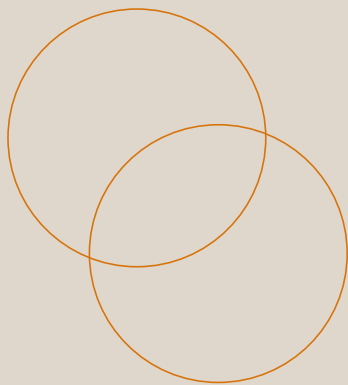


# Drinks & Desserts



不用聽寂寞唱歌，兩個人坐在一起就能喝  
只要杯裡是滿的，心就不會空了

你品嚐過各樣的酸辣苦鹹  
這一次，給自己來點恣意的甜

Hey! We knew what you're looking for.  
Come and see, let's dig into something sweet!

---

【免服務費，個人低消為一份飲品或餐點，身高120公分以上需低消】

【用餐時間限2小時】

# Coffee

## ESPRESSO

### 經典義式咖啡

#### 美式咖啡

Americano

以黑浮獨家義式咖啡豆沖煮，最單純的原始風味

H |  
— — 90

#### 經典拿鐵

Coffee Latte

咖啡香覆蓋綿密細緻奶泡，與牛奶調和而成的黃金比例

— — 100

#### 法式香草鹽之花拿鐵

Fleur de Sel Vanilla Latte

以天然海鹽提出香草籽的清甜，醇美順口

— — 110

#### 香草冰淇淋拿鐵

Affogato Latte

舀一匙香濃的冰淇淋與咖啡入口，感受沁入心脾的美好滋味

— 120

#### 招牌冰滴咖啡

Iced Drip Coffee

歷經16小時滴製精釀與發酵，萃取出香醇口感與淡淡酒香

— 120

#### 招牌冰滴拿鐵

Iced Drip Coffee Latte

以時間精釀的冰滴咖啡混入香醇牛奶，加倍香濃滑順

— 120



# Tea Drink

Hey! We knew what you're looking for.  
Come and see, let's dig into something sweet!

## Fruit Tea

### 果茶風情

#### 日光香檸蘋果茶

Apple Tea

清甜蘋果味滿盈，帶點微酸檸檬香氣，口感輕柔芬芳

H |  
— — 90

#### 南國假期水果茶

Mangosteen & Mate Tea

茶韻醇甘的瑪黛茶微透山竹果香，甜味細緻輕盈

— — 90

## Milk Tea

### 特調奶茶

+ \$25 加料紅玉珍珠

Q彈珍珠以日月潭紅玉紅茶糖蜜入味，奶茶配珍珠更迷人

#### 濃醇奶茶

Milk Tea

濃厚茶香遇上醇厚奶香，濃醇風味優雅呈現

H |  
— — 90

#### 英式伯爵奶茶

Earl Grey Milk Tea

清甘伯爵茶融合醇香鮮乳，迸發出圓滑渾厚英式風味

— — 100

#### 炙燒布蕾奶茶

Milk Tea w/ Creme Brulee

濃郁布蕾風味奶蓋佐以香濃奶茶，覆蓋誘人脆脆焦糖，一喝傾心

— — 100

#### 海鹽太妃奶茶

Toffee Sea Salt Milk Tea

細膩太妃焦糖香氣混搭鹹甜交織的海鹽，濃厚有層次

— — 120



# Soft Drink

## Sparkling Drink

### 蘇打氣泡飲

#### 檸檬接骨木氣泡飲

Elderflower Petals Sparkling

帶有迷人香氣的接骨木，配上新鮮檸檬及氣泡水，香甜清新

100

#### 荔枝香檸氣泡飲

Litchi Lemon Sparkling

細甜荔枝遇上酸爽檸檬，佐以無限涼感的氣泡水，沁心爽口

100

#### 熱情仲夏水果氣泡飲

Passion Fruit Apple Sparkling

酸甜的百香果，搭配多種熱帶水果，融合現打氣泡水，暢快一夏

120

## Fresh Juice

### 鮮榨蔬果汁

#### 春紛奇遇·檸香蜜蘋奇異果

Apple & Kiwi Juice

蘋果、奇異果、檸檬

120

#### 小牛吃嫩草·菠菜蔬果汁

Spinach & Apple Juice

菠菜、蘋果、蜂蜜

120

#### 果園漫旅·香蘋鳳梨接骨木

Apple & Pineapple Juice

蘋果、鳳梨、檸檬、接骨木

120



# Mochi Waffle

## 麻糬鬆餅

嚴選放牧土雞蛋，調製過程不加任何一滴水，融入白玉麻糬夾餡，Q彈綿密的豐富層次口感，呈現最單純的香濃純粹風味

法式焦糖核果鬆餅 200

Caramel Walnuts Mochi Waffle

白玉麻糬鬆餅搭配酥脆核果及香草冰淇淋，淋上焦糖醬的經典美味

奧利歐巧克力鬆餅 230

Oreo Mochi Waffle

奧利歐餅乾、巧克力冰淇淋及巧克力淋醬的超甜蜜組合，巧克力控最愛

伯爵珍珠奶茶鬆餅 240

Mochi Waffle w/ Brown Sugar Pearl Earl Grey Milk tea

淋上濃郁茶香的伯爵奶茶奶霜，佐以香濃黑糖珍珠，入口Q彈香甜

熱帶水果優格鬆餅 240

Fruit Yogurt Mochi Waffle

以新鮮鳳梨、蔓越莓等香甜水果熬製果醬，拌入濃醇優格，酸甜好滋味

# Mochi Waffle

# DESSERT

## Handmade Cake

### 手作蛋糕

巴斯克焦香起司蛋糕 130

Basque Burnt Cheese Cake

特選澳洲百年奶油乳酪製作，烘烤後呈現經典焦褐色澤，濃郁布蕾般綿密口感，醇濃滑順

日月潭紅玉珍珠奶茶戚風蛋糕 130

Earl Grey Chiffon w/ Brown Sugar Pearl Milk Tea

Q 彈黑糖珍珠搭配香濃日月潭紅玉奶茶醬，濃郁滑順多層次口感

巧克力黑潮酥頂溫蛋糕 130

+ \$25 加料一球香草/巧克力冰淇淋

Chocolate Crumb Cake

脆脆的可可酥頂，交織細密扎实的巧克力蛋糕體，雙重享受，溫熱的蛋糕搭配冰淇淋更好吃

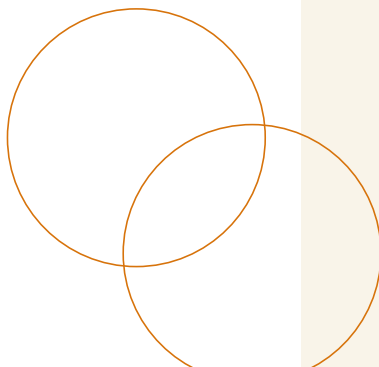
百香優格起司蛋糕 130

Passion Fruit Yogurt Cheese Cake

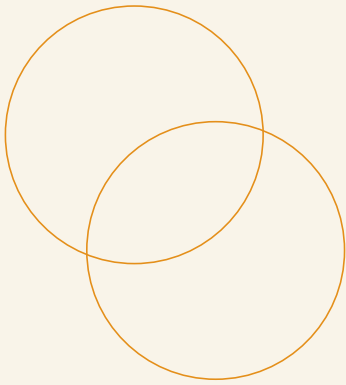
酸甜百香果起司搭配濃郁奶香的優格慕斯，口感輕盈香氣滿溢

手作點心全品項由朗芙法式甜點提供

 Le FRUIT



# Main Dish



RÊVE LITE

肚子餓和寂寞同樣令人難以忍受  
我們無法為你找到對的人，  
但可以餵飽你多愁善感的靈魂

Take your time and enjoy the feast.

Refill your soul, restart your day.

# Soup & Appetizer

## Soup

暖胃濃湯 / 附 手工麵包

- 黑松露茸菇巧達濃湯 100  
Creamy Truffle Soup  
茸菇與絲滑奶油慢火細燉，佐以黑松露調味，濃厚法式經典
- 甜在心南瓜濃湯 100  
Pumpkin Soup  
新鮮南瓜精心燉煮熬出精華，入口綿密，香滑濃順

## Appetizer & Fried Food

開胃菜、炸物與罪惡感

- 自然甜洋蔥圈 120  
Fried Onion Rings  
新鮮洋蔥油炸後香氣撲鼻，酥脆外皮裡蹦出令人驚艷的鮮甜美味
- 聊不停松露薯條 150  
Truffle Fries  
金黃酥脆的炸薯條淋上濃郁香氣的松露醬，吮指的好滋味，讓人一根接一根
- 脆脆義式菠菜起司餃 160  
Fried Ravioli  
高溫酥炸，酥脆的外皮包覆濃郁綿密的菠菜起司內餡，一口爆漿
- 醬好吃炸雞翅 180  
Crispy Fried Chicken Wings  
以特製香料醬醃製，酥炸後外脆內嫩，搭配香檸酸辣醬及塔塔醬，醬吃更好吃
- 好啾吸香酥小雞腿 180  
Fried Chicken Drumstick  
札實富有彈性的小雞腿以獨家醬料醃製，佐以油炸鎖住肉汁，皮脆肉嫩，香嫩多汁
- 炸翻天派對拼盤 240  
Mixed Platter w/ Fried Chicken Legs, Chicken Wings, Fries, Onion Rings  
綜合酥炸小雞腿、雞翅、金黃薯條以及多汁的洋蔥圈，歡樂炸物派對
- 酥烤德式豬腳 350  
Schweinshaxe - Pork Knuckle  
豬腳以秘製香料醃製，慢火烤至表皮金黃酥脆，人氣必點



# Pizza & Salad

Take your time and enjoy the feast.  
Refill your soul, restart your day.

## Couscous Salad

### 庫斯小米Q沙拉

北非小米，又稱庫斯庫斯，帶有淡淡小麥清香，兼具高營養與低卡路里的特色

- 小農場優格鮮果沙拉 200  
Fruit Salad w/ Couscous in Yogurt Sauce  
清脆甘美的綜合生菜，加入多種時令新鮮水果及酸甜優格醬
- 嫩雞燒豚雙饗凱薩花園沙拉 220  
Roasted Pork & Chicken Caesar Salad  
鹹香味美的厚培根，搭配鮮嫩多汁的手撕雞，佐以經典美味的凱薩醬
- 南洋酸辣騷莎雞肉沙拉 辣 220  
Chicken Salad w/ Couscous in Chutney  
酸甜軟嫩的雞腿肉，淋上特調香檸酸辣醬，迷人有層次的風味

## Thin Crust Pizza

### 義大利饕客推推薄皮披薩

- 黑松露與菇菇夥伴披薩 180  
Black Truffle Mushroom Pizza  
精選多種蕈菇與黑松露拌炒，加入乳酪絲新鮮現烤，濃郁香甜
- 撕撕雞與起司同學披薩 180  
Chicken Cheese Pizza  
鮮甜多汁的手撕雞搭配濃厚牽絲起司，肉質彈嫩，鹹香味美
- 明太子與中卷釣手披薩 180  
Cod Roe & Squid Pizza  
滑順味美的明太子美乃滋及新鮮中卷，搭配酥脆餅皮一起烘烤，海味十足
- 炙烤牛與起司腦粉披薩 美國牛 180  
BBQ Beef Pizza  
鹹香濃郁的BBQ醬與牛肉拌炒洋蔥，醬香風味與起司完美搭配

## Brunch

呷澎湃早午餐 / 附 鮮蔬沙拉佐蘋果油醋醬、手工麵包

### 蛋蛋的雞情早午餐

Roasted Herb Chicken & Sunny Side Up Set

190

獨家香料精心醃製的鮮嫩雞胸肉，經低溫舒肥後香煎調理，搭配半熟美味的太陽蛋

### 牛兒曬太陽浴早午餐

美國牛

Roasted Beef & Sunny Side Up Set

200

選用油脂分布均勻的牛胸肉，慢火烤至最佳熟度，完整保留細緻肉質，佐以半熟太陽蛋

### 漁夫大豐收焗烤小鐵鍋

辣

Laksa Seafood w/ Cheese Casserole Set

240

嚴選鮮蝦、中卷、蛤蜊以南洋經典叻沙湯頭細火慢燉，而後撒上起司焗烤至香氣四溢

### 小雞吃蕃茄焗烤小鐵鍋

Chicken Leg in Tomato Sauce w/ Cheese Casserole Set

240

鮮嫩多汁的去骨雞腿排，淋上鮮甜蕃茄及蔬菜熬煮的正宗義式紅醬，再鋪上濃郁起司焗烤

## Lasagne

手工製作所以限量的千層麵 / 附 鮮蔬沙拉

每日限量10份

### 鮮採蕃茄肉醬千層麵

南美洲牛

Lasagne alla Bolognese

200

一層Q彈麵皮、一層經典波隆那蕃茄肉醬，層層堆疊的豐富滋味，濃郁酸甜

### 奶油松露雞肉千層麵

Lasagne w/ Chicken in Truffles Cream Sauce

220

嫩煎雞胸搭配黑松露熬煮成的濃厚白醬，與彈牙麵皮交互堆疊，層次豐盈

Take your time and enjoy the feast.  
Refill your soul, restart your day.

# Brunch & Lasagne

# Italian Pasta

Take your time and enjoy the feast.  
Refill your soul, restart your day.

## Pasta

來一份義大利麵

11:30 後供應

- 百年一遇培根奶油蛋黃麵 190  
Carbonara  
完美復刻起源自20世紀的義大利經典名菜，香煎培根與滑順蛋黃佐奶油拌炒入味
- 吃一波蒜香白酒蛤蜊麵 辣 220  
Spaghetti Vongole in Olive Oil  
特選蛤蜊、辣椒、白酒，清炒出帶有微微辣度的口感讓層次UpUp，必須吃一波
- 捏一捏茄汁菠菜起司義大利餃 230  
Ravioli w/ Spinach & Cheese Filling in Tomato Sauce  
義大利知名菜餚，彈牙餃皮包覆香濃菠菜起司內餡，以番茄紅醬拌炒，酸甜濃郁
- 浪一下柚惑椒香中卷鮮蝦麵 辣 240  
Spaghetti w/ Seafood in Yuzu Pepper Cream Sauce  
採用鮮蝦、中卷以奶油拌炒，拌入日式柚子胡椒，濃郁海味香氣滿溢
- 摘一朵松露蕈菇起司義大利餃 240  
Ravioli w/ Spinach & Cheese Filling in Black Truffle Sauce  
包滿扎实的菠菜起司餃，佐以香濃馥郁的黑松露與綜合蕈菇拌炒，鹹香味美
- 蝦一跳過海香辣叻沙麵 辣 240  
Spaghetti w/ Shrimps in Laksa Sauce  
星馬招牌叻沙醬為基底，豪邁的加入8隻肥美鮮蝦拌炒，豐富多層次的南洋滋味
- 咬一口蕃茄嫩雞麵 240  
Spaghetti w/ Chicken in Tomato Sauce  
香煎舒肥雞胸搭配鮮甜可口蕃茄及蔬菜熬煮的酸甜紅醬，大大的咬一口吧

# Risotto

## 環遊世界燉飯

11:30 後供應

### 法式培根雞肉波特奶油燉飯 200

Bacon & Chicken Risotto w/ Port Wine & Cream Sauce

香煎鮮嫩雞胸與豬培根，搭配香甜的波特酒加入奶油燉煮的美味醬汁，雅緻的法式情懷

### 英倫奶油松露菠菜嫩雞燉飯 220

Chicken Risotto w/ Truffles Cream & Spinach

嫩煎舒肥松露雞胸，搭配翠綠菠菜及香濃馥郁的奶油松露醬佐味，風味迷人

### 川辣香麻牛肉飄然燉飯 辣/美國牛 220

Beef Risotto w/ Classic Spicy Sauce

正宗四川勁兒的麻辣湯頭，搭配軟嫩油花豐盈的牛胸肉，香麻辣交織如升天般銷魂過癮

### 義之森松露蕈菇起司燉飯 220

Mushroom Risotto w/ Black Truffle Sauce

選用義大利知名松露產地Umbria翁布利亞的森林黑松露，佐以香濃的綜合蕈菇，完美絕配

### 達拉斯BBQ烤牛肉油封蒜香燉飯 美國牛 240

Beef Risotto w/ Garlic Confit

嚴選肉質細緻的牛胸肉，塗上手作BBQ醬火烤，搭配油封大蒜，滿滿的美洲風情

Take your time and enjoy the feast.  
Refill your soul, restart your day.

# Risotto

# Set Meal

## 個人套餐

主餐 | 早午餐 · 千層麵 · 燉飯 · 義大利麵

### A 主餐 + 79

飲品任選1

【續杯飲品】

檸檬接骨木氣泡飲(1) 日光香檸蘋果茶(1/H) 美式咖啡(H)  
荔枝香檸氣泡飲(1) 南國假期水果茶(1/H)

【\$90 飲品 / 更換飲品補價差】

### B 主餐 + 129

開胃小食  
任選1

聊不停松露薯條 脆脆義式菠菜起司餃 甜在心南瓜濃湯 / 附麵包  
自然甜洋葱圈 黑松露蕈菇巧達濃湯 / 附麵包

飲品任選1

【續杯飲品】

檸檬接骨木氣泡飲(1) 日光香檸蘋果茶(1/H) 美式咖啡(H)  
荔枝香檸氣泡飲(1) 南國假期水果茶(1/H)

【\$90 飲品 / 更換飲品補價差】

### C 主餐 + 199

來店必點  
任選1

好啱吸香酥小雞腿 撕撕雞與起司同學披薩 奧利歐巧克力鬆餅  
醬好吃炸雞翅 炙烤牛與起司腦粉披薩 法式焦糖核果鬆餅

濃湯/飲品  
任選1

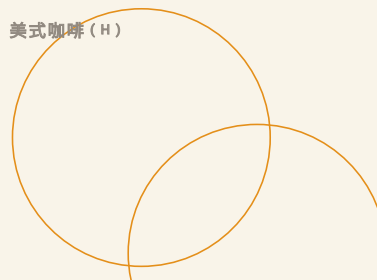
【暖胃濃湯 / 附麵包】

黑松露蕈菇巧達濃湯 甜在心南瓜濃湯

【續杯飲品】

檸檬接骨木氣泡飲(1) 日光香檸蘋果茶(1/H) 美式咖啡(H)  
荔枝香檸氣泡飲(1) 南國假期水果茶(1/H)

【\$90 飲品 / 更換飲品補價差】



# 黑浮國際餐飲 APP會員

即刻體驗簡單3步驟 卡片帶著走

Step.1 掃QR CODE下載APP

Step.2 註冊會員

Step.3 開通APP儲值卡會員



## · 點數回饋變現金

每消費15元回饋1點，1點抵1元



## · 每週三會員日

咖啡系列買一送一，不限內用外帶

Cuiqu  
DRIP COFFEE

## · 壽星生日禮最高7折券

## · 壽星當月小禮無限送

當月內用不限消費次數，免費兌換生日小禮



## · 自家烘焙咖啡豆天天9折

## · 咖啡寄取杯180天(可跨店)

## · 會員儲值優惠方案

儲值2000元回饋紅利點數100點

儲值3000元回饋紅利點數200點

儲值5000元回饋紅利點數400點

- 新會員開通APP儲值卡酌收開通費\$100，綁定黑浮國際餐飲APP，至門市儲值最低\$2000以上
- 原實體儲值卡之會員，下載黑浮國際餐飲APP完成註冊，持實體儲值卡至門市免費開通，儲值金與點數將同步移轉，累計消費額重新計算(實體儲值卡需由服務人員回收註銷)
- 生日當月內用消費同桌6人以下(含6人)，VIP壽星享7折優惠/儲值卡會員壽星享8折優惠，當月限用乙次。超過7人以上原價計算
- 僅出示儲值卡無扣卡消費，恕無法享有相關優惠
- 當月壽星出示APP會員資料及證件，內用消費即可兌換生日小禮當月不限次數，每日限兌換乙次。生日小禮依當日現場供應為準
- 今年度累積之回饋紅利點數於次年12月31日24:00失效，紅利點數限消費折抵使用，恕無法兌換現金
- 相關會員權益、優惠內容及活動辦法，未盡詳述事宜依集團旗下品牌之官方網站為準
- 黑浮國際餐飲集團保留儲值卡辦法變更與最終解釋之權利

黑浮咖啡官網公告頁面

[https://www.reve-cafe.com/reve\\_card.php](https://www.reve-cafe.com/reve_card.php)

