

**ALIEN**  
ALL-DAY LOUNGE



歡迎來到金馬賓館當代美術館。  
這是一段前往「金馬」前線的軍旅回憶。  
當年，一切為前線、一切為勝利  
如今，成為自由豐饒的美麗島嶼  
讓我們一起穿梭在記憶的吉光片羽，  
享受味蕾靈光乍現的時刻

Welcome to ALIEN ART CENTRE

This is the place born for those memories left by soldiers  
who head for Kinmen and Mazu Island front line.  
In those days, all is for the military front line and victory.  
Now, the beautiful island is blessed with abundance.  
Let's travel back to those fleeting memories,  
enjoy the eureka moment through tasty experiences.

- 每人最低消費200元，不另收服務費。  
The café would not charge service fee, the minimum order for the café is NT\$200.
- 請包涵本餐廳禁帶外食，如需使用外食，將酌收一人500元清潔費。  
No outside food or drink allowed. Cleaning fee for outside food is NT\$500 per person.
- 餐廳內水與餐具敬請自取，用餐後，請將餐盤回收至分類吧檯。  
Please help yourself to tableware. Please return your plates to the bar counter after dining.
- 飲品類皆為黃金比例，無調整冰塊、甜度，不提供打包。  
All drinks are not allowed to taken out and adjust ice or sugar.
- 本餐廳用餐時間限制為90分鐘，如不便請多包涵。  
The dining time is limited to 90 minutes.
-  有此標示餐點皆為蛋奶素。  
 Items with this symbol are all ovo-lacto vegetarian.



## ITALIAN ROAST

### 義式咖啡

Espresso 義式濃縮(h)	150
Americano 美式咖啡(l/h)	160
Beer Americano (Alcohol Free) 奶油啤酒風美式(無酒精)(l)	180
Cappuccino 卡布奇諾(h)	190
Latté 拿鐵咖啡(l/h)	200
Lemon Coffee 雷夢咖啡(l)	210
Dragon Eye Honey Latté 龍眼蜜拿鐵(l/h)	240
Chocolate Affogato 阿法其朵雙重奏(l)	300

## HAND DRIP COFFEE

### 單品咖啡

El Salvador / Santa Ana Volcanic Area / Chocolate Lover / Half Washed and Sun Dried / Medium Dark Roast 薩爾瓦多 聖安娜火山區莊園 巧克力情人 水洗+日曬 中深焙 Flavor : Floral / Honey Sweet / Milk Cocoa / Stone Fruit / Rich 風味：花香 / 蜂蜜甜 / 牛奶可可 / 核果 / 濃厚醇度	230
Costa Rica Canet / Mozart / Light Roast / Honey Process / Medium Light Roast 哥斯大黎加 卡內特莊園 莫札特 葡萄乾蜜處理 中淺焙 Flavor : Red Berries / Plums / Gummy Bears 風味：紅色莓果 / 李子 / 小熊軟糖	250
Ethiopian / Guji / Greina Geisha / Washed / Light Roast 衣索比亞 古吉 格雷納藝伎 水洗 淺焙 Flavor : Wild Ginger Flower / Mandarin Orange / Peach / Mellow Taste 風味：野薑花 / 蜜柑 / 水蜜桃 / 口感圓潤	300

## The local scenery & taste

調飲 — 屬於金馬賓館的在地風景 & 味道

<b>Cloud Among Monkey Mountain</b> 壽山浮雲 (l/h)	Japanese Matcha, Milk, Osmanthus Honey 宇治抹茶、鮮奶、特製桂花蜜	200
<b>Wood in Tzaishan</b> 柴山娜可可 (l/h)	Valrhona Cocoa, Milk 法芙娜可可、鮮奶	200
<b>Light</b> 光 (l)	Verbena, Osmanthus, Green Tea, Dragon Eye Honey 馬鞭草、桂花、茉莉綠茶、二次熟成龍眼蜜	180
<b>Light in the Cloud</b> 茉莉歐蕾 (l)	Verbena, Osmanthus, Green Tea, Oolong Tea with Milk, Dragon Eye Honey 馬鞭草、桂花、烏龍茉莉綠茶、鮮奶、二次熟成龍眼蜜	200
<b>Memory</b> 回憶 (l)	Osmanthus Honey, Black Soy Milk, Alishan Oolong Tea 特製桂花蜜、手工黑豆漿、阿里山烏龍茶、蛋白液	180
<b>Hexagonal Code</b> 六邊形密碼 (l)	Lemongrass Tea, Falernum syrup, Apple, Lemon 香茅茶、自製法勒南糖漿、蘋果、新鮮檸檬汁	200
<b>Sizihwan Bay Sunset</b> 西子灣夕日 (l)	Cranberry, Lemon, Peach 蔓越莓汁、新鮮檸檬汁、水蜜桃果泥	200
<b>Peach Sparkling</b> 水蜜桃氣泡飲 (l)	Peach, Lemon, Soda Water 水蜜桃果泥、檸檬汁、蘇打水	160
<b>Blue Tears</b> 馬祖藍眼淚 (l)	Falernum syrup, Curacao Bleu Syrup, Lemon, Soda Water 自製法勒南糖、藍柑橘、檸檬汁、蘇打水	160
<b>Apple Juice</b> 金馬蘋果汁 (l)	Apple juice with lemon 特調蘋果汁	150
<b>Dragon Eye Honey with Lemon</b> 鮮榨蜂蜜雷夢 (l)	Dragon Eye Honey, Lemon 二次熟成龍眼蜜、新鮮黃檸檬汁	150

## FINE TEA

### 茶飲

Mango & Bergamot 芒果佛手柑綠茶(h)	250
Osmanthus Oolong 桂花烏龍(h)	250
Chrysanthemum Jinxuan Oolong 野菊金萱烏龍(h)	250
Blueberry Rooibos 藍莓博士茶(h)	250
Turkish Apple 土耳其蘋果茶(h)	250

## COCKTAIL / BEER

### 酒精特調 / 啤酒

Afternoon Repose 午貴妃	Dita Lychee, Soda Water 荔枝烏龍酒、蘇打水	250
Gilded Tango 鎏金探戈	Inger Vodka, Lillet Blanc, Red Heart Guava, Oolong Tea, Rose, Lemon 野薑花伏特加、麗葉酒、紅心芭樂、烏龍茶、玫瑰、檸檬汁	300
Kyoka 鏡花	Dita Lychee, Alishan Oolong Tea, Cranberry Juice Dita荔枝酒、阿里山烏龍茶、蔓越莓汁	300
Fizz 海聲	Roku Gin, Home Made Pomelo Honey, Fresh Lemon Juice, Soda Water Roku琴酒、主廚柚子蜜、新鮮黃檸檬汁、蘇打水	420
Seasonal Beer 啤酒頭-季節啤酒		350
ALIEN Unique Blend – Matsu Beer 金馬獨門特調-馬祖啤酒		350

# Stories of Ships and the Ocean

## Sweet lover Pier · SWEETS

船與海的故事 — 真愛碼頭 · 甜

**Tricolored Tangram** 180

三色奇巧板 🍃

Exclusive dessert from In Jade Lounge in Silk club, Blue Mountain Coffee / Nut / Raspberry Chocolate.

來自晶英國際行館的獨家甜點，藝術巧克力 (藍山咖啡/大地堅果/覆盆子)

**Ice Cream Brownie** 240

ALIEN 冰火布朗尼 🍃

Crispy ice cream + homemade brownie, like a waltz between cool sea water and warm sun.

脆皮冰淇淋+自家布朗尼，如同清涼海水與暖陽的圓舞曲。

**Custard Bun with Ice Cream** 250

雲想 🍃

Crispy custard rolls paired with crispy ice cream, double crispy and multi-layered texture, as varied as clouds in the sky.

脆皮奶皇捲搭配脆皮冰淇淋，雙脆多層次的口感，如天上雲般口感多變。

**Seasoned flavor Chiffon Cake** 260

Ukai 季節戚風 🍃

Chiffon cake from a Michelin Guide with seasonal ingredients and whipped cream.

米其林餐廳的戚風蛋糕搭配季節性食材及化口鮮奶油。

**Macaron from SS Pâtisserie** 90

馬卡龍 SS Pâtisserie 夏 🍃

The macaron from SSAW restaurant always surprises you !

來自 SSAW 春生夏的法式馬卡龍，隨機的口味給你屬於今日的驚喜！

**Canelé from SS Pâtisserie** 90

可麗露 SS Pâtisserie 夏 🍃

The caramel aroma of canel'e from SSAW restaurant is unparalleled !

來自 SSAW 春生夏的精緻香草可麗露，焦糖香無人能敵！

**Crispy Greens** 90

開心農場脆脆蔬 🍃

Natural low temperature baked dried vegetables and fruits.

天然低溫烘焙蔬菜果乾。

**Honey Cake** 100

金光秘密 🍃

Exclusive dessert from In Jade Lounge in Silk Club, Honey Castella.

來自晶英國際行館的獨家甜點，蜂蜜卡斯特拉。

**Sweet Potato Cake** 200

唐揚地瓜餅 🍃

Thick sweet potato croquettes, full of aroma.

厚實的地瓜可樂餅，香氣十足。



# Stories of Ships and the Ocean Glory Pier · SALTY

船與海的故事 — 光榮碼頭 · 鹹

## Clay Oven Roll with Osmanthus Honey Soy Milk 180

金門鹹燒餅 + 桂花蜜豆奶

The exclusive Kinmen Fujian-style sesame pancakes that are only available in Kinmen, and are served with fragrant soy milk. A traditional breakfast exclusive to Kinmen people. 獨家飄洋過海的金門閩式燒餅，只有金馬吃的到，搭配香濃豆漿。是專屬金門人的傳統早餐。

## Chinese Cheese Steamed Twisted Roll 180

黃金花捲佐檸香海鹽乳酪

The sparkle of Silk club's unique cream cheese and the handmade steamed twisted roll which is made by a master with a 30-year history. 晶英國際行館的獨門海鹽乳酪與 30 年老師傅手作花捲的火花。

## Chips with Truffle / Special Sauce 200

ALIEN 薯條:松露醬/番茄&辣醬

Parmesan fries with special truffle sauce or SSAW restaurant spicy sauce. 獨門松露醬或 SSAW 香辣醬，搭配帕瑪森薯條。

## Handmade Vegetable Quiche 250

手工鹹派 SS Pâtisserie 夏

The gorgeous ratatouille quiche from SSAW restaurant. 來自 SSAW 春生夏的迷人法式燉菜鹹派。

## Truffle Chicken Croissant 220

松露青舒肥雞可頌

The delicious croissant from In Jade lounge, paired with sous vide chicken and special sauce, is mouth-watering. 來自晶英國際行館雲垂樓的星級可頌，搭配舒肥雞與特調醬料，垂涎欲滴。

## Croquette Croissant 220

鮮蔬可樂餅可頌(微辣)

The delicious croissant from In Jade lounge with the spicy sauce and thick croquettes from SSAW restaurant. Perfect! 來自晶英國際行館雲垂樓的星級可頌，以及 SSAW 餐廳的香辣醬加上厚實可樂餅，極至完美。

## Roasted Chicken 280

軍人燒烤雞

Secret recipe grilled chicken wings JUICY! texture, as varied as clouds in the sky. 秘方香烤土雞翅 JUICY!

## Traditional Snacks 150

回味零食拼盤

Random antique snacks, a good partner for a drink! 隨機的招牌古早味點心，小酌的好搭檔！

# ALL-DAY DINING

全日早午餐

## STARTER

Soup  
濃湯

+

Salad  
沙拉

+

Chips  
薯條

\*

## MAIN COURSE

Truffle Chicken  
Croissant  
松露青舒肥雞可頌  
\$480

Handmade Frankfurter with  
Steamed Twisted Roll  
手工燻德腸花捲  
\$480

Croquette  
Croissant  
鮮蔬可樂餅可頌   
\$480

\*

## DESSERT

Homemade Tea jelly  
自家茶凍

## COFFEE OR TEA

Select One From Three

Americano  
美式咖啡 (1/h)

Dragon Eye Honey Soy Milk  
桂花蜜豆奶 (1/h)

Rose Lemond Tea  
玫瑰檸檬茶 (1/h)

Vegetarian soup for Crispy Greens.  
素食者，濃湯可更換為脆脆蔬。

## AFTERNOON TEA

全日下午茶

### WHICH SWEETS

Select One From Two

Duo  
Afternoon Tea  
甜鹹下午茶 🍃

OR

Seasoned flavor  
Chiffon Cake  
季節戚風蛋糕 🍃

Canelé + Macaron +  
Handmade vegetable Quiche  
可麗露+馬卡龍+手工鹹派

SS Pâtisserie exquisite desserts  
Sweet and salty flavors to satisfy  
your taste buds.

有甜有鹹的滋味滿足你的味蕾。

\$480

Seasoned flavor

Exclusive dessert from In Jade  
Lounge in Silk club. The Michelin  
Guide Chiffon cake and Macaron.  
晶英國際行館的星級餐廳御用  
蛋糕搭配季節性食材及化口  
鮮奶油再配上法式馬卡龍享受  
米其林餐廳的甜點洗禮。

\$480

\*

### COFFEE OR TEA

Select One From Three

Americano  
美式咖啡 (1/h)

Dragon Eye Honey Soy Milk  
桂花蜜豆奶 (1/h)

Rose Lemond Tea  
玫瑰檸檬茶 (1/h)

融合歷史故事與建築工藝

咖啡廳的音樂與咖啡香

美術館的藝術家與設計師

窗外望去，秀麗的山林景緻朗朗於前

金馬賓館位處文化的鹽埕駁二藝術特區

鄰近哈瑪星與西子灣，館旁設有大型停車場

交通便捷、停車便利，無論日常聚會、

品牌發表、展演活動

金馬賓館當代美術館是您創造美好回憶的舞台。

場地服務、團體導覽預約、客製化活動

歡迎致電07-9721685