



Fire 4 Kitchen Lab

M E N U

Fire 4 的關心小語

啤酒跟紅白酒對您的身體都不好，能戒就戒，不能戒的話，這裡都可以點！

館內紅白酒全系列第二隻六折 / 單杯系列第二杯九折

發酵液體麵包系列

豪格登小麥啤酒 Hoegaarden Beer ————— \$150/330ml

豪格登覆盆莓小麥啤酒 Hoegaarden Rosee Beer ————— \$150/250ml

菲律賓生力黑啤酒 San Miguel Cerveza Negra ————— \$150/330ml

豪格登小麥啤酒 / 菲律賓生力黑啤酒買二送一

惠比壽生啤酒 Yebisu Draft Beer ————— \$200/500ml

\$550/無限暢飲

西班牙頂級香檳啤酒 Estrella Damm Inedit ————— \$700/750ml

成人葡萄汁系列

年份 容量 單杯 整瓶

黛拉夢經典香檳 ————— NV 375ml \$1250
Champagne Delamotte Brut

色 稻穗般的金黃色

香 榛果、柑橘、白花、檸檬皮、青苔(清新氣息)

味 礦石、尾韻有烤土司口感

料理建議搭配：海鮮沙拉、起司沙拉(奶香濃郁的餐食)

美國聖美堡酒莊氣泡酒 ————— NV 750ml \$850
Domaine Ste Michelle Brut

色 略為深邃的金黃色

香 蔓越莓、水蜜桃、煙燻酵母

味 青蘋果、萊姆、鳳梨

料理建議搭配：薯條、海鮮料理

莫托酒莊白蘇維翁白葡萄酒 ————— 2018 750ml \$200 \$900
Motto Essence Sauvignon Blanc

色 輕盈淺淡的新生稻草黃色

香 小白花的清新花香、及檸檬、百香果等輕盈果香

味 柑橘、百香果、葡萄柚、淡淡胡椒味

料理建議搭配：海鮮沙拉、田園沙拉

夏伯帝隆河貝拉美白葡萄酒 ————— 2017 750ml \$1150
Cotes du Rhone Belleruche White

色 酒色呈晶透淡黃色

香 青蘋果果香、英國山楂花以及白色花香

味 蜂蜜、淡淡的鹽味、礦石、葡萄柚皮的苦味

料理建議搭配：香腸系列、鱈魚沙拉

酌收10%服務費 · 自備酒開瓶費300元/支

	年份	容量	單杯	整瓶
法國隆河夏伯帝酒莊梅索尼 克羅茲米達吉白葡萄酒 Chapoutier Crozes Hermitage Les Meysonniers	2018	750ml		\$1350
色 優雅的淡金黃色 香 木瓜、牡丹、烤杏仁；杏仁、蜂蜜、奶油、花香、熱帶水果 味 棉花糖、梨子、蜜瓜(柔和)；苦杏仁 料理建議搭配：清爽怡人、海鮮沙拉、雞胸、風乾火腿系列、豬肉香腸				
美國莫托酒莊金粉黛紅葡萄酒 Motto Unabashed Zinfandel	2016	750ml	\$200	\$900
色 深邃美麗的暗黑色 香 討喜的李子、蔓越莓及蜜桃水果香氣，些許的皮革香、可可香 味 濃郁的黑色莓果、香料；尾韻煙燻、巧克力 料理建議搭配：羊排、菲力、雞腿燉飯、炭烤豬排				
義大利托斯尼橡樹莊園 蒙格那IGT紅葡萄酒 Querciabella Mongrana	2015	750ml		\$960
色 深紅寶石色 香 李子、櫻桃、雪杉、草本(胡椒、丁香、肉豆蔻) 味 中等的酒體帶來濃郁的口感，入口變得微甜，並帶點辛香料的氣味 料理建議搭配：肋排、戰斧豬排、茄汁義大利麵、小羔羊				
澳洲巴羅莎托貝克朱維奈紅葡萄酒 Torbek Cuvée Juveniles GSM	2017	750ml		\$1100
色 深邃的紅黑色 香 果香清新明亮，具有熟美黑莓、香料漬櫻桃、礦物質以及亞洲五香粉氣味 味 深色漿果、黑醋栗、櫻桃、礦物質、成熟藍莓 料理建議搭配：起司(起司麵)、香料和胡椒燉煮的肉料理(燉羊排、菲力)				
約瑟夫杜亨夏布利白葡萄酒 Drouhin Vaudon Chablis	2019	750ml		\$1400
色 淡淡的金黃色穿透著淺綠色 香 富含繽紛果香(白花、柑橘、青蘋果、葡萄柚、茉莉花)、礦石 味 薄荷、檸檬、淡淡蜂蜜、奶油 料理建議搭配：海鮮沙拉、海鮮義大利麵、帝王蟹、巴伐利亞白香腸				
蒙索多蘭吉紅葡萄酒 Monsordo Langhe Rosso DOC	2018	750ml		\$1650
色 濃郁而深邃的寶石紅色還帶些石榴紅 香 散發櫻桃、黑醋栗、雪松和香料、香草的香氣 味 黑色莓果、咖啡、煙草和香料、微量香草的味道 料理建議搭配：煙燻香料牛肉、肋眼(炭烤系列)、肉醬麵				

	年份	容量	單杯	整瓶
西班牙利奧哈慕卡莊窖藏級紅葡萄酒 Muga Rioja Reserva 色 寶石紅色，閃爍著磚紅色，顏色中等偏深。 香 黑莓、木質香氣、香草、辛香料(尾韻) 味 醒酒過後，水果、花香與烘烤咖啡的味道 料理建議搭配：戰斧豬排、菲力(紅肉)、義大利麵(海鮮麵除外)	2016	750ml		\$1300
法國隆河夏伯帝酒莊梅索尼 克羅茲米達吉紅葡萄酒 Chapoutier Crozes Hermitage Les Meysonniers 色 雅痞的紫紅酒色 香 多種紫黑果實的香氣，淡淡的紫羅蘭花香 味 黑莓、覆盆子、藍莓、皮革、煙燻、胡椒 料理建議搭配：紅肉料理都很相襯、野味、家禽	2016	750ml		\$1350
傑樂托慕斯卡多微甜氣泡白酒 Ceretto Moscato D'Asti 色 明亮的稻草黃色澤 香 荔枝、蜂蜜、玫瑰花以及西洋梨的果香 味 輕柔香甜 料理建議搭配：開胃酒、海鮮沙拉、莎莎、甜點	2019	375ml		\$700
德國夜東方梅洛無酒精紅酒 Night Orient Merlot 色 雅痞的紫紅酒色 香 荔枝、蜂蜜、玫瑰花以及西洋梨的果香 味 水果、花香 料理建議搭配：雞肉、豬肉。	NV	750ml	\$180	\$850
澳洲狄娃的秘密無酒精氣泡紅酒 Diva's Secret Zero Dark Grape Juice 色 深紅寶石黃色澤 香 黑莓果香氣 味 輕柔香甜 料理建議搭配：開胃酒、前菜、小孩子的餐點	NV	750ml	\$170	\$800
西班牙豐收PX雪莉甜白酒 PX Cosecha 色 天然金黃色 香 果香、蜜桃、杏桃、成熟李子 味 梨子、青蘋果 料理建議搭配：甜點	2019	25ml	\$250	

燄條柴飲品系列 Beverage

同品項續杯半價 / 平日 All Day 限定

澳洲賓得寶氣泡飲除外

燄條柴使用 St.Pellegrino 氣泡水與進口 Acqua Panna 礦泉水

FIRE 4 KITCHEN LAB serve St.Pellegrino sparkling water and Acqua Panna bottle

咖啡 Coffee

美式 Americano	ice & hot	\$90
原味拿鐵 Latte	ice & hot	\$130
抹茶拿鐵 Matcha latte	ice & hot	\$130
熱桂花拿鐵 Hot Osmanthus Latte	ice & hot	\$160
卡布奇諾 Hot Cappuccino	ice & hot	\$130
焦糖拿鐵 Caramel Latte	ice & hot	\$160
濃縮咖啡 Espresso	ice & hot	\$80
摩卡 Mocha	ice & hot	\$150
偉士牌海風 Lemon Coffee	ice & hot	\$160
冰氣泡美式 Ice Sparkling Americano	ice & hot	\$100
巧克力牛奶 Chocolate Milk	ice & hot	\$100
Wi i 的古早味紅茶 Classic Ice Tea	only ice	\$90
燄條柴凍檸茶 FIRE 4 Lemon Ice Tea	only ice	\$120/500ml \$320/1500ml

TWG 手工棉質茶包系列

英式早餐茶 ———— \$150
English Breakfast

香草波本(無咖啡因) ———— \$150
Vanilla Bourbon

氣泡飲系列 Sparkling

小清新抹茶汽泡飲 ———— \$130
Macha Sparkling

莓有檸汽泡飲 ———— \$130
Berry Sparkling with Meyer Lemon

百香果汽泡飲 ———— \$130
Passionfruit Sparkling

罐裝澳洲賓得寶氣泡飲 ———— \$130
BUNDABERG Bottle Sparkling

薑汁 / 紅心芭樂 / 血橙
Ginger Beer / Guava / Blood Orange

現打果汁系列 (季節限定) Juice

新鮮綜合鮮果汁 Fresh Fruit Juice ———— \$100