、蕃茄醬
Mozzarella Cheese, Basil, Virgin Olive Oil, Tomato sauce

03 蜂蜜蘋果乳酪披薩 (蛋奶素) \$330

🍷 Honey Apple Pizza

莫札瑞拉起司、蜂蜜、蘋果、核桃、杏仁片、馬士卡邦
Mozzarella cheese, Honey, Apple, Walnut, Almond Slices, Mascarpone cheese

04 陽光夏威夷披薩 \$350

🍷 Hawaiian Pizza

莫札瑞拉起司、培根、鳳梨、蕃茄醬
Mozzarella cheese, Bacon, Pineapple, Tomato sauce
(培根 來源(國): 台灣/丹麥 Taiwan/Denmark)

05 四騎士口味披薩 (蛋奶素) \$400

🍷 Four Cheese Pizza

藍紋乳酪、煙燻起司、帕達諾起司、莫札瑞拉起司、
蜂蜜、核桃、杏仁片
Blue cheese, Smoked cheese, Grana Padano, Mozzarella cheese, Honey, Walnut, Almond slices

06 生火腿芝麻葉 \$480

🍷 Parma Prosciutto e Rocket Pizza

艾波索蘭諾火腿、莫札瑞拉起司、帕達諾乾酪、芝麻葉
Serrano reserva ham-sliced, Mozzarella, Padano cheese, Rocket leaves
(生火腿 來源(國): 西班牙 Spain)

07 羅勒青醬燻雞野菇披薩 \$370

🍷 Smoked Chicken and Mushroom Pesto Pizza

莫札瑞拉起司、煙燻雞肉、新鮮綜合野菇、羅勒青醬
Mozzarella cheese, Smoked chicken, Mix mushroom, Pesto sauce

08 那不勒斯漁夫海鮮 \$480

🍷 Fishermen's Seafood Pizza

莫札瑞拉起司、淡菜、軟絲、蝦仁、紅醬 / 大蒜醬
Mozzarella cheese, Mussel, Squid, Shrimp
(紅醬 Tomato sauce / 大蒜醬 Garlic sauce)

享 \$80 加購精選濃湯

• 加起司 + \$65



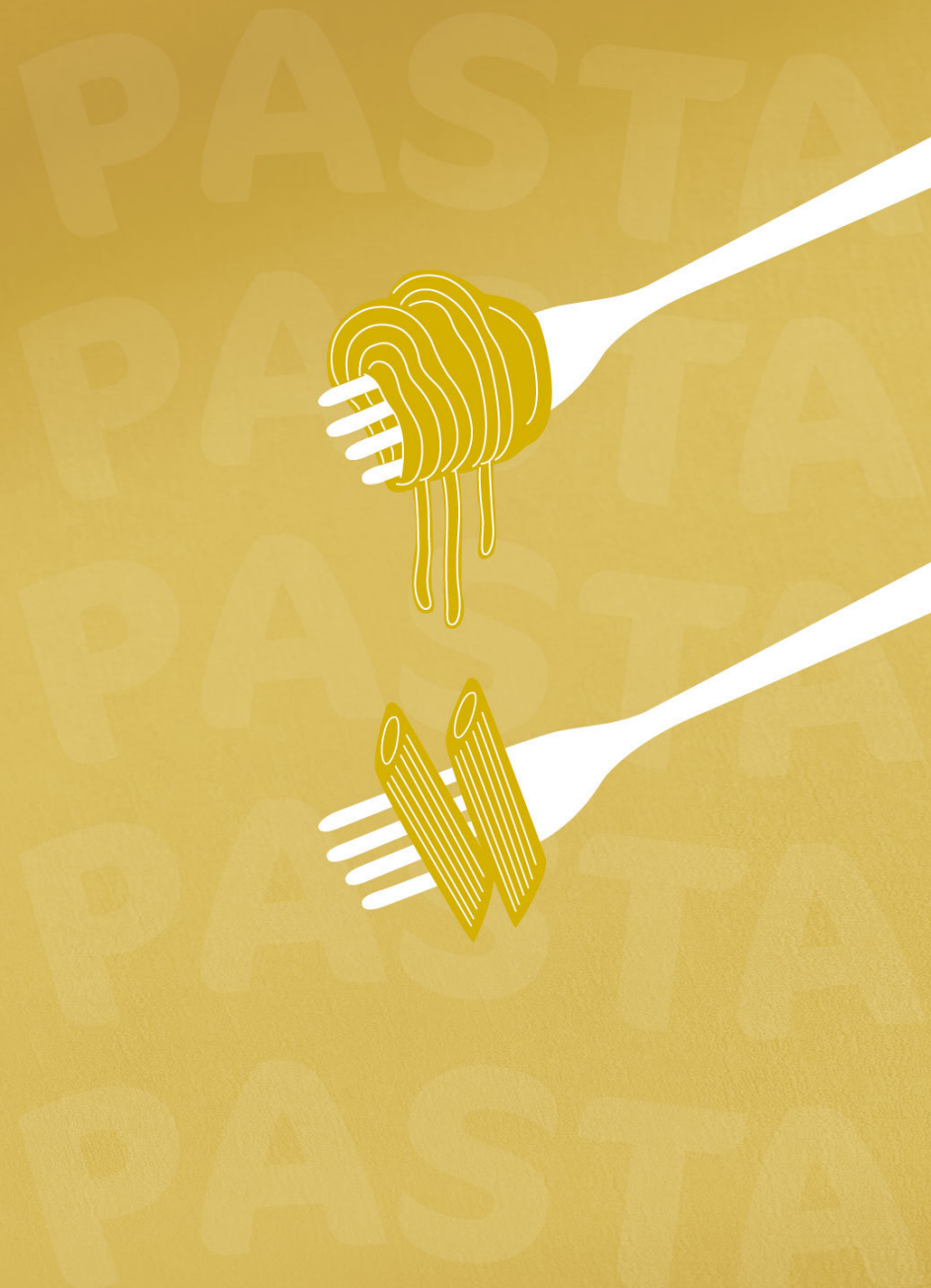
- 09 蘑菇臘腸+陽光夏威夷披薩 \$370**
 Pepperoni and Mushroom+Hawaiian Pizza
 瑞可達起司、蘑菇、義式臘腸、莫札瑞拉起司
 Ricotta cheese, Mushroom, Salami, Mozzarella cheese
 莫札瑞拉起司、培根、鳳梨、蕃茄醬
 Mozzarella cheese, Bacon, Pineapple, Tomato sauce
 (義式臘腸 來源(國): 西班牙 Spain / 培根 來源(國): 台灣/丹麥 Taiwan/Denmark)

- 10 惡魔辣味臘腸+燻雞披薩 \$410**
 Spicy Sausage+Smoked Chicken Pizza
 艾波索邱拉爾臘腸、燻雞、朝天椒、莫札瑞拉起司、紫洋蔥、黑橄欖、番茄
 Air dried fuet salami, Smoked chicken, Chaotian pepper,
 Mozzarella, Red onion, Olive, Tomato
 (義式臘腸 來源(國): 西班牙 Spain)

- 11 西班牙廣場+羅勒青醬燻雞野菇披薩 \$450**
 Piazza Di Spagna+Smoked Chicken and
 Mushroom Pesto Pizza
 莫札瑞拉起司、煙燻鮭魚、黑橄欖、酸豆、紫洋蔥、生菜
 Mozzarella cheese, Smoked salmon, Mesclun
 Black olive, Caper, Purple Onion
 莫札瑞拉起司、煙燻雞肉、新鮮綜合野菇、羅勒青醬
 Mozzarella cheese, Smoked chicken, Mix mushrooms, Pesto sauce

- 12 漁夫海鮮+茴香豬肉披薩 \$450**
 Seafood+Fennel Pork Pizza
 莫札瑞拉起司、淡菜、軟絲、蝦仁、蕃茄醬
 Mozzarella cheese, Mussel, Squid, Shrimp, Tomato sauce
 洋蔥、巴西里、豬絞肉、茴香、蕃茄醬、莫札瑞拉起司、芝麻葉、橄欖油
 Onion, Brazil, Ground pork, Fennel, Tomato sauce,
 Mozzarella cheese, Sesame leaves, Olive oil
 (豬絞肉 來源(國): 台灣/加拿大 Taiwan/Canada)

09 | 10
11 | 12



你都唸Pasta還是Spaghetti？我覺得好吃我都可以

內用低消 成人每人 \$250 / 6歲(含)以下兒童每人 \$100；需加10%服務費

圖片僅供參考，請以實物為準，餐點配料依季節調整



清炒 *Stir-fried*

- 🍷 西班牙辣味臘腸蝦仁 **\$330**
Spanish Chorizo Spicy Sautéed Shrimp
(義式臘腸來源(國): 西班牙 Spain)
- 01 清炒黑蠔菇雞肉 **\$350**
Stir-Fried Black King Oyster Mushroom
with Chicken
- 清炒綜合海鮮 **\$440**
Stir-Fried Mixed Seafood
- 墨魚汁海鮮 **\$440**
Squid Ink Seafood

紅醬 *Tomato*

- 🍷 羅勒番茄鮮蔬(素食) **\$280**
Spaghetti with Tomato and Vegetables
- 🍷 經典肉醬 **\$310**
Classic Bolognese
(牛/豬絞肉來源(國): 台灣 Taiwan)
- 🍷 辣味橄欖番茄雞肉 **\$350**
Spicy Olive Tomato Chicken
- 02 辣味番茄鮮蝦 **\$450**
Spicy Tomato Shrimp



青醬 *Pesto*

- 🍷 松子羅勒雞肉 **\$370**
Pine Nut and Basil Chicken

- 03 羅勒奶油蕈菇松阪豬 **\$390**
🍷 Basil Cream Mushroom with Matsusaka Pork
(松阪豬來源(國): 加拿大 Canada)

奶油 *Alfredo*

- 🍷 奶油燻鮭魚柳瓜 **\$330**
Creamy Smoked Salmon with Zucchini

- 04 奶油培根蕈菇 **\$350**
🍷 Creamy Bacon Mushroom
(培根來源(國): 台灣/加拿大 Taiwan/Canada)

- 🍷 白酒蛤蜊奶油 **\$370**
Clams Spaghetti with Garlic And White Wine

- 🍷 松露蕈菇雞肉奶油 **\$370**
Truffle Mushroom Chicken with Cream

- 🍷 明太子鮮蝦 **\$450**
Seafood Spaghetti with Mentaiko

· 附法式小圓法麵包(1入) / 並享 \$80加購精選濃湯
細麵 / 筆管麵 / 寬扁麵 + \$20 / 焗烤 + \$60 / 加麵 + \$50



內用低消 成人每人 **\$250** / 6歲(含)以下兒童每人 **\$100** ; 需加**10%**服務費

圖片僅供參考，請以實物為準，餐點配料依季節調整

🍄 奶油蘆筍培根 **\$430**
 Creamy Asparagus with Bacon
 (培根來源(國)：台灣/加拿大 Taiwan/Canada)

松露蘑菇燻櫻桃鴨 **\$430**
 Truffle Mushroom
 with Roasted Duck Breast



01 | 02
 03 | 04

01 松露野菇鮮蔬 (蛋奶素) **\$340**
 🍄 Truffle Mushroom

02 松子羅勒雞肉 **\$360**
 Pine Nut and Basil Chicken

03 慢烤牛胸松露 **\$400**
 🍄 Smoked Beef Brisket with Truffle Mushroom
 (牛胸來源(國)：美國 U.S.)

04 干貝明太子奶油 **\$470**
 Scallop Mentaiko Cream
 (生食級干貝 Sashimi-grade Scallops)

附法式小圓法麵包(1入) / 並享 **\$80**加購精選濃湯
 • 焗烤 + **\$60** / 加飯 + **\$50**



內用低消 成人每人 \$250 / 6歲(含)以下兒童每人 \$100 ; 需加10%服務費

圖片僅供參考，請以實物為準，餐點配料依季節調整

01 爐烤美國特選肋眼牛排 (9盎司) \$1300

Roasted American Ribeye Steak

大理石油花分布均勻，嫩度僅次於菲力
以高溫逼出層層香氣，細品中更同時感受軟嫩、多汁、鮮甜等多重風味
(肋眼牛排來源(國): 美國 U.S.)

02 巴斯利卡塔燉羊膝 \$780

Basilicata Lamb Shank Braised in Red Wine

特選紐西蘭放養羊隻
以肉質緊實且含有豐富的膠質，深受饕客喜愛
長時蔬果、紅酒燉煮，後經溫火烘烤，層層逼出鮮美肉香



01

02



煎烤鮭魚菲力 \$600

Sauteed Nordic Salmon Fillet

精選北歐特級鮭魚菲力
豐厚油脂使口感潤口又細緻
佐以少許義式香料提味，味美不失特色



03 爐烤伊比利梅花豬

Roasted Iberian Pork

\$680

伊比利豬有「世界上最美味的豬肉」美稱
特選油花分布均勻的肩胛部位
肉質蘊藏橡樹果實般的芳香
口感與頂級穀飼和牛相似，尤其加熱後更是香氣四溢
(來源(國): 西班牙 Spain)



甜點 *Dessert*

冰淇淋 Ice Cream	\$80	巴斯克蛋糕 Basque Cake	\$160
手工奶酪 Panna Cotta	\$110	伯爵生乳酪蛋糕 Earl Grey Cheesecake	\$160
烤布蕾 Crème Brûlée	\$160	提拉米蘇 (含酒精0.1%) Tiramisu	\$160

經典 *Classic*

蜜茶 (天然龍眼蜜) · 冰 Longan Honey Tea (I)	\$80
紅茶 · 冰 / 熱 Black tea (I/H)	\$80
可爾必思 · 冰 / 熱 Calpico (I/H)	\$80
可樂 Cola	\$80

咖啡 *Coffee*

美式咖啡 · 冰 / 熱 Americano (I/H)	\$130
卡布奇諾 · 冰 / 熱 Cappuccino (I/H)	\$170
原味拿鐵 · 冰 / 熱 Latte (I/H)	\$170
焦糖拿鐵 · 冰 / 熱 Caramel Latte (I/H)	\$170
雙重濃縮 + \$50 Double Espresso	

奶昔 *Milkshake*

香草奶昔 Vanilla Milkshake	\$180
巧克力奶昔 Chocolate Milkshake	\$180

花果茶 *Herbal & Fruit Tea*

舒壓好睡茶 · 熱 Sweet Dream Herbal Tea (H)	\$170
皇家莓果果粒茶 · 熱 Royal Berry Fruit Tea with Fruit Bits (H)	\$170
蘋果玫瑰果粒茶 · 熱 Apple Rose Fruit Tea with Fruit Bits (H)	\$170

鮮果氣泡飲 *Sparkling Water*

奇異果氣泡飲 Kiwi Sparkling Water	\$160
紅肉火龍果氣泡飲 Dragon Fruit Sparkling Water	\$160
旺來氣泡飲 Pineapple Sparkling Water	\$160
百香果氣泡飲 Passion Fruit Sparkling Water	\$160



啤酒 *Alcohol*

- | | |
|---|--------------|
| Bavaria0.0IPA零酒精
Bavaria0.0IPA Zero Alcohol | \$200 |
| Bavaria0.0白零酒精
Bavaria0.0IPA White Zero Alcohol | \$200 |
| 比利時小精靈-花精釀啤酒
Houblon Chouffe
酒精濃度9% | \$200 |
| 比利時小精靈-特級金啤酒
La Chouffe
酒精濃度8% | \$200 |
| 德國艾丁格小麥白啤酒
Erdinger Weislir
酒精濃度5.3% | \$200 |
| 24節氣-啤酒花系列
24 Solar Terms-Hops
酒精濃度6.7% / 口味請諮詢服務人員 | \$220 |
| 24節氣-微甘甜系列
24 Solar Terms-Slightly Sweet
酒精濃度5.5% / 口味請諮詢服務人員 | \$220 |

微醺 *Tipsey*

- | | |
|---|--------------|
| 春 Spring
MB瑪莉白莎水蜜桃香甜酒、可爾必思、紅石榴
MB Marie Brizard Peach Liqueur, Calpis, Pomegranate
酒精濃度4% | \$290 |
| 夏 Summer
百加得蘭姆酒、可爾必思、MB瑪莉白柑橘香甜酒、藍柑橘
Bacardi rum, Calpis, MB Marie Brizard Triple Sec Liqueur,
Blue Curaçao
酒精濃度5% | \$290 |
| 秋 Autumn
DITA荔枝香甜酒、可爾必思、MB瑪莉白柑橘香甜酒、紅石榴
DITA Lychee Liqueur, Calpis, MB Marie Brizard
Triple Sec Liqueur, Pomegranate
酒精濃度4% | \$290 |
| 冬 Winter
麥斯棕色蘭姆酒、百加得蘭姆酒、可樂
Max Brown Rum, Bacardi Rum, Cola
酒精濃度7% | \$300 |

消費任兩款酒類飲品，享全品項手作料理現折 **\$50**

• 適量飲酒，酒後請勿開車，未成年請勿飲酒

蘑菇雞肉筆管麵 **\$280**
 Penne Pasta with Mushroom and Chicken
 隨餐附麵包 / 濃湯 / 薯條 / 雞塊
 飲品 (蜜茶、可爾必思, 二擇一)
 with Bread, Soup, French Fries, Chicken Nuggets,
 Drink (Longan Honey Tea or Calpico)



茄汁肉醬筆管麵 **\$280**
 Penne Pasta with Tomato Meat Sauce
 隨餐附麵包 / 濃湯 / 薯條 / 雞塊 / 飲品 (蜜茶、可爾必思, 二擇一)
 with Bread, Soup, French Fries, Chicken Nuggets, Drink (Longan Honey Tea or Calpico)
 (豬絞肉 / 牛絞肉來源(國): 台灣 Taiwan)

內用低消 成人每人 **\$250** / 6歲(含)以下兒童每人 **\$100**; 需加**10%**服務費
 圖片僅供參考, 請以實物為準, 餐點配料依季節調整

雙人經典分享餐 *Set Meal* **\$1460**

- 沙 拉 | 凱薩沙拉 **x1**
- 手作料理 | 300元(含)以下 **任選①**
- 披 薩 | 400元(含)以下 **任選①**
- 義大利麵 | 390元(含)以下 **任選①**
- 燉 飯 | 390元(含)以下 **任選①**
- 飲 品 | 160元(含)以下飲品 **任選②**

四人歡樂聚會分享餐 *Set Meal* **\$3150**

- 沙 拉 | 凱薩沙拉 / 乳酪堅果田園沙拉 **2擇1**
- 濃 湯 | 精選濃湯 **x4**
- 手作料理 | 300元(含)以下 **任選②**
- 披 薩 | 400元(含)以下 **任選①**
- 義大利麵 | 390元(含)以下 **任選①**
- 排 餐 | 煎烤鮭魚菲力 / 巴斯利卡塔燉羊膝 **2擇1**
- 飲 品 | 160元(含)以下飲品 **任選④**

• 手作料理、披薩、義大利麵、燉飯、飲品
 可補差額換其他同品項餐點

• 四人分享餐排餐享**\$750**元加價升級爐烤美國肋眼牛排 9盎司

內用低消 成人每人 **\$250** / 6歲(含)以下兒童每人 **\$100**; 需加**10%**服務費
 圖片僅供參考, 請以實物為準, 餐點配料依季節調整