

ALIEN

ALL DAY LOUNGE



The oasis among urban and forests

Once upon a time, the Kin-Ma Military Hostel (now ALIEN Art Centre)
was the dearest recall in the hearts of countless soldiers.

Now, this memory is reborn with aesthetics.

When greenery comes into view, the urban oasis unfolds.

A cup of coffee, a good reading, here, wherever time goes,
It becomes a comfort place in our hearts for one more day than forever.

山城間的世外桃源

曾幾何時，金馬賓館是無數人心中最遙遠的思念。

而今，這份記憶以美重獲新生。

當綠意映入眼簾，一片城市綠洲就此展開。

一杯咖啡，一本好書，在這裡，一切都在時光所及之處，
成為了你我心中，比永遠多一天的愜意所在。



COOKED FOOD 金馬賓館熱食部

11:00-14:30 限時供應 11:00-14:30 Available

Master Sergeant's Bowl of Beef Noodles 士官長的一碗牛肉麵

\$499

Braised Beef Noodle Side Dishes · Iced Tea
一碗半筋半肉牛肉麵、小菜、冰茶

Mr. Shao's Bowl of Tonkotsu Noodles 邵先生的一碗豚骨麵

\$499

Chef's Special Tonkotsu Noodles · Side Dishes · Iced Tea
一碗邵先生回憶中的豚骨麵、小菜、冰茶

Signature Beef Noodle of Chef André 初心牛肉麵(限量供應)

\$699

Beef Noodles Made By 《RESTAURANT ANDRE》 Founder "Chef André Chiang"
江振誠主廚的執念味道，一款融入法系DNA 的頂級家鄉味牛肉麵

Infinite Cheese Rice Fish and Shrimp/ Pork and Chicken 無穹無盡起司拌飯綜合海鮮/ 香草豬嫩雞

\$380

A Clever Fusion Of The Chef's Special Pink Sauce And Cheese.
主廚特製的粉紅醬及起司的巧妙融合正是無穹無盡的美味

- 每人最低消費200元，不另收服務費。(套餐類，僅限一人低消)
- 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。
- 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。
- 飲品類皆為黃金比例，無調整冰塊、甜度，不提供打包。
- 本餐廳用餐時間限制為90分鐘，如不便請多包涵。

- The café would not charge service fee, the minimum order for the café is NT\$200.
- No outside food or drink allowed.
- Please return your plates to the bar counter after dining.
- All drinks are not allowed to adjust ice or sugar.
- The dining time is limited to 90 minutes.

網路WIFI帳號：ALIEN ART >> PASSWORD:079721685

 有此標示餐點皆為蛋奶素。

Items with this symbol are all ovo-lacto vegetarian.



金馬精選
Recommend



ALL DAY DINING 全日套餐

Hot Grilled Pork Burrito
熱烤彩椒豬肉捲餅

or

Vegetarian Pocket Pancake
蔬食口袋餅

+

Soup & Salad & Homemade Tea Jelly Included

早午餐皆含有
手工濃湯 & 季節沙拉 & 自家茶凍

\$480

*

ALL DAY AFTERNOON TEA 下午茶

A

Duo Afternoon Tea
甜鹹下午茶

Canelé + Macaron + Handmade Vegetable Quiche
可麗露+馬卡龍+鹹點

or

B

Chiffon Afternoon Tea
戚風下午茶

Seasoned Flavor Chiffon Cake + Macaron
季節戚風蛋糕 馬卡龍

+

Choose One Of Two Drinks

飲品二選一

Americano (I/H)

美式咖啡 (I/H)

or

Longan Honey Soy Milk (I/H)

桂花蜜豆奶 (I/H)

\$480

Can exchange for other drinks in the menu and get \$100 off (excluding alcohol)
可更換菜單內飲品折\$100(酒精類除外)



ITALIAN ROAST

義式咖啡

Espresso 義式濃縮(H)	\$150
Americano 美式咖啡(I/H)	\$160
Beer Americano (Alcohol Free) 奶油啤酒風美式(I) 🐎	\$180
Coffee latte 拿鐵咖啡(I/H)	\$200
Cappuccino 卡布奇諾(H)	\$180
Longan Honey Latte 龍眼蜜拿鐵(I/H) 🐎	\$200
Lemon Coffee 金色雷夢咖啡(I/H)	\$210
Vanilla Ice Cream Peach Coffee 金箔冰淇淋蜜桃咖啡(I)	\$240
Vanilla Affogato 阿法其朵雙重奏(I)	\$300

HAND DRIP COFFEE

手沖咖啡 🐎

Jamaica Clifton/ Mount Estate/ Blue Mountain/ Washed 牙買加-高地藍山 水洗 中深焙 Flavor : Hazelnut, Floral, Chocolate, Cream, Honey, Sucrose 風味：榛果、花香、巧克力、奶油蜂蜜、蔗糖	\$270
Colombia/ Flowers Lychee/ Double enzyme/ Washed 哥倫比亞-繁花夏荔枝 雙重酵素水洗 淺焙 Flavor : Wild Ginger, Osmanthus Honey, Lychee, Rose, Muscat Blanc 風味：野薑花桂花蜜、荔枝玫瑰、白麝香葡萄	\$260
Colombia/ Passion fruit Hurricane/ Passion fruit/ Washed 哥倫比亞-百香果颶風 百香果水洗 淺焙 Flavor : passion fruit, elderberry, rose , honey 風味：百香果、接骨木、玫瑰花香、蜂蜜	\$250



FINE TEA 茶飲

Mango & Bergamot 芒果佛手柑綠茶(H)	\$250
Osmanthus Oolong 桂花烏龍(H)	\$250
Blueberry Rooibos 藍莓博士茶(H)	\$250
Turkish Apple 土耳其蘋果茶(H)	\$250

ALCOHOLIC BEVERAGES 愜意所在

Fizz 海聲(含酒精)	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
Kyoka 鏡花(含酒精)	Dita Lychee, Alishan Oolong Tea, Cranberry Juice Dita 荔枝酒、阿里山烏龍茶、蔓越莓汁	\$300
Guifei 午貴妃 	Dita Lychee, Soda Water, Curaçao Bleu Syrup 荔枝烏龍酒、蘇打水、藍柑橘	\$250
Exclusive Grape Sparkling Wine ALIEN獨家氣泡酒 (含酒精)	ALIEN Unique Blend – Matsu Beer 金馬特調 – 馬祖啤酒	\$350



THE LOCAL SCENERY & TASTE THAT BELONGS HERE

屬於金馬賓館的在地風景&味道

Cloud Among Mountain 壽山浮雲 (I/H) 🐎	Japanese Matcha, Milk, Osmanthus Honey 宇治抹茶、鮮奶、特製桂花蜜	\$200
Wood In Tzaishan 柴山娜可可 (I/H)	Valrhona Cocoa, Milk 法芙娜可可、鮮奶	\$200
Sizihwan Bay Sunset 西子灣夕日 (I) 🐎	Cranberry, Lemon, Peach 蔓越莓汁、新鮮檸檬汁、水蜜桃果泥	\$200
Blue Tears 馬祖藍眼淚 (I) 🐎	Falernum Syrup, Curacao Bleu Syrup, Lemon, Soda Water 自製法勒南糖漿、藍柑橘、檸檬汁、蘇打水	\$160
Light 光 (I) 🐎	Verbena, Osmanthus, Green Tea, Dragon Eye Honey 馬鞭草、桂花、茉莉綠茶、二次熟成龍眼蜜	\$180
Light In The Cloud 茉莉歐蕾 (I)	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
Hexagonal Code 六邊形密碼 (I)	Lemongrass Tea, Falernum Syrup, Apple, Lemon 香茅茶、自製法勒南糖漿、蘋果汁、新鮮檸檬汁	\$200
Apple Juice 金馬蘋果汁 (I)	Apple Juice With Lemon 特調蘋果汁、新鮮檸檬汁	\$150
Dragon Eye Honey With Lemon 鮮榨蜂蜜雷夢 (I)	Dragon Eye Honey, Lemon 二次熟成龍眼蜜、新鮮黃檸檬汁	\$150

SWEET LOVER PIER · SWEETS

光榮碼頭·鹹

Clay Oven Roll With Osmanthus Honey Soy Milk \$260
那年的黃金開口笑 + 桂花蜜豆奶 🌿

Fried Sweet Potatopancakes, Fresh Vegetable, Egg Shreds.
唐揚地瓜餅及鮮蔬、蛋絲夾在手工口袋餅內，搭配甜辣醬汁，
簡單的一口接一口的好味道。

Hot Grilled Pepper Pork Burrito + Chef's handmade soup \$280
熱烤彩椒豬肉捲餅 + 手工濃湯

Handmade Soup Paired With Hot Grilled Pork Burrito, Paired With Our Secret Hot Sauce,
The Perfect Combination To Satisfy Your Cravings.

手工茸菇濃湯搭配熱烤信宮豬捲餅，在搭配我們的祕方辣醬，
滿足口腹之慾的絕佳組合。

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 With Fragrant Soy Milk.
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。

Handmade vegetable Quiche \$250
SS Patisserie 夏手工鹹派 🌿

Unique Quiche Recipe From SHAH Patisserie.
來自SSAW新加坡甜點主廚監製的蔬食鹹派

Truffle Chicken Croissant \$220
青醬舒肥雞海鹽捲

The Delicious Sea Salt Rolls From In Jade Lounge, Paired With Sous Vide Chicken And
Special Sauce, Is Mouthwatering.

來自晶英飯店雲垂樓的星級鹽可頌，搭配舒肥雞與特調醬料，垂涎欲滴。

Chips with Truffle \$200
ALIEN 松露薯條 🐎

Pamesan Chips With Special Truffle Sauce.
獨門松露醬搭配帕瑪森薯條，一口接一口。

Greedy Platter \$460
ALIEN 炸物拼盤(燻腸/可樂餅/薯條)

Homemade Frankfurter、Sweet Potato Cake、Chips
地瓜可樂餅/薯條/燻腸

Parmesan Seasonal Salad with Paprika Dressing \$180
帕瑪森季節沙拉佐紅椒胡麻醬 🌿



SWEET LOVER PIER · SWEETS

真愛碼頭·甜



Patisserie Selection

尋找真愛·麗露

Cannelé/ Palmier/ Madeleine

像極了愛情的組合(可麗露/ 蝴蝶酥/ 瑪德蓮)

\$190

Ice Cream Brownie

ALIEN 冰火布朗尼

Vanilla Ice Cream Homemade Brownie.

香草冰淇淋+自家布朗尼如同清涼海水與暖陽的圓舞曲。

\$240

Seasonal Macarons x 2

季節馬卡龍 2人

Two Seasonal Macaron

來自Shah Pâtisserie的季節法式馬卡龍秘密口味給你驚喜。

\$170

Seasoned Flavor Chiffon Cake

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，不容錯過的星級美味。

\$260

Classic Cheesecake

Shah Pâtisserie 起司蛋糕

Unique Cheesecake Recipe From Shah Pâtisserie.

來自SSAW法式餐廳的獨門配方四種Cheese的經典好味道。

\$200

Crispy Greens

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。

\$90

Hidden version of drinks, please see the cake display
隱藏版飲品 請見蛋糕櫃

