



卡拉拉義式餐廳

Family! Fun! Fresh! 充滿現代溫馨和充滿活力與互動的輕鬆氛圍，挑起每位賓客的探索精神，呈現最新鮮的食材與佳餚，觸手可及將引起無限想像力的空間。在這裡不僅將滿足當地居民消費客群以及飯店的客人，尤以家庭和三五好友組合非常適合歡聚共飲的用餐環境，提供物超所值的美味料理及服務內容，更是五星級飯店中最具親和力的現代義大利餐廳！餐廳設計以地中海為主軸，每一位到來的賓客彷彿徜徉在圍繞著斑斕的花、紫色葡萄、橄欖和無花果的綠色園子裡，品嚐集結地中海國家，如法國、西班牙、義大利、希臘等國家的美食精粹，可以選擇健康沙拉、新鮮水果，義大利經典主菜、美味甜點，輕鬆自在享受一場視覺觸覺嗅覺味覺及聽覺的五感體驗，美食饗宴即將開始！位於板橋凱撒大飯店 2 樓(新北市板橋區縣民大道二段 8 號)

卡拉拉義式餐廳用餐方式為點餐方式為點選一道主菜再搭配沙拉吧使用。
午餐每位 NT\$650+10%起、晚餐每位 NT\$980+10%起。

9/1 試營運，新北市民用餐可享 85 折優惠至 10/31 止，即日起開放預訂。

*預訂專線：02-8964-3951

*預訂信箱：carrara_cphb@caesarpark.com.tw

*優惠活動包廂、宴會桌席除外





平日午間主菜

NT\$650 二選一

Vegetables Pasta with Truffle Sauce and Grilled Chicken Skewers

松露蔬菜義大利麵襯炭烤雞肉蔬菜串

or

Multi Grain Risotto Served with Wild Mushroom & Asparagus (Veg.)

養生穀類野菇燉飯襯炭烤美國蘆筍(蛋奶素)

NT\$750

Pan Seared Berkshire Pork loin with Crisp Parma Ham and Spiced Tomato Sauce

嫩煎盤克夏豬里肌襯香脆帕瑪火腿佐香料番茄醬汁

NT\$850

Pan Roasted Salmon Stuffed with Crab Meat and Lemon Butter Sauce

香煎鮭魚釀蟹肉佐檸檬奶油醬汁

NT\$980

Grilled King Prawn and Scallop with Lobster Tarragon Sauce

炭烤帝王蝦襯香煎生食干貝佐龍蝦蔞蔞萬醬汁

NT\$1,280

Braised Lamb Shank with Soft Polenta

義式燉羊膝佐玉米泥

NT\$1,580

Grilled USDA Prime Rib Eye Steak with Bordelaise 10OZ

炭烤美國肋眼佐紅酒醬汁



平日晚間主菜、周六周日及國定假日午晚餐

NT\$980 二選一

Linguine Pasta with Purple Yam Cream Sauce, Fresh Uni and Salmon Roe
新鮮海膽鮭魚卵佐紫地瓜奶油醬義式寬麵

or

**Pumpkin Gnocchi with Wild Mushroom and Gorgonzola Cheese
Sauce(Veg.)**

野菇南瓜麵疙瘩佐古岡佐拉乳酪(蛋奶素)

NT\$1180

Black Truffle Risotto and Confit Duck Leg
松露燉飯襯香煎油封鴨腿

NT\$1280

King Prawn Pappardelle
義式帝王蝦義大利寬麵

NT\$1380

**Grilled Iberico Pork Chop with Green Apple and Whole Grain Mustard
Cream Sauce**

碳烤伊比利豬帶骨肋眼佐青蘋果法式醬汁

NT\$1580 二選一

Grilled USDA Prime Rib Eye Steak with Bordelaise 100Z
炭烤美國肋眼佐紅酒醬汁

or

Lamb Chop Florentine with Caramelized Fig Sauce
佛羅倫斯式法式羊排佐無花果醬汁



兒童菜單

400 元 主菜

Parmesan Cheese Risotto

帕馬森起司燉飯

Pasta with Meat Sauce (Beef USA)

番茄肉醬義大利麵(美國牛肉)

Chicken Nuggets and French Fries

酥炸雞塊與薯條

*兒童主餐僅供 7-12 歲兒童