



奧比烘豆冠軍咖啡

冠軍烘豆師柯秉豐匠心打造

晨曦 | 淺焙 Dawn

冠軍烘豆師以淺焙引出酸甜果韻，柑橘與蜜桃交織清新明亮的花香調，如黎明初現的第一縷曙光，為一天帶來無限清爽與希望。

柑橘調 / 花香 / 蜜桃 衣索比亞 / 水洗處理法 HOT 200 | ICE 220 • 半磅 720 | 1/4磅 370

朝陽 | 淺焙 Rising Sun

冠軍烘豆師以淺焙打造酸甜草莓交織熱帶水果風味，創造層次豐富的味覺饗宴，如暖陽高掛般，飽滿與熱情奔放。

草莓 / 百香果 / 芒果 / 熱帶水果 衣索比亞 / 日晒處理法

HOT 220 | ICE 240
半磅 780 | 1/4磅 400

晨醺 | 冰滴咖啡 Dawn Indulgence

冠軍烘豆師以中深焙打造黑巧克力的醇厚交織濃郁酒香，如沉睡的溫潤大地在清晨曙光中漸漸甦醒，喚醒味蕾的美好時光。

偉特糖 / 烤杏仁 / 黑巧克力 / 酒香 牙買加藍山 / 水洗處理法

ICE 250 | 半磅 880 | 1/4磅 450

晨光 | 中焙 Morning Light

冠軍烘豆師以中焙引出馥郁焦糖堅果香氣，入口綻放牛奶巧克力般醇厚絲滑，如晨間緩緩升起的暖陽，帶來溫暖厚實的能量與活力。

焦糖 / 堅果 / 牛奶巧克力 瓜地馬拉 / 水洗處理法

HOT 180 | ICE 200
半磅 680 | 1/4磅 350

奧比義式咖啡豆 | 中深焙 ALBE House Blend

冠軍烘豆師特選中南美洲三大國優質豆種，以中深焙淬鍊專屬奧比的醇厚香氣，層層堆疊堅果、香草、焦糖及巧克力韻味，綻放豐盈滋味。

堅果 / 牛奶巧克力 / 香草 / 焦糖 瓜地馬拉 哥斯大黎加 哥倫比亞 / 水洗處理法

半磅 480 | 1/4磅 260

義式咖啡 ESPRESSO

美式咖啡 Americano 奧比獨家冠軍烘焙義式豆，如晨間清風般順口溫和 • • 130

曙光拿鐵 Classic Latte 奧比獨家義式濃縮咖啡搭配鮮煮牛奶，如晨光灑落般，溫潤的香草奶香與義式濃縮完美交融 • • 160

法芙娜巧克力花生拿鐵 Valrhona Chocolate Peanut Latte 以「世界甜點大師御用」法芙娜頂級可可粉，搭配經典拿鐵，融入烤焦糖花生醬調和黃金比例 • • 170

極致深焙烏龍茶拿鐵 Roasted Oolong Tea Latte 烏龍茶淡雅茶香融合拿鐵，與綿密細緻奶泡，帶出甘醇的溫順口感 • • 160

法式冰釀拿鐵 French Cold Brew Latte 溫潤醇厚的冰滴咖啡，搭配鮮煮牛奶，調配出黃金比例風味 • 180

特調飲品 BEVERAGES

復刻紅茶 Black Tea 每日鮮煮紅茶，甜而不膩，經典風味 • • 110

醇厚紅茶歐蕾 Thick Milk Tea 清甜溫潤紅茶融合鮮煮牛奶，口感純厚濃香 • • 160

法國法芙娜巧克力歐蕾 Valrhona Chocolate Milk Tea 以極濃「法芙娜頂級可可」，覆上醇濃鮮奶調製，啖飲頂級奢華的滋味 • • 170

醇韻深焙烏龍茶歐蕾 Roasted Oolong Tea Milk Tea 深焙甘醇烏龍茶，揉和香醇牛奶，口感濃郁滑順 • • 160

荔枝橙香水果冰茶 Lychee Orange Iced Tea 貴妃荔枝茶，加入新鮮橙片、蘋果、檸檬，香氣馥郁，酸甜冰涼 • 150



鮮榨果飲 FRESH JUICE

小牛吃嫩草 · 菠菜蔬果昔 Spinach & Apple Smoothie 菠菜 / 蜂蜜 / 蘋果 / 陽光檸檬汁 • 160

綺麗果夢 · 鳳梨荔枝果昔 Pitaya, Pineapple & Lychee Smoothie 火龍果 / 鳳梨 / 荔枝健康果醋 • 160

仲夏盛典 · 蘋果香芒果昔 Apple, Mango and Pineapple & Cantaloupe Smoothie 蘋果 / 芒果 / 鳳梨 • 160



馥香熱茶 HOT TEA

貴妃典藏荔枝香蜜蘋茶 Rooibos Tea 嚴選有「南非紅寶石」美譽之稱的博士茶，搭配黃金比例溫度純水，煮出輕奢的健康溫潤 • 160

南非路易波士茶 | 無咖啡因 Kiwi, Apple & Strawberry 豐盈奇異果、蘋果片，加入洛神花、玫瑰果皮，散發莓果香甜與溫暖花香 • 160

法式手作甜點 DESSERT

奧比法式手作甜點 法式手作，每日匠心之選，依線上點餐菜單為主



L'ALBA E' ANCORA BELLA

奧比 ALBE 品牌故事

ALBE BRAND STORY

「奧比 ALBE」靈感源自義大利語 L'Alba e' Ancora Bella，意為「曙光再次帶來美好」，象徵希望與新生。品牌以義法經典餐飲藝術為核心，融合輕奢餐酒文化，傾心打造全天候高端餐飲體驗。從晨間的一杯醇香咖啡，到午晚餐的義法饗宴，再到夜幕低垂時的微醺美酒，奧比為每一刻注入優雅與溫暖，讓美好生活隨時綻放。

奧比不僅是餐飲，更是一種生活方式——將美味、美好與美學交織於餐桌之上。我們堅持選用優質食材，講究專業的料理技法，在專業與美味之間達到完美平衡，讓每一杯咖啡、每一道餐點不僅滿足味蕾，更讓每一次的饗宴，成為值得珍藏的時刻。

Fulfilling our dreams,
sharing our lifestyle with taste.



開胃料理 STARTERS

秘醬爐烤雞翅 Soy Sauce Grilled Chicken Wings	
雞翅以秘制醬料醃製，佐以香濃黃芥末，爐烤至金黃上色，滑嫩多汁香氣迷人	280
巴伐利亞酥烤脆皮豬腳 German Pork Knuckle & Sauerkraut	
豬腳以秘製香料醃製，抹上奶油以慢火烤至表皮金黃酥脆，搭配獨門培根酸菜，饕客必嚐	490
義式蒜香檸檬奶油鮮蝦鐵鍋 Lemon Herb Shrimps	
嚴選新鮮大蝦，搭配新鮮檸檬汁、香醇奶油與蒜碎爆炒，滋味濃郁鮮香	340
歐風麥籃 Bread Platter	
歐風麵包佐主廚特製抹醬	220



沙拉、濃湯 SALAD・SOUP

義式香料雞胸沙拉佐主廚凱薩醬 Chicken Breast Salad w/ Caesar Dressing	
義式黑胡椒香料雞胸肉／龍鳳生菜／季節時蔬／主廚凱薩醬	280
法式煙燻鴨胸沙拉佐橙香風味醬 Smoked Duck Breast Salad w/ Orange Dressing	
法式煙燻鴨胸肉／龍鳳生菜／季節時蔬／橙香風味醬	360
法式金澄南瓜濃湯 Pumpkin Soup	
金黃南瓜搭配當季鮮甜蔬菜慢燉熬煮，口感滑順綿密	160

起司薄餅 TORTILLA

松露草菇起司薄餅 Black Truffle Mushroom Cheese Tortilla	
精選多種草菇與頂級黑松露拌炒，閃出明亮鮮鹹的奢華濃郁	270
黑胡椒嫩雞起司薄餅 Smoked Chicken Cheese Tortilla	
黑胡椒鮮嫩雞肉，搭配嚴選乳酪特調完美比例的獨門起司醬，香濃美味	260

奧比小組合 ALBE SET

奧比小組合 ALBE SET	
主廚例湯／季節時蔬沙拉／酥烤軟法佐主廚特製抹醬	199



全日早午餐 BRUNCH

蕃茄紅醬雞肉鐵鍋早午餐 Chicken Casserole w/ Tomato Sauce	
特選鮮嫩雞肉香煎至表皮金黃，搭配蕃茄紅醬與新鮮蔬菜慢燉，頂層鋪滿香濃乳酪絲炙燒，完美展現醇厚風味	360
附時蔬沙拉、酥烤軟法	
義大利香草脆煎雞腿早午餐 Italian Spices Chicken Set	
嚴選去骨雞肉，以秘制義大利香料醃製，慢火燉煎酥脆，提亮義式名饌的經典美味	340
附美式炒蛋、時蔬沙拉、酥烤軟法	



義大利麵 PASTA

11:30-14:00供應

經典白酒蒜香蛤蜊義大利麵 Clam Linguine w/ White Wine Garlic Sauce	
鮮甜蛤蜊與蒜香巧妙融合，以白酒提味，翻炒出海鮮清爽與蒜香濃郁，層次豐富綻放濃郁	290
義式慢燉蕃茄香煎嫩雞義大利麵 Chicken Leg Linguine w/ Tomato Sauce	
特選去骨雞腿排以秘制香料醃製，搭配新鮮蕃茄及時蔬熬煮的酸甜紅醬，打造極致獨特的風味	330
九州柚香胡椒海鮮奶油義大利麵 Linguine w/ Seafood in Lemon Yuzu Peppr Cream Sauce	
鮮嫩彈牙花枝與蛤蜊以奶油拌炒，搭佐特調九州柚子醬及青柚子胡椒，濃郁鮮味香氣滿溢	340
泰式綠咖哩秘煎松阪豬義大利麵 Thai Green Curry Pork Jowl Linguine	
嚴選鮮嫩松阪豬搭佐泰式綠咖哩香料醃味，以乾辣椒與蕃茄脆煎，疊加出極致的美味	350
微炙剥皮辣椒蝦義大利麵 Flame-Grilled Prawn & Pickled Pepper Linguine	
嚴選根島生態大蝦，蝦肉鮮甜彈嫩，帶出濃厚海洋氣息。微辛甜甜的剥皮辣椒湯底滲透義大利麵，完美演繹義式與台味的經典交融	420



義式燉飯 RISOTTO

燴烤和風雞腿排味噌燉飯 Chicken Thigh Risotto w/ Unsalted Butter Grilled Miso	
嚴選去骨雞腿排搭配主廚秘製醬料，燴烤金黃酥脆，佐以日本味噌燉煮米飯，著草滋味濃漫舌尖	300
加利西亞經典海鮮奶油燉飯 Galiza Seafood Risotto w/ Spanish Butter	
鮮撈豐富時令海鮮，以西班牙獨門工序搭佐煙燻紅椒香料與奶油拌炒後悶煮，獨門濃鮮流瀉舌尖	340
墨西哥辣味香煎牛燉飯 Mexican Spicy Beef Rump Cap Risotto	
特選澳洲牛臀上蓋香煎至鮮嫩脆口，搭配臘肉與主廚調製香料拌炒，鹹香濃郁完美搭配	350

主餐超值組合

個人套餐 A	任一主餐 + 69 飲品升級 全品項任選1杯
個人套餐 B	任一主餐 + 169 奧比小組合1份 主廚例湯／季節時蔬沙拉／酥烤軟法佐主廚特製抹醬 飲品升級 全品項任選1杯
個人套餐 C	任一主餐+299 奧比人氣小食 任選1份 秘醬爐烤雞翅 松露草菇起司薄餅 義式香草雞胸沙拉佐主廚凱薩醬 法式焦糖核果鬆餅 醇黑巧克力奧利奧鬆餅 飲品升級 全品項任選1杯

！主餐包含全日早午餐、義大利麵、義式燉飯！一份主餐限加購一份「個人套餐」！
！加購屬組合餐優惠，恕無法更換其他餐點，且無法計為第二人低消！

白玉麻糬鬆餅 MOCHI WAFFLE

黑糖珍珠加點+\$25 白玉麻糬加量+\$30

法式焦糖核果鬆餅 Caramel Walnuts Mochi Waffle	
手工熬製的濃郁焦糖醬，點綴酥脆核果，經典美味	260
醇黑可可熔岩奧利奧鬆餅 Oreo Mochi Waffle	
以醇厚豐盈的手作巧克力醬，搭佐酥香脆口OREO餅乾，醇濃滑順	270
黑糖鐵觀音珍珠奶茶鬆餅 Brown Sugar Pearl Milk Tea Mousse Mochi Waffle	
重火細焙的鐵觀音生乳奶霜慕斯，搭佐匠心熬煮的Q彈黑糖珍珠，層次豐富	280

