



iDear Café

營業時間

TUE-SUN

11:00~21:00

最後供餐時間 20:00

星期一公休

關於『艾蒂兒時尚廚房』

香港裔德國籍的老闆 荷蘭出生 德國長大 在英國念室內設計 乘此對美食的熱愛 累積豐富餐廳工作經歷 愛相隨來到台灣定居

擁有多國文化背景 懷著滿滿的熱忱與堅持 藉由艾蒂兒時尚廚房 與你分享純粹道地美食

老闆堅持使用原味新鮮食材 不計成本 所有的餐點、醬料都是親手烹調熬煮 餐點現點現製 不使用調理產品是我們的驕傲

Hello! Aufstriche

哈囉! 思塔夏輕食系列

全天供應 Served All Day

在德國,德國人會將抹醬、乳酪、火腿、蔬菜等食材,放在麵包上食用。因為口味多變化,強調食材原味的吃法讓思塔夏在歐洲,是很普遍的早餐或輕食選擇,甚至在一些派對上,也是很受歡迎的美食。艾蒂兒獨家推出英國加冕雞Coronation Chicken,義式普切塔Bruschetta,煙燻鮭魚等口味,將歐洲道地美味,呈現給你。老闆為將從小到大熟悉的德國麵包完整重現,精心請烘焙師傅為思塔夏量身訂作全麥雜糧麵包,道地呈現天然穀物的香氣與口感,厚實更有嚼勁,由別於一般麵包,值得您來品嚐的細膩美味。

英式加冕雞 Coronation Chicken \$220
因慶祝英國皇室加冕典禮,而創造出來的餐點。使用新鮮雞胸肉加上水蜜桃丁和葡萄乾,佐咖哩蜜桃醬。



雞尾酒蝦沙拉 Prawn Cocktail \$250
新鮮蝦子加上當季水果,拌入由番茄醬、墨西哥辣醬(Tabasco)和伍斯特郡醬汁(Worcestershire sauce)調製的Marie Rose Sauce。



起司滑蛋 Chee se Omelette \$230
將新鮮蛋液加入鮮奶,和迷人的起司一起拌炒。煎煮出滑嫩細緻的口感。



煙燻鮭魚 Smoked Salmon \$280
將鮭魚用海鹽稍燻的調味風乾後,再以橡木燻製,配上奶油乳酪和新鮮黃瓜片,奶油乳酪讓味道更潤滑,而黃瓜片增加口感,這是最麻吉的搭配。



義式普切塔 Bruschetta \$220
經典義大利料理,番茄丁配羅勒葉、橄欖油、海鹽、檸檬汁調味。創造出清爽宜人的口味。



以上餐點均附
● 蔬菜沙拉/炒蛋(起司滑蛋附水果)
● 飲料擇一: 美式咖啡/紅茶
● 加價60元, 飲料任選

每人低消\$0元 所有餐點皆在點餐後才進行備製,請耐心等候。

Good iDear Meal

好主意餐點

11:00開始供應 Served From 11:00

澳門葡國雞飯 Galinha à Portuguesa \$260

葡國雞是澳門的特色三點之一,以雞肉、馬鈴薯、洋蔥等蔬菜,加入大量椰奶、咖哩粉熬煮而成。白飯淋上醬汁再放入烤箱燻烤。附小菜



艾蒂兒滑蛋咖哩雞飯 Omelette Chicken Curry \$260
主廚用大量蔬菜,熬煮調配的咖哩醬,配上香煎雞腿塊,加上香嫩順口的滑蛋,是咖哩最完美的組合。



義式波隆那肉醬麵 Paghetti Bolognese \$240
黃金比例的新鮮牛、豬絞肉加入洋蔥、番茄等蔬菜拌炒,再加入月桂葉及其他香料燻煮五個小時,經典肉醬風味,義大利媽媽的味道。



破烤肋眼牛排(BOZ) Char Grilled Rib-Eye Steak \$580
以高溫香烤進口肋眼牛排,只嫩上精選玫瑰鹽,強調牛肉 最原生的美味,肉質鮮甜甘美。



泰式檸檬魚(每日限量) Thai Lemon Fish \$260
用新鮮魚,和多種香料及泰式醬汁,一同蒸煮入味,再以檸檬汁和香菜點綴,主廚堅持當天如無新鮮魚獲,便不供應。附小菜和白飯



好主意沙拉 烤蝦/雞肉/煙燻鮭魚 iDear Salad \$280
新鮮草蝦煎味炭烤,搭配Baby Leaf,內含芝麻菜、小松菜、菊苣等與比生菜沙拉,佐主廚私房沙拉醬。



以上餐點均附: 今日主廚例湯

每人低消\$0元 所有餐點皆在點餐後才進行備製,請耐心等候。

iDear Kid's Meal

好主意小小人餐點

11:00開始供應 Served From 11:00

小小人肉醬麵 Kid's Spaghetti Bolognese \$200
黃金比例的新鮮牛、豬絞肉加入洋蔥、番茄等蔬菜拌炒,再加入月桂葉及其他香料燻煮五個小時,經典肉醬風味義大利媽媽的味道。



小小人溫泉咖哩雞飯 Kid's Chicken Curry \$220
主廚用大量蔬菜,熬煮調配的咖哩醬,配上香煎雞腿塊,泡在咖哩溫泉的小熊,在等著你喚



小小人餐點均附

小小配菜
附餐擇一: 新鮮水果/紅茶/鮮奶
限定12歲以下小小人點餐
小小人是未來的主人翁,艾蒂兒重視他們的營養

iDear Side Dish

夠幸福小點

11:00開始供應 Served From 11:00

日式香草炸雞 Tori Kara Age \$120
去骨雞腿肉,用特調醬汁浸漬一天,沾上麵衣和西式香草,外皮酥脆,內部柔軟多汁而入味。

義式起司番茄串 Tomato Mozzarella Skewer \$120
用新鮮的莫扎瑞拉起司,番茄及羅勒所組成的傳統義大利料理,淋上義大利巴薩米克醋和橄欖油,濃鬱的羅勒和起司的香氣,是最佳的開胃菜。



家傳香烤雞翅 Grilled Chicken Wings \$120
嚴選新鮮雞翅,浸漬主廚家傳醬汁,烤出金黃色雞翅,表皮酥脆,裏面鮮嫩多汁。



今日主廚例湯 Soup of the Day \$90
主廚不定期變化湯品,當季新鮮食材慢火長時間熬煮,每口都喝得到溫暖感受,隨餐附麵包



每人低消\$0元 所有餐點皆在點餐後才進行備製,請耐心等候。

iDear Dessert

超滿足甜點

全天供應 Served All Day

美式水果鬆餅 Pancake with Fresh Fruits \$180



南瓜乳酪蛋糕(限量供應) Pmkin Cheese Cake \$120



義大利麵冰淇淋 Spaghetti Eis \$120



紫米椰汁西米露 Purple Glutinous Coconut Sago \$80



水果冰淇淋聖代 Fruity Sunday \$100



Drinks

甜在心飲品

全天供應 Served All Day

義式咖啡 Coffee

美式咖啡(冰) Caffe Americano (Iced or Hot) \$80
拿鐵(冰、熱) Caffe Latte (Iced or Hot) \$100
摩卡(冰、熱) Caffe Mocha (Iced or Hot) \$110
香草拿鐵(冰、熱) Vanilla Latte (Iced or Hot) \$120
榛果拿鐵(冰、熱) Hazelnut Latte (Iced or Hot) \$120
焦糖瑪奇朵(冰、熱) Caramel Macchiato (Iced or Hot) \$130
鮮奶(冰、熱) Fresh Milk (Iced or Hot) \$60



茶品(藝) Tea

英式早餐紅茶(熱) English Breakfast Tea (Hot) \$120
皇家伯爵茶(熱) Earl Grey Tea (Hot) \$120
桂露紅棗茶(熱) Longan and Red Dates Tea (Hot) \$120
有機玄米煎茶(熱) Genmai Sencha (Hot) \$120

熱咖啡或茶飲均附餅乾

每人低消\$0元 所有餐點皆在點餐後才進行備製,請耐心等候。

Drinks

甜在心飲品

全天供應 Served All Day

茶歐蕾

Au Lait
巧克力歐蕾(冰) Chocolate au Lait(Iced) \$120
抹茶歐蕾(冰) Matcha au Lait(Iced) \$120
桂露茶歐蕾(冰) Longan tea au Lait (Iced) \$120
榛果茶歐蕾(冰) Hazelnut tea au Lait(Iced) \$120
焦糖茶歐蕾(冰) Caramel tea au Lait(Iced) \$120



好主意冰沙

Smoothies
草莓牛奶冰沙 Strawberry Milk Smoothies \$150
芒果牛奶冰沙 Mango Smoothies \$150
抹茶牛奶冰沙 Matcha Milk Smoothies \$150
巧克力牛奶冰沙 Xhocolate Milk Smoothies \$150
焦糖茶歐蕾(冰) Caramel tea au Lait(Iced) \$120



好主意果汁

Fresh Squeezed Juice
蘋果汁 Apple Juice (Iced) \$120
奇異果汁(冰) Kiwi Juice (Iced) \$120
番茄蜜汁(冰) Honey Tomato Juice (Iced) \$120
椰香鳳梨汁(冰) Coconut Pineapple Juice (Iced) \$120
蘋果汁鳳梨汁 Apple Pineapple Juice (iced) \$120
義大利SOLE氣泡礦泉水(冰) Sparkling natural mineral water (Iced) \$120



每人低消\$0元 所有餐點皆在點餐後才進行備製,請耐心等候。



iDear Café



iDear Café