

菜單・MENU

洋酒自備酒水服務費：

葡萄酒每瓶NT\$300, 威士忌每瓶NT\$500, 白蘭地每瓶NT\$800或自備酒水服務費每桌NT\$600

Wine/spirit self brought service charge may apply:

wine NT\$300/bottle, whisky NT\$500/bottle, brandy NT\$800/bottle, other alcohol beverages NT\$600/table.

洋酒及びドリンクを持ち込みの場合、下記のサービス料を別途頂戴致します：

葡萄酒ボトルNT\$300-、ウイスキーボトルNT\$500-、ブランデーボトルNT\$800-

或は各テーブル毎にNT\$600-、頂くことになります。

ahmicafé

精選超值套餐A
Meal Set A セットメニューA

(套餐A、B依現場實際供應為主)



精選湯品 新鮮水果盤
Daily Soup Seasonal Fruits

田園翠沙拉 咖啡或茶
Garden Salad Coffee or Tea

— 任選一主菜 —

Main Course (Please choose one)

德式豬腳佐酸菜

Roasted Pork Knuckle with Sauerkraut



手工漢堡佐蘑菇醬

Home made Burger with Mushroom Sauce



肋眼牛排佐黑胡椒醬

Pan-Fried Rib eye Steak with Black Pepper Sauce



蕃茄香料烤魚

Baked Fish with Tomato Sauce

紐西蘭羊肩排佐薄荷醬

Pan-Fried Lamb Shoulder with Mint Sauce



比利式香辣雞腿

Pan-Fried Chicken with "Piri-Piri" Sauce

起司焗烤南瓜飯或麵

Pumpkin Gratin Rice or Spaghetti

每位NT\$680+10%

NT\$680+10% per person

需另加一成服務費 • Subject to 10% Service Charge • 上記の料金に10%のサービス料が加算されます。

ahmicafé

精選超值套餐 B

Meal Set B セットメニュー B

(套餐 A、B 依現場實際供應為主)



精選湯品	新鮮水果盤
Daily Soup	Seasonal Fruits
田園翠沙拉	咖啡或茶
Garden Salad	Coffee or Tea

— 任選一主菜 —

Main Course (Please choose one)

德式豬腳佐酸菜

Roasted Pork Knuckle with Sauerkraut



肋眼牛排佐黑胡椒醬

Pan-Fried Rib eye Steak with Black Pepper Sauce



香煎鮮鮭佐奶油醬

Pan-Fried Salmon with Herb Cream Sauce



椒鹽紐西蘭羊肩排

Deep Fried Lamb Shoulder with Garlic and Chili

香料雞腿排

Roasted Chicken Leg with Herbs



茄汁鮮菇義大利麵 (素)

Spaghetti with Mushrooms and Tomato Sauce (Vegan's Choice)

每位 NT\$680+10%

NT\$680+10% per person

主廚推薦・Chef Special・シェフのおすすめ

排骨飯/炒麵/湯麵

Deep Fried Pork Chop with Rice,
Stir-Fried Noodles / Noodle Soup
骨付きポークリブ(チャーハンまたは麺付き)

NT\$420



什錦炒麵/什錦湯麵

Mixed Fried Noodles / Noodle Soup
五目やきそば又はスープ麺

NT\$450



越南牛肉河粉

Vietnamese Beef Noodle
Soup
ベトナム牛肉フォー

NT\$420



國賓牛肉麵

Ambassador House Beef Noodle Soup
牛肉麵

NT\$480



啾啾套餐

(牛肉 / 豬肉 / 海鮮)

Ju-Ju Set (Beef Steak or Pork or Seafood)
ジュージューセット(ビーフ/ポーク/シーフード)

NT\$700

* 啾啾套餐均附沙拉、湯、水果、咖啡或茶。

Served with salad, soup, fruit, coffee or tea.

以上のコースにはサラダ、スープ、フルーツ、コーヒーまたは紅茶が付きます



餛飩麵

Wonton Noodle Soup
ワンタン麵

NT\$420

阿眉精選套餐

Ahmi Special Set Menu · アーミ特選セットメニュー

* 套餐均附沙拉、湯、水果或蛋糕、咖啡或茶。

Sets are Served with salad, soup, fruit or cake, coffee or tea.

コースにはサラダ・スープ・フルーツ・コーヒーまたは紅茶が付きます

頂級肋眼牛排套餐



Prime Ribeye Steak

極上リブアイステーキ

NT\$1000 (套餐 Set セット) /

NT\$800 (單點 A La Carte 单品)



國賓牛小排套餐



Ambassador House Short Rib Steak

あばら肉のステーキ

NT\$1000 (套餐 Set セット) /

NT\$800 (單點 A La Carte 单品)



海陸套餐 (牛排、明蝦)



Beef Tenderloin and King Prawn

テンダーロインステーキとクルマ海老

NT\$1150 (套餐 Set セット) /

NT\$900 (單點 A La Carte 单品)



爐烤法式羊排佐薄荷醬套餐



Grilled Lamb Chops

ミントソースラムチョップ

NT\$950 (套餐 Set セット) /

NT\$750 (單點 A La Carte 单品)



香煎鮮魚佐檸檬奶油醬汁

Pan-Fried Fish with Lemon Butter Sauce

カレイのレモンバターソース

NT\$820 (套餐 Set セット) /

NT\$620 (單點 A La Carte 单品)



亞洲精選菜譜 · Asian Favorites · アジア特選メニュー

什錦炒飯

Fried Rice

(Shrimp, Ham, Mushrooms and Chicken)

五目チャーハン

NT\$420



香烤雞腿什錦炒飯/炒麵/湯麵

Roasted Chicken Leg with Fried Rice,

Stir-Fried Noodles / Noodles Soup

ローストチキン (チャーハンまたは麵付き)

NT\$500



鮭魚炒飯

Smoked Salmon Fried Rice

鮭チャーハン

NT\$420



魯肉飯

braised pork rice

台湾風肉そぼろ丼

NT\$450

印尼炒飯 “Nasi Goreng”



Fried Rice Indonesian Style

ナシゴレン

NT\$480



Laksa 香辣蝦麵

Shrimp “Laksa”

エビのピリ辛ラクサ (東南アジアの麺料理)

NT\$460



海南雞飯



Hainan Chicken Rice Set

海南チキンライス

NT\$500



咖哩飯 (牛肉/雞肉/海鮮)



Curry Rice (Beef / Chicken / Seafood)

カレーライス (ビーフ/チキン/シーフード)

日式風味咖哩 Japanese Style 和風カレー

NT\$460



日式料理 · Japanese Food · 日本食メニュー

日式豬排飯



Deep Fried Pork with
Rice Japanese Style
とんかつセット

NT\$450



炸蝦飯

Shrimp Tempura with Rice
天婦羅セット

NT\$460

供應時間: AM 11:00 - 14:00
PM 17:30 - 20:00



雞腿肉唐揚



Deep Fried Chicken Set
雞腿肉唐揚

套餐**NT\$420**

單點**NT\$350**



味噌拉麵



Miso Ramen
味噌ラーメン

NT\$370



ahmicafé

日式料理
Japanese Food
日本食メニュー



日式鍋焼烏龍麵 NT\$420/位

Japanese Style Udon Noodles Soup

(含水果、咖啡或茶)

(fruit and coffee or tea)



泡菜豆腐牛肉鍋 NT\$500/位

Beef and Tofu with Kimchi Hot Pot

キムチ豆腐牛肉鍋 お一人

(含小菜、飯、水果及咖啡或茶)

(Served with side dishes, rice, fruit and coffee or tea)

(小鉢、ご飯、フルーツ、コーヒー又はお茶付き)



泡菜豆腐蔬菜鍋 NT\$450/位

Vegetables and Tofu with Kimchi Hot Pot

キムチ豆腐野菜鍋 お一人

(含小菜、飯、水果及咖啡或茶)

(Served with side dishes, rice, fruit and coffee or tea)

(小鉢、ご飯、フルーツ、コーヒー又はお茶付き)

以上價格均需另加一成服務費

Subject to 10% Service Charge. 以上の価格はサービス料10%を含んでおりません。

環球精選菜譜

International Favorites · 世界的特選メニュー

尼斯沙拉

Nicoise Salade

ニースサラダ

綜合生菜、水煮蛋、四季豆、黑橄欖、小番茄、鰵魚醬、小鱈魚
Mixed Lettuce, Egg, Green Bean, Black Olive, Tomato, Tuna, Anchovy

NT\$380



主廚沙拉



Chef's Salad

シェフサラダ

綜合沙拉、水煮蛋、火腿、黑橄欖、小番茄、雞肉、艾登起司丁
Mixed Lettuce, Egg, Ham, Black Olive, Tomato, Chicken, Cheese

NT\$400



阿眉凱薩沙拉



Ahmi Caesar Salad

シーザーサラダ

NT\$400



法式洋蔥湯



French Onion Soup

フレンチ・オニオンスープ

NT\$280



玉米濃湯

Creamed Corn Soup

コーンスープ

NT\$260





阿眉總匯三明治
(生菜+蕃茄+培根+蛋+燻雞)

Ahmi Club Sandwich
(Lettuce + Tomato + Bacon + Egg + Chicken)
クラブサンドイッチ

(レタス+トマト+ベーコン+卵+チキン)

附薯條或沙拉 Served with French Fries or Salad
フライドポテトまたはサラダが付きます

NT\$450



酪梨佐紅茄三明治 (素食)

Avocado Club Sandwich Vegan's Choice
アボカドとトマトのクラブサンドイッチ

附薯條或沙拉 Served with French Fries or Salad

フライドポテトまたはサラダが付きます

NT\$420



鮪魚三明治

Tuna Sandwich
ツナサラダのゲリルサンドイッチ

附薯條或沙拉 Served with French Fries or Salad

フライドポテトまたはサラダが付きます

NT\$400



手做和牛漢堡 每日限量供應



Home Made Wagyu Beef
Burger with Cheese and Bacon
手作リビーフハンバーガー

NT\$480



黑胡椒牛肉酸麵包三明治



Ruben Sandwich
黑胡椒牛肉的天然酵母サンドイッチ

NT\$450



水牛城香辣炸雞翅



Buffalo Chicken Wings

手羽先のピリ辛揚げ

NT\$380



墨西哥雞肉薄餅



Santa Fe Chicken Quesadilla

メキシコ風チキンケサディーヤ

NT\$420



薯條 (蒜味/原味)

French Fries (Garlic / Original)

フライドポテト(ガーリック/オリジナル)

NT\$280



奶油培根義大利麵



Linguine Pasta with Carbonara Sauce

スパゲッティ・カルボナーラ

NT\$400



義大利肉醬麵



Linguine Pasta with Bolognese Sauce

スパゲッティ・ミートソース

NT\$400



燻鮭魚奶油義大利細扁麵

Linguine Pasta with Smoked Salmon

and Cream Sauce

スモークサーモンのクリームリングイネ

NT\$450



ahmicafé

兒童套餐
Kids Meal
お子様セット



果汁/玉米濃湯 (二選一)

Orange Juice / Creamed of Corn Soup

— 主餐 (二選一) —

Main Course (Please choose one)

美式牛肉漢堡/附薯條

American Hamburger and French Fries



義大利麵/附炸雞塊

Pasta and Chicken Nuggets



— 甜點 —

Dessert

精選蛋糕/冰淇淋 (二選一)

Cake or Ice Cream

限12歲以下兒童點用

For children under 12 years old only

每位NT\$580+10%

NT\$580+10% per person

需另加一成服務費 • Subject to 10% Service Charge • 上記の料金に10%のサービス料が加算されます。

新鮮健康特調飲料

Fruit Smoothies and Drinks · ヘルシーミックスドリンク

熱帯微風

NT\$280

Tropical Breeze (Mango, Banana, Yogurt, Low-Fat Milk)
トロピカル・ブリーズ (マンゴー & バナナラッシー)

巧克力共和國

NT\$280

Chocolate Republic (Chocolate, Banana, Low-Fat Milk)
チョコレート共和国 (チョコバナナミルク)

活力舒果汁

NT\$280

Anti Oxidant Blast (Carrot and Orange)
スタミナジュース (にんじん + オレンジ)

新鮮蔬果汁

NT\$280

Fresh Vegetables Fruit Juice (Mini-Cucumber, Celery, Apple, Lemon)
ミックスジュース (きゅうり, セロリ, リンゴ, レモン)

新鮮果汁 (柳橙汁/檸檬汁/葡萄柚汁/西瓜汁/奇異果汁) NT\$280

Fresh Fruit Juice (Orange / Lemon / Grapefruit / Watermelon / Kiwi)
オレンジジュース / レモンジュース / グレープフルーツジュース /
スイカジュース / キウイジュース

精選甜點 · Desserts · デザート

新鮮水果盤

NT\$380

Fruit Plate
新鮮フルーツプレート

繽紛甜品 Le Bouquet Pastry

供應時間 11:00-20:00

Daily Dessert Normal Price+10%

ケーキ (チョコレート / チーズ)

以繽紛價格為主 需點其他餐點or飲料or蛋糕加收一成



閃電的愛

Lightning Love

ライトニングラブ

以長型泡芙為底，中心加入各種不同口味的內餡，表面華麗精緻的裝飾，成為近幾年巴黎時下最流行的甜點之一。本季以白巧克力奶油乳酪醬為內餡，夾入以法國玫瑰水與日本水蜜桃調製而成的玫瑰蜜桃醬，並在表層撒上以杏仁粉與日本進口抹茶粉所烘烤調製成的抹茶酥菠蘿。最上面再等一層與內餡相同口味的白巧克力乳酪醬，並以玫瑰蜜桃果醬裝點，泡芙濕軟不膩口，玫瑰蜜桃香氣剛好平衡了白巧克力的甜而不膩。

NT\$170



黑美人

Black Beauty

ショコラ・フランボワーズ

纖細黝黑的外觀，搭配上凹凸有致的完美弧線，彷彿黑美人般的婀娜體態。此為巧克力蛋糕的再升級，底層以炭炭可可粉製成巧克力蛋糕體，突顯粉狀的口感，增加豐富層次，上層則混合濃度70%與50%的巧克力醬，濃郁而深沉，頂端以鮮紅欲滴的覆盆子點綴，為黑美人增添迷人

NT\$180



蒙布朗

Mont-bianc

モンブラン

最佳的法式點心代表作，經典不敗的熱銷品項，底部運用了傳統口味的金融家蛋糕，爽口的鮮奶油加上濃郁栗子奶油餡，最後放上大顆的糖漬栗子，交織出法國風情的迷人滋味

NT\$220



檸檬塔

Lemon Tart

レモンタルト

酥香杏仁塔皮注入綠皮萊姆製成的檸檬奶油餡及以草莓甜酒、草莓果泥製成的草莓醬，兩種果香搭配出清新誘人的滋味，加上以氮氣瓶打製的柔滑香草泡泡，口感恰如白雪融化般輕盈，最後點綴VALRHONA白巧克力及萊姆皮煎讓味蕾遊歷異國風情

NT\$200



紐約起士蛋糕

New York Cheese Cake

ニューヨークチーズケーキ

喜歡牛奶口味的您千萬別錯過這款紐約起士蛋糕，以新鮮藍莓點綴於淡黃色表層，簡約而時尚。採用紮實濃厚的頂級kirin奶油起士、卡夫乳酪及澳洲起子入餡，濃郁的乳酪香氣，吃在嘴裡盡是滿足，搭配香酥的餅乾底，口感大為提升

NT\$170



布魯塞爾

Brussels

ブリュッセル

比利時的布魯塞爾擁有歐洲最美麗的廣場，城市風景優雅靜謐，充滿人文氣息。以口感有如輕乳酪般鬆軟，但滋味濃醇的乳酪餡，搭配金砂糖餅乾為底，於上點綴鮮奶油及太妃糖醬，如漩渦般令人神迷，另以比利時巧克力片及蜜漬橘子條裝飾，細緻順滑的口感，讓百年首都的溫文氣質展現其中

NT\$180

*以上蛋糕依現場實際供應為主
Random selections of cakes offered daily.
ケーキは売り切れの場合もございますのでご了承ください。

茶・Tea・茶

花果茶/鮮桔茶

Herbal Tea or Fresh Kumquat Tea

花果茶 (かかちや) / キンカン茶

NT\$260

柚香紅茶

Citrus Black Tea

柚子の紅茶

NT\$260

茉香綠茶

Jasmine Green Tea

ジャスミンハーブグリーンティー

NT\$200

紅茶 (檸檬/牛奶) (冰/熱)

Black Tea (Lemon / Milk) (Ice / Hot)

紅茶 (レモン/ミルク) (アイス/ホット)

NT\$200

香片

Chinese Jasmine

ジャスミン茶

NT\$200

烏龍茶

Oolong

ウーロン茶

NT\$200

飲品・Beverages・ドリンク

牛奶/可可亞

Milk / Cocoa

ミルク/ココア

NT\$220

沛綠雅氣泡礦泉水

Perrier

ペリエ

NT\$180

可口可樂/雪碧/健怡可樂

CoCa Cola / Sprite / Diet Coke

コカ・コーラ/スプライト/ダイエットコーク

NT\$150

咖啡・Coffees・コーヒー

綜合咖啡 (冰/熱)

Coffee (Ice / Hot)

ブレンドコーヒー (アイス/ホット)

NT\$220

義大利濃縮咖啡/卡布奇諾/拿鐵

Espresso / Cappuccino / Coffee Latte

エスプレッソ/カプチーノ/カフェラテ

NT\$230

需另加一成服務費 • Subject to 10% Service Charge • 上記の料金に10%のサービス料が加算されます。

啤酒・Beer・ビール

啤酒（海尼根/麒麟/朝日）330毫升/瓶 **NT\$200**

Beer (Heineken / Kirin / Asahi) (330ml / Bottle)

ハイネケンビール/麒麟ビール/朝日ビール (330ml / Bottle)

台灣啤酒 600毫升/瓶 **NT\$200**

Taiwan Beer (600ml / Bottle)

台灣ビール (600ml / Bottle)

台灣金牌啤酒 600毫升/瓶 **NT\$220**

Golden Blend Taiwan Beer (600ml / Bottle)

台灣ゴールデン・ブレンドビール (600ml / Bottle)

酒類・Wine/Spirits・ワルコール類

陳年紹興酒 **NT\$450**

Chinese Old Shaoxing

ビンテージ紹興酒

紹興酒 **NT\$350**

Chinese Shaoxing

紹興酒

紅酒、白酒（杯） **NT\$350/NT\$300**

House Wine / Glass (Red White)

ハウス赤ワイン, 白ワイン (グラス)

琴酒（杯/瓶） **NT\$300/NT\$2800**

Gin (Glass / Bottle)

ジン (グラス / ボトル)

伏特加（杯/瓶） **NT\$300/NT\$2800**

Vodka (Glass / Bottle)

ウォッカ (グラス / ボトル)

威士忌（杯/瓶） **NT\$300/NT\$3500**

Whiskey (Glass / Bottle)

ウイスキー (グラス / ボトル)