



暮午食間
M U · T I M E



THE MENU

BRUNCH 早午餐

暮午經典早午餐盤

\$450

Mu Time Brunch Platter

厚切培根/帶骨香腸/炒蛋/烤時蔬/焗烤番茄/
手工麵包搭蒜味奶油醬

香煎北歐鮭魚

\$520

Pan-Seared Nordic Salmon

鮭魚排/炒蛋/烤時蔬/焗烤番茄/手工麵包搭蒜味奶油醬

6oz紐約客牛排

\$580

New York Strip Steak (6oz)

紐約客牛排/炒蛋/烤時蔬/焗烤番茄/手工麵包搭蒜味奶油醬

*牛排熟度皆為7分熟 Steak is served medium-well only.

經典美式歐姆蛋

\$450

Classic American Omelette

歐姆蛋捲(培根/香腸/蘆筍/野菇/櫛瓜/起司)/
烤時蔬/香料炒菇/薯餅/手工麵包搭蒜味奶油醬

松露起司歐姆蛋

\$480

Truffle Cheese Omelette

歐姆蛋捲(培根/香腸/蘆筍/野菇/櫛瓜/起司佐松露醬)/
烤時蔬/香料炒菇/薯餅/手工麵包搭蒜味奶油醬

酪梨鮮蝦班尼迪克蛋

\$450

Avocado Shrimp Eggs Benedict

鮮蝦/酪梨/水波蛋/英式馬芬/荷蘭醬/烤時蔬/
香料炒菇/薯餅/優格杯

燻鮭班尼迪克蛋

\$480

Smoked Salmon Eggs Benedict

燻鮭魚/水波蛋/英式馬芬/荷蘭醬/烤時蔬/香料炒菇/薯餅/優格杯

*早午餐系列 附 鮮打綜合果汁一杯 / Brunch Set with Fresh Mixed Fruit Juice

*早午餐內容恕無法調整 No modifications available for brunch items.

加購單點

ADD-ON
ITEMS

紐約客牛排/6OZ

\$300

New York Strip Steak(6oz)

嫩煎鮭魚/塊

\$220

Pan-Seared Salmon Fillet

嫩煎雞腿排/塊

\$180

Pan-Seared Chicken Thigh

帶骨香腸

\$70

Bone-in Sausage

厚切培根/2片

\$70

Thick Sliced Bacon(2 pcs)

炒蛋

\$50

Scrambled Eggs



SALADS & LIGHT BITES 沙拉輕食

+\$180
升級套餐

芝麻葉酪梨蛋沙拉 \$350

Arugula Avocado Egg Salad

綜合生菜/芝麻葉/酪梨/水煮蛋/醃漬番茄/帕馬森起司

鬆餅佐嫩蛋番茄培根 \$280

Pancake with Egg & Bacon

自製鬆餅/楓糖/現煎厚培根/嫩蛋/番茄

燻鮭魚百香油醋沙拉 \$380

Smoked Salmon Salad with

Passion Fruit Vinaigrette

綜合生菜/燻鮭魚/藜麥/黑豆/毛豆/醃漬番茄

南義風生火腿櫛瓜烘蛋 \$380

Italian Prosciutto Zucchini Frittata

櫛瓜/馬鈴薯/芝麻葉/西班牙帕馬火腿

PASTA 義大利麵

+\$180
升級套餐

鄉村時蔬奶油義大利麵 \$360

Creamy Mushroom Pasta

綜合菇/蘆筍/櫛瓜/帕馬森起司

清炒蒜香白酒蛤蠣義大利麵 \$380

Garlic White Wine Clam Pasta

蛤蠣/蘆筍/櫛瓜/帕馬森起司

香料雞腿排番茄義大利麵 \$450

Herb Chicken Tomato Pasta

雞腿排/番茄紅醬/蘆筍/櫛瓜/帕馬森起司

赤味增腐乳美人腿蔬食義大利麵 \$360

Miso Fermented Tofu Vegetable Pasta

味增腐乳醬/筍白筍/櫛瓜/蘆筍/小番茄/鮑魚菇

RISOTTO 燉飯

+\$180
升級套餐

家鄉松露野菇燉飯 \$360

Truffle Mushroom Risotto

松露奶油/洋菇/杏鮑菇/香菇/鴻禧菇

馬告松阪豬奶油燉飯 \$420

Creamy Pork Risotto

with Makaury Pepper

松阪豬/奶油醬/馬告山胡椒/綜合菇

MAIN DISHES 主餐

+\$180
升級套餐

佛羅倫斯燉牛肚 \$420

Florentine Beef Tripe Stew

牛肚/櫛瓜/蘆筍/番茄醬汁/手工麵包(2片)

德式脆皮豬腳 \$680

German Crispy Pork Knuckle

豬腳/烤時蔬/培根酸菜/桔汁芥末醬

暮午XXL經典綜合精選肉盤 \$1,680

Mu Time Meat Platter (for 4 persons)

牛排/鮭魚排/德式豬腳/烤時蔬/培根酸菜/桔汁芥末醬/紅酒醬/酸豆奶醬

※僅限四人套餐搭配 Available only as part of a 4-person set menu

+\$180

升級獨享套餐，含湯品、甜點、飲料 Upgrade to the Set Meal, Including Daily Soup, Dessert & Drink

飲料選擇：紅茶/綠茶/美式咖啡 Black Tea/Green Tea/Americano

飲品升級：更換其他飲品可折抵 \$80 Change to another beverage with \$80 discount

NOODLES 麵食

*\$180
升級套餐

廣式叉燒牛肉湯麵  \$350
Cantonese Char Siu Beef Soup Noodle
港式叉燒/牛肉湯底/青江菜

川味紅燒牛肉麵  \$390
Sichuan Braised Beef Noodles
紅燒牛肉/青江菜

BURGER 漢堡

*\$180
升級套餐

英倫炸鱈魚漢堡 \$380
British-style Fried Cod Burger
炸鱈魚排/生菜/番茄/洋蔥/香檸乳酪醬/薯條

直火牛肉培根起司堡 \$420
Grilled Beef Bacon Cheeseburger
牛肉漢堡排/培根/生菜/番茄/洋蔥/薯條

*漢堡系列 附 氣泡飲一杯

Burger Set Includes One Sparkling Drink

FRIED 炸物

松露薯條 \$180
Truffle Fries
薯條/松露醬

莫札瑞拉起司條 \$180
Mozzarella Sticks(8 pcs)
莫札瑞拉起司條/蕃茄醬

水牛城辣味雞翅  \$220
Buffalo Chicken Wings(4 pcs)
自製酸辣醬

暮午私房炸雞塊  \$240
Mu Time Chicken Nuggets
炸雞塊/酸奶燒雞醬/附薯條

炸物拼盤 \$420
Signature Fried Platter
薯條/莫札瑞拉起司條/辣雞翅/雞塊/
松露美乃滋/酸奶燒雞醬/蕃茄醬

A LA CARTE 單點

麵包盤 \$120
Bread Platter(4 pcs)
蒜味奶油/藍莓乳酪醬

風味玉米條(6 pcs)  \$160
Crispy Corn Sticks

私房法式吐司  \$200
Signature French Toast(3 pcs)
私房泰奶醬

經典義式炒野菇  \$220
Classic Sautéed Mushrooms with Balsamic
綜合野菇/巴薩米克醋

地中海香料白酒淡菜 \$280
Mediterranean White Wine Mussels(10 pcs)
淡菜/香料/白酒醬汁

威尼斯乾炒蝦  \$280
Venetian Style Sautéed Shrimp(6 pcs)
鳳尾蝦/義式香料/小蕃茄

法式焗烤青醬田螺 \$380
Baked Escargot with Pesto & Mashed Potatoes
田螺(10 pcs)/青醬/蒜味奶油/馬鈴薯泥

DESSERT 甜點

核桃南瓜派  \$160
Walnut Pumpkin Pie
手工限量製作

今日甜點 \$120
Today's Dessert



COMBO FOR 4 四人套餐

\$2,680

● SALAD 沙拉 擇一/Choose1

燻鮭魚佐百香油醋沙拉 / 芝麻葉酪梨蛋沙拉

Smoked Salmon Salad with Passion Fruit Vinaigrette/Arugula Avocado Egg Salad

● APPETIZERS 前菜 擇二/Choose2

經典義式炒野菇 / 地中海香料白酒淡菜 /

威尼斯乾炒蝦(6隻) / 法式焗烤青醬田螺(10個)佐馬鈴薯泥(+¥80)

Classic Sautéed Mushrooms/Mediterranean White Wine Mussels/Venetian-style Sautéed Shrimp/

Baked Escargot with Pesto & Mashed Potatoes (+¥80)

● PASTA / RISOTTO 主食 擇二/Choose2

白酒蛤蠣義大利麵 / 赤味噌豆腐乳蔬食義大利麵 / 家鄉松露野菇燉飯

White Wine Clam Pasta/Miso Fermented Tofu Vegetable Pasta/Truffle Wild Mushroom Risotto

● MAIN COURSE 主餐

暮午XXL經典綜合精選肉盤 Mu Time Meat Platter

6oz沙朗牛排 / 德國豬腳 / 鮭魚排 / 烤時蔬 / 培根酸菜 /

芥子芥末醬 / 紅酒醬 / 酸豆奶醬

Sirloin Steak/German Pork Knuckle/Salmon Fillet/Roasted Vegetables /

Bacon Sauerkraut/Mustard Sauce/Red Wine Sauce/Caper Cream Sauce

任選四
Choose 4

DRINKS

飲品

紅茶

Black Tea

綠茶

Green Tea

美式咖啡

Americano

升級(+¥30)

英式水果冰茶

English Fruit Iced Tea

BEVERAGE 飲品

Tea 茶飲

經典紅茶(冰/熱)

Black Tea

\$80

茉香綠茶(冰/熱)

Jasmine Green Tea

\$80

英式水果茶(冰)

English Fruit Tea

\$160

荔枝冰茶(冰)

Lychee Iced Tea

\$160

Coffee 咖啡

美式咖啡(冰/熱)

Americano

\$80

經典拿鐵(冰/熱)

Latte

\$100

卡布奇諾(熱)

Cappuccino

\$120

西西里檸檬咖啡(冰)

Sicily Lemon Coffee

\$160

Scented Tea 香氛茶(熱/可回沖)

覆盆子草莓茶

Raspberry Strawberry Tea

\$160

蔓越莓蘋果茶

Cranberry Apple Tea

\$160

檸檬萊姆茶

Lemon Lime Tea

\$160

Sparkling & Soft Drinks 氣泡飲&軟性飲料

可樂

Coke

\$90

雪碧

Sprite

\$90

薄荷萊姆氣泡飲

Mint Lime Sparkling Drink

\$160

黑醋栗莓果氣泡飲

Blackcurrant Berry Sparkling Drink

\$160

瑪格麗特氣泡飲

Margarita Sparkling Drink

\$180

AM.11:00 - PM.4:00

| 最後點餐時間 PM.3:30

1. 每人低消 NT\$300元。

2. 用餐時間為2小時。

3. 禁止攜帶外食及飲料入內。

4. 自帶酒類酌收開瓶費(請洽服務人員)。

5. 所有餐點需另加收10%服務費。

6. 蔬食依季節變更內容物。