

召喚新品亮相!

★大好評發售中★

トウガンもも紅茶
胭脂冷露
Peach black tea with
White Gourd
蜜桃紅茶與古法熬製白梅

M 40
L 45

コーンミルクティー
可可歐蕾
Black Tea with
Rice Oolong mix Cocoa milk
特選紅茶與古法熬製可可牛奶

M 59
L 69

加入熟成俱樂部
享好友會員優惠



中南部價

召喚新品亮相!

★大好評發售中★

トウガンもも紅茶
胭脂冷露
Peach black tea with
White Gourd
蜜桃紅茶與古法熬製白梅

M 45
L 50

コーンミルクティー
可可歐蕾
Black Tea with
Rice Oolong mix Cocoa milk
特選紅茶與古法熬製可可牛奶

M 59
L 69

加入熟成俱樂部
享好友會員優惠



北北基價

北北基價

モモミルクティー
胭脂歐蕾 M 59
L 69
Peach black tea with milk
絲絨般的蜜桃果香鮮奶茶

梅トウガンチャ
春梅冰茶 M 50
L 60
White gourd drink with sour plum
全新升級
春梅與冬瓜相遇

コーヒー紅茶
太妃紅茶 M 50
L 55
Black tea with coffee
咖啡與茶的神秘比例搭配
雙份咖啡液 + \$10 double shot



加入熟成俱樂部 享好友會員優惠
新品標示資訊

Disney PIXAR
TOY STORY
COONEY/PIXAR

KEBUKE CLUB
☆☆☆ OB BACK TO THE GOOD OLD TIMES

中南部價

モモミルクティー
胭脂歐蕾 M 59
L 69
Peach black tea with milk
絲絨般的蜜桃果香鮮奶茶

梅トウガンチャ
春梅冰茶 M 45
L 55
White gourd drink with sour plum
全新升級
春梅與冬瓜相遇

コーヒー紅茶
太妃紅茶 M 45
L 50
Black tea with coffee
咖啡與茶的神秘比例搭配
雙份咖啡液 + \$10 double shot



加入熟成俱樂部 享好友會員優惠
新品標示資訊

Disney PIXAR
TOY STORY
COONEY/PIXAR

KEBUKE CLUB
☆☆☆ OB BACK TO THE GOOD OLD TIMES

北北基價

單品茶

— Classic —

- ◆ 熟成紅茶 ① M 35 / L 40
帶有濃穩果香的經典紅茶
- 麗春紅茶 ① M 35 / L 40
令人傾心淡雅的花香調紅茶
- ◆ 烏米紅茶 ① M 35 / L 40
紅茶邂逅溫火慢焙帶有米香的烏龍
- 胭脂紅茶 ① M 45 / L 50
絲絨般果香調與一抹蜜桃風味
- ◆ 太妃紅茶 ① M 50 / L 55
咖啡與茶的神秘比例搭配
● 特濃配方/Extra Shot..... +10
- 金蜜紅茶 ① M 50 / L 60
舌尖上的蜂蜜尾韻與經典熟成的香氣
- 春芽綠茶 ① M 35 / L 40
春滿四溢的青翠綠茶
- 雪花冷露 ① M 35 / L 40
古法熬煮而成清沁滑順冬瓜露
- 熟成冷露 ① M 35 / L 40
經典紅茶與古法熬煮冬瓜露
- ◆ 春芽冷露 ① M 35 / L 40
青翠綠茶與古法熬煮冬瓜露

調茶

— Mix tea —

- 熟成檸檬 M 60 / L 70
整顆鮮檸檬與經典紅茶清純爽口
- 冷露檸檬 M 60 / L 70
整顆鮮檸檬佐古法熬製的冬瓜露
- ◆ 胭脂多多 M 50 / L 60
兒時記憶裡的多多碰上熟後的蜜桃風味
- ◆ 春梅冰茶 M 50 / L 60
春梅與冬瓜相遇
- 金蜜檸檬 M 50 / L 60
清爽酸甜的蜂蜜與鮮切檸檬
- 金檸熟成 M 60 / L 70
經典熟成與整顆檸檬帶上清甜蜂蜜尾韻
- 金檸春芽 M 60 / L 70
蜂蜜檸檬清新酸甜氣息帶上青翠茶韻
- 桑檸熟成 ① M 60 / L 70
桑椹莓果與經典熟成的邂逅
- 柚果紅茶 ① M 60 / L 70
清新文旦柚與莓果的甘甜滋味
- ◆ 橘果熟成 M 60 / L 70
茂谷柑柳搭配經典熟成的酸甜氣息
- 莓果春芽 ① M 60 / L 70
莓果與綠茶的初戀般酸甜滋味

雲蓋

— Sweet Cream Cold Foam —

- 雲蓋熟成 M 60 / L 65
經典熟成紅茶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋麗春 M 60 / L 65
淡花香的麗春跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- ◆ 雲蓋胭脂 M 65 / L 70
恬淡蜜桃果香跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋春芽 M 60 / L 65
青翠綠茶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋歐蕾 M 65 / L 75
茶底蘊與鮮奶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋黑蜜 M 70 / L 80
餅香炒糖韻跳入玫瑰雲蓋般的甜綿

歐蕾

— Milk tea —

- 熟成歐蕾 ① M 55 / L 65
醇厚鮮奶交織經典熟成的奶茶
- 冷露歐蕾 ① M 55 / L 65
古法熬煮的冬瓜露遇上醇厚鮮奶
- ◆ 白玉歐蕾 ① M 60 / L 70
醇厚鮮奶茶咀嚼著Q彈白透珍珠
- 金蜜歐蕾 ① M 60 / L 70
奶與茶香味四溢而蜂蜜藏在喉間裡
- 黑蜜歐蕾 ① M 60 / L 70
茶與奶香背後藏匿的是餅香炒糖韻
- ◆ 胭脂歐蕾 ① M 59 / L 69
絲絨般的蜜桃果香鮮奶茶

Sugar Level / 甜度

正 常 糖
少 糖
半 糖
微 糖
二 分 糖
一 分 糖
無 糖

Ice Level / 冰度

正 常 冰
少 冰
微 冰
去 冰
完 全 去 冰
常 溫
溫
熱



加\$10元 ① 白玉/水玉

① 可提供熱飲 / ◆ 推薦品項 / ① 為維持最佳風味，部分飲品恕無法更換配料

中部價

單品茶

— Classic —

- ◆ 熟成紅茶 ④ M 30 / L 35
帶有濃穩果香的經典紅茶
- 麗春紅茶 ④ M 30 / L 35
令人傾心淡雅的花香調紅茶
- ◆ 烏米紅茶 ④ M 30 / L 35
紅茶邂逅溫火慢焙帶有米香的烏龍
- 胭脂紅茶 ④ M 40 / L 45
絲絨般果香調與一抹蜜桃風味
- ◆ 太妃紅茶 ④ M 45 / L 50
咖啡與茶的神秘比例搭配
● 特濃配方 / Extra Shot +10
- 金蜜紅茶 ④ M 45 / L 55
舌尖上的蜂蜜尾韻與經典熟成的香氣
- 春芽綠茶 ④ M 30 / L 35
春滿四溢的青翠綠茶
- 雪花冷露 ④ M 30 / L 35
古法熬煮而成清沁滑順冬瓜露
- 熟成冷露 ④ M 30 / L 35
經典紅茶與古法熬煮冬瓜露
- ◆ 春芽冷露 ④ M 30 / L 35
青翠綠茶與古法熬煮冬瓜露

調茶

— Mix tea —

- 熟成檸檬 M 55 / L 65
整顆鮮檸檬與經典紅茶清純爽口
- 冷露檸檬 M 55 / L 65
整顆鮮檸檬佐古法熬製的冬瓜露
- ◆ 胭脂多多 M 45 / L 55
兒時記憶裡的多多碰上熟後的蜜桃風味
- ◆ 春梅冰茶 M 45 / L 55
春梅與冬瓜相遇
- 金蜜檸檬 M 45 / L 55
清爽酸甜的蜂蜜與鮮切檸檬
- 金檸熟成 M 55 / L 65
經典熟成與整顆檸檬帶上清甜蜂蜜尾韻
- 金檸春芽 M 55 / L 65
蜂蜜檸檬清新酸甜氣息帶上青翠茶韻
- 桑檸熟成 ④ M 55 / L 65
桑椹莓果與經典熟成的邂逅
- 柚果紅茶 ④ M 55 / L 65
清新文旦柚與莓果的甘甜滋味
- ◆ 橘果熟成 M 55 / L 65
茂谷柑柳搭配經典熟成的酸甜氣息
- 莓果春芽 ④ M 55 / L 65
莓果與綠茶的初戀般酸甜滋味

雲蓋

— Sweet Cream Cold Foam —

- 雲蓋熟成 M 55 / L 60
經典熟成紅茶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋麗春 M 55 / L 60
淡花香的麗春跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- ◆ 雲蓋胭脂 M 60 / L 65
恬淡蜜桃果香跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋春芽 M 55 / L 60
青翠綠茶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋歐蕾 M 60 / L 70
茶底蘊與鮮奶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋黑蜜 M 65 / L 75
餅香炒糖韻跳入玫瑰雲蓋般的甜綿

歐蕾

— Milk tea —

- 熟成歐蕾 ④ M 50 / L 60
醇厚鮮奶交織經典熟成的奶茶
- 冷露歐蕾 ④ M 50 / L 60
古法熬煮的冬瓜露遇上醇厚鮮奶
- ◆ 白玉歐蕾 ④ M 55 / L 65
醇厚鮮奶茶咀嚼著Q彈白透珍珠
- 金蜜歐蕾 ④ M 55 / L 65
奶與茶香味四溢而蜂蜜藏在喉間裡
- 黑蜜歐蕾 ④ M 55 / L 65
茶與奶香背後藏匿的是餅香炒糖韻
- ◆ 胭脂歐蕾 ④ M 59 / L 69
絲絨般的蜜桃果香鮮奶茶

Sugar Level / 甜度
正常糖
少糖
半糖
微糖
二分糖
一分糖
無糖

Ice Level / 冰度
正常冰
少冰
微冰
去冰
完全去冰
常溫
溫熱



加\$10元 ④ 白玉/水玉

④ 可提供熱飲 / ◆ 推薦品項 / ① 為維持最佳風味，部分飲品恕無法更換配料

南部價

單品茶

— Classic —

- ◆ 熟成紅茶 ① M 30 / L 35
帶有濃穩果香的經典紅茶
- 麗春紅茶 ① M 30 / L 35
令人傾心淡雅的花香調紅茶
- ◆ 烏米紅茶 ① M 30 / L 35
紅茶邂逅溫火慢焙帶有米香的烏龍
- 胭脂紅茶 ① M 40 / L 45
絲絨般果香調與一抹蜜桃風味
- ◆ 太妃紅茶 ① M 45 / L 50
咖啡與茶的神秘比例搭配
● 特濃配方/Extra Shot..... +10
- 金蜜紅茶 ① M 45 / L 55
舌尖上的蜂蜜尾韻與經典熟成的香氣
- 春芽綠茶 ① M 30 / L 35
春滿四溢的青翠綠茶
- 雪花冷露 ① M 30 / L 35
古法熬煮而成清沁滑順冬瓜露
- 熟成冷露 ① M 30 / L 35
經典紅茶與古法熬煮冬瓜露
- ◆ 春芽冷露 ① M 30 / L 35
青翠綠茶與古法熬煮冬瓜露

調茶

— Mix tea —

- 熟成檸檬 M 55 / L 65
整顆鮮檸檬與經典紅茶清純爽口
- 冷露檸檬 M 55 / L 65
整顆鮮檸檬佐古法熬製的冬瓜露
- ◆ 胭脂多多 M 45 / L 55
兒時記憶裡的多多碰上熟後的蜜桃風味
- ◆ 春梅冰茶 M 45 / L 55
春梅與冬瓜相遇
- 金蜜檸檬 M 45 / L 55
清爽酸甜的蜂蜜與鮮切檸檬
- 金檸熟成 M 55 / L 65
經典熟成與整顆檸檬帶上清甜蜂蜜尾韻
- 金檸春芽 M 55 / L 65
蜂蜜檸檬清新酸甜氣息帶上青翠茶韻
- 桑檸熟成 ① M 55 / L 65
桑椹莓果與經典熟成的邂逅
- 柚果紅茶 ① M 55 / L 65
清新文旦柚與莓果的甘甜滋味
- ◆ 橘果熟成 M 55 / L 65
茂谷柑柳搭配經典熟成的酸甜氣息
- 莓果春芽 ① M 55 / L 65
莓果與綠茶的初戀般酸甜滋味

雲蓋

— Sweet Cream Cold Foam —

- 雲蓋熟成 M 55 / L 60
經典熟成紅茶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋麗春 M 55 / L 60
淡花香的麗春跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- ◆ 雲蓋胭脂 M 60 / L 65
恬淡蜜桃果香跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋春芽 M 55 / L 60
青翠綠茶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋歐蕾 M 60 / L 70
茶底蘊與鮮奶跳入玫瑰雲蓋般的甜綿
- 雲蓋黑蜜 M 65 / L 75
餅香炒糖韻跳入玫瑰雲蓋般的甜綿

歐蕾

— Milk tea —

- 熟成歐蕾 ① M 45 / L 55
醇厚鮮奶交織經典熟成的奶茶
- 冷露歐蕾 ① M 45 / L 55
古法熬煮的冬瓜露遇上醇厚鮮奶
- ◆ 白玉歐蕾 ① M 55 / L 65
醇厚鮮奶茶咀嚼著Q彈白透珍珠
- 金蜜歐蕾 ① M 55 / L 65
奶與茶香味四溢而蜂蜜藏在喉間裡
- 黑蜜歐蕾 ① M 55 / L 65
茶與奶香背後藏匿的是餅香炒糖韻
- ◆ 胭脂歐蕾 ① M 59 / L 69
絲絨般的蜜桃果香鮮奶茶

Sugar Level / 甜度

正 常 糖
少 糖
半 糖
微 糖
二 分 糖
一 分 糖
無 糖

Ice Level / 冰度

正 常 冰
少 冰
微 冰
去 冰
完 全 去 冰
常 溫
溫
熱



加\$10元 ① 白玉/水玉

① 可提供熱飲 / ◆ 推薦品項 / ① 為維持最佳風味，部分飲品恕無法更換配料

飲品標示

Nutrition Facts / 飲品標示

	品名	大杯			中杯			素食
		總糖量 (g)	總熱量 (大卡)	咖啡因 (mg)	總糖量 (g)	總熱量 (大卡)	咖啡因 (mg)	
單 品 茶	熟成紅茶	50	200	●	45	180	●	全素
	麗春紅茶	50	200	●	45	180	●	全素
	烏米紅茶	55	221	●	49	195	●	全素
	胭脂紅茶	50	200	●	45	180	●	全素
	太妃紅茶	52	210	●	46	183	●	全素
	金蜜紅茶	49	215	●	38	165	●	全素
	春芽綠茶	45	180	●	40	160	●	全素
	雪花冷露	55	233	-	40	169	-	全素
	熟成冷露	52	211	●	33	135	●	全素
	春芽冷露	52	211	●	33	135	●	全素
調 茶	熟成檸檬	52	226	●	38	168	●	全素
	冷露檸檬	57	261	-	41	190	-	全素
	金蜜檸檬	61	282	-	50	232	-	全素
	金檸春芽	61	282	●	50	232	●	全素
	金檸熟成	55	256	●	37	180	●	全素
	桑檸熟成	61	260	●	47	200	●	全素
	胭脂多多	105	453	●	84	355	●	奶素
	春梅冰茶	86	338	●	59	264	●	全素
	莓果春芽	48	214	●	35	157	●	全素
	柚果紅茶	72	312	●	47	241	●	全素
雲 蓋	橘果熟成	80	495	●	60	256	●	全素
	雲蓋熟成	52	384	●	46	358	●	奶素
	雲蓋麗春	52	384	●	46	358	●	奶素
	雲蓋胭脂	52	384	●	46	358	●	奶素
	雲蓋春芽	52	384	●	46	358	●	奶素
	雲蓋歐蕾	50	443	●	41	385	●	奶素
	雲蓋黑蜜	46	432	●	38	376	●	奶素
歐 蕾	熟成歐蕾	55	311	●	47	258	●	奶素
	冷露歐蕾	48	293	-	35	215	-	奶素
	白玉歐蕾	50	492	●	42	439	●	奶素
	金蜜歐蕾	56	333	●	36	224	●	奶素
	黑蜜歐蕾	34	273	●	33	205	●	奶素
配 料	胭脂歐蕾	55	313	●	46	254	●	奶素
	白玉	16	201	-				全素
	水玉	13	59	-				奶素

- 每杯咖啡因總含量 ≤ 100mg
- 每杯咖啡因總含量 101~200mg
- 每杯咖啡因總含量 ≥ 201mg

- ◆ 茶葉產地：熟成/麗春/歐蕾/胭脂紅茶-斯里蘭卡
春芽綠茶-台灣南投
- ◆ 不可熟成紅茶採用台灣細砂糖自行熬煮液態糖
- ◆ 減糖方式為添加春芽/飲用水
- ◆ 部分產品含咖啡因，孩童、孕婦、哺乳婦及咖啡因敏感者請斟酌
- ◆ 部分產品含有牛奶及其製品，不適合對其過敏體質者食用