

*La Pausa*

帕 莎 美 饌

一道細膩精緻的美嚕 一段匠心獨作的感動

瑰麗的色氛勻合幸福饗宴・府城首選珍饌

*La Pausa* 臺邦帕莎



*Welcome*

---

· 餐點均需加收10%服務費  
All above plus 10% service charge

· 每人低消NT\$150  
The minimum charge is NT\$150 per person

---

## 精選套餐



MAIN COURSE

# Main course

## 精選套餐



香煎A5和牛紐約客佐紅酒醬7oz

7oz Pan-fried A5 Wagyu New Yorker with Red Wine Sauce

\$3180

肉品產地Place | 日本 



火山岩炙燒PRIME肋眼附竹炭黑鹽7oz

7oz Prime RibEye Steak Grilled in Volcanic Rock with  
Bamboo Charcoal Black Salt

\$1580

肉品產地Place | 美國 



威尼斯塔塔海鮮盤

(起司焗烤明蝦・炙燒北海道大干貝・酥炸軟殼蟹)

Seafood plate

(Gratin of Prawn With Cheese・Seared Hokkaido Scallop・Fried Soft Shell Crab)

\$1580

## MAIN COURSE

### 精選套餐



帕莎經典脆皮豬腳佐特製芥末醬

Roast pork knuckle with mustard seed sauce

\$1180

肉品產地Place | 加拿大 



北歐風味烤春雞佐沙皇醬

Scandinavian style roasted spring chicken with czare' sauce

\$1180

肉品產地Place | 台灣 

套餐均附 | 主廚特製前菜 · 沙拉 · 湯品 · 主菜 · 甜點 · 飲品



湯品 · 沙拉 · 開胃菜



SOUP · SALAD · APPETIZERS

## Appetizer 開胃菜

---

馬扎瑞拉起司條 \$100  
Mazarella Cheese Sticks

酥炸帶皮薯條 \$100  
Crispy French Fries with Skin

香料火雞胡椒派 \$120  
Spiced Turkey Pepper Pie

法式牛肉彩椒慕斯 \$120  
French Beef Pepper Mousse

挪威煙燻鮭魚盤 \$300  
Norwegian Smoked Salmon

## Soup 湯品

---

主廚濃湯 \$100  
Chef's Creamy Soup of the day

精選清湯 \$100  
Chef's Soup of the day

## Salad 沙拉

---

蘿蔓凱薩沙拉 \$120  
Romaine Lettuce Caesar Salad

西生菜千島沙拉 \$120  
Lettuce thousand Salad

蕃茄洋蔥胡麻沙拉 \$120  
Tomato Onion Sesame Salad

綜合生菜優格沙拉(素) \$120  
Mixed Lettuce Yogurt Salad (Vegetarian)

## 主菜



MAIN MEAL



## Main Meal 主菜

	肉品產地 Place	售價 Price
香煎A5和牛紐約客佐紅酒醬7oz 7oz Pan-fried A5 Wagyu New Yorker with Red Wine Sauce	日本 Japan	\$2580
火山岩炙燒PRIME肋眼附竹炭黑鹽7oz 7oz Prime RibEye Steak Grilled in Volcanic Rock with Bamboo Charcoal Black Salt	美國 U.S.A	\$980
威尼斯塔塔海鮮盤(起司焗烤明蝦・炙燒北海道大干貝・酥炸軟殼蟹) Seafood plate(Gratin of Prawn With Cheese・Seared Hokkaido Scallop Fried Soft Shell Crab)		\$980
帕莎經典脆皮豬腳佐特製芥末醬 Roast pork knuckle with mustard seed sauce	加拿大 Canada	\$580
北歐風味烤春雞佐沙皇醬 Scandinavian style roasted spring chicken with czare' sauce	臺灣 Taiwan	\$580
米蘭精燉羊膝佐夏威夷醬 Milanese stewed lamb's knee with Hawaiian sauce	紐西蘭 New Zealand	\$380
香料炙燒松阪豬佐沙皇醬 Grilled Matsusaka Pork with spice Sauce	臺灣 Taiwan	\$380
哥斯特菲力骰子牛佐黑胡椒醬7oz Pan fire Filet Dice Beef with Black Pepper Sauce	紐西蘭 New Zealand	\$380
爐烤白酒鱸魚菲力蕃茄莎莎醬 Roast seabass with tomato salsa		\$350

## 燉飯&義大利麵



RISOTTO & SPAGHETTI

## Risotto & Spaghetti 燉飯&義大利麵

肉品產地  
Place

售價  
Price

卡菲風味起司豬排燉飯  
Spice Style cheese Pork Risotto

加拿大  
Canada

\$280

黑蒜頭風味羊肉燉飯  
Black Garlic Flavored Lamb Risotto

紐西蘭  
New Zealand

\$250

拿波里雞肉義大利麵  
Napoli Chicken Pasta

美國  
U.S.A

\$280

青醬鮮蝦松子義大利麵  
Pesto Shrimp and Pine Nuts Pasta

\$250

松露菌菇燉飯(素)  
Truffle Mushroom Risotto

\$250

蘆筍彩椒奶油義大利麵(素)  
Creamy Pasta with Asparagus and Bell Pepper (Vegetarian)

\$250

## 飲品 & 甜點



DRINKS & DESSERT



## Tea 茶

熱/冰

新鮮水果茶 Fresh Fruit Tea	\$160/\$180
伯爵鮮奶茶 Earl Grey Milk Tea	\$150/\$170
檸香蜂蜜柚子茶 Lemon Honey Citron Tea	\$130/\$150
玫瑰花茶 Rose Tea	\$120/\$150
薰衣草茶 Lavender Tea	\$120/\$150
洋甘菊茶 Chamomile Tea	\$120/\$150
莓果花果茶 Mix Berry & Flower Tea	\$120/\$150
古早味紅茶 Classic Black Tea	\$100/\$120

## Juice 果汁

柳橙汁(冰) Orange Juice	\$150
檸檬汁(冰) Lemon Juice	\$150

## Coffee 咖啡

熱/冰

風味拿鐵咖啡 榛果/焦糖 Latte with Hazelnut Syrup /Caramel Syrup	\$150/\$180
原味拿鐵 Latte	\$120/\$150
卡布奇諾 Cappuccino	\$120/\$150
美式咖啡 Regular Coffee	\$100/\$120
義式濃縮咖啡(熱) Espresso	\$100

## Dessert 甜點

大理石乳酪蛋糕 Cheese Cake	\$100
水果慕斯蛋糕 Fruit Cake	\$100
法式歐培拉 Opera Cake	\$100



Facebook粉絲專頁



@taipungsuites

◀◀ 掃描QR code加入臺邦商旅好友  
接收最新優惠消息!

樂旅 | 談商 | 饕食  
拼接不同的生活腳步待續



708台南市安平區永華二街199號(台南市政府對面)  
No.199,Yonghua 2nd St., Anping, Tainan City 708, Taiwan  
Tel :06-2931888 Fax:06-2981768  
[www.taipungsuites.com.tw](http://www.taipungsuites.com.tw)