ENJOY THIS MOMENT
WITH YOU

Menu

UNI CAFE 與你咖啡．菜單本

｜咖啡｜茶飲｜甜點｜炸物｜輕熟料理｜

｜COFFEE｜TEA｜DESSERTS｜FRIED SNACKS｜LIGHT MEALS｜

If I am not at home, I must be in a coffee shop.
If I am not in a coffee shop,
I must be on my way to one.

📍 BUSINESS HOURS
MON. – SUN. ｜ 10:00 AM – 7:00 PM

UNI CAFE
Enjoy This Moment With You

DINING GUIDE

店內用餐指引

1｜點餐流程

請於確認餐點後，掃描桌面【點餐 QR CODE】自行點餐，並至櫃台結帳、領取叫號器。本店採【飲品自取、餐點親送】半自助服務方式，敬請配合。

UNI CAFE
Enjoy This Moment With You

點餐
QR CODE

2｜低消規範

・平日 13:00 前：每人低消為一杯飲品。
・其他時段：一般低消 NT$150元 / 人。訂位低消 NT$200元 / 人。
・兒童規範：120CM以下兒童不計低消。

3｜用餐時間

如遇客滿，用餐時間為 90 分鐘（以發票開立時間為準）；
若無客滿則無時間限制，歡迎放鬆慢慢享用。

4｜自助取用

飲用水、置物籃、衛生紙等用品，如需使用，請至發呆室外的層架自取。

5｜餐具回收

用餐完畢後，敬請將杯具與餐盤放回發呆室外之層架，感謝您的協助與體諒。

6｜免費 WI-FI

WI-FI 名稱：UNICAFE　　密碼：0424521330

7｜戶外座位注意事項

戶外區露營黑桌僅作置餐（物）使用，請勿坐於黑桌上（乘坐請拿露營椅）。
如因不當乘坐導致無法修復之損壞，將照價賠償，敬請見諒。

8｜最後點餐時間

每日最後點餐時間為營業結束前 30 分鐘。

9｜發呆室開放時間

發呆室每日開放至 17:30，屆時夥伴將進行清潔整理，敬請配合。

咖啡｜COFFEE

經典咖啡 CLASSIC COFFEE

晨露美式	AMERICANO	$ 90
薄暮拿鐵	TWILIGHT LATTE	$ 125
晨曦冰滴	DAWN ICE DRIP COFFEE	$ 140

250 ML｜瓶。低溫滴濾萃取，冷藏發酵72小時以上，保留咖啡原豆的清澈酸甜與輕盈香氣，口感清爽，如晨曦乍現時的第一縷微光

馥芮白	FLAT WHITE	$ 120

180 ML｜杯。濃縮咖啡基底融合微微綿密的蒸奶，奶泡細緻滑順，展現咖啡香氣最馥郁的一面，口感平衡輕盈，留存淡淡奶香與烘焙餘韻

特調咖啡 SPECIAL COFFEE

檸光氣泡	ESPRESSO ROMANO	$ 130

冷冽氣泡輕挑濃縮咖啡，檸檬清香縈繞，口感清爽如晨光透映

榛果拿鐵	HAZELNUT LATTE	$ 130
香草拿鐵	VANILLA LATTE	$ 130
焦糖瑪琪朵	CARAMEL MACCHIATO	$ 130
烤糰子花生拿鐵	GRILLED DANGO PEANUT LATTE	$ 160

經典拿鐵融合濃郁花生粉的滑順堅果香，搭配一串現烤糰子，微微焦化的糯米香氣與煉乳、咖啡交織，每一口都像咬下一口暖心甜點，飽滿療癒

特調咖啡飲品說明：
特調咖啡為迎合特定風味偏好而設計，每款口感皆較具主觀性，建議您依個人喜好斟酌選擇。

單品手沖咖啡 POUR OVER COFFEE

藝伎單品豆	GEISHA	$ 195
日曬｜水洗｜蜜處理｜單品豆	DRY PROCESS BEANS｜WET PROCESS BEANS｜HONEY PROCESS BEANS	$ 150
厭氧發酵｜單品豆	ANAEROBIC FERMENTATION BEANS	$ 160

單品手沖咖啡說明：
UNI單品手沖咖啡以咖啡豆的處理法作為主要分類，
您可依每款豆子的處理方式、烘焙程度與風味特性挑選最合適的口感。
我們每月不定期供應不同產區與處理法的單品豆，
每日實際販售之莊園與風味資訊，將於 APP 菜單中即時更新，敬請參考。

｜淺焙｜（Light Roast）｜
豆香以明亮的果酸與花香為主，風味層次細膩，
保留原豆產區的獨特風土，
口感輕盈、尾韻清爽。

｜中焙｜（Medium Roast）｜
酸甜感與苦韻達到平衡，口感圓潤順口，
風味多帶堅果、焦糖、可可調性，
層次豐富且大眾易接受。

｜深焙｜（Dark Roast）｜
酸質明顯降低，風味轉向醇厚苦甜，烘焙香氣濃烈，
帶有黑巧克力、烤堅果或煙燻木質調，
口感紮實、尾韻持久。

茶飲 | BEVERAGE I

經典茶類飲品 CLASSIC TEA

紅影 COLD BREW RUBY BLACK TEA — $ 70
冷泡紅玉紅茶。日月潭紅玉冷泡萃取，茶湯琥珀透亮，溫潤甘甜，
如暮色中輕盈流動的紅影。

茉光 COLD BREW JASMINE GREEN TEA — $ 70
冷泡茉莉香薰綠茶。清雅茉莉香氣，低溫浸潤釋出茶湯的柔和層次，
像一場微光中悄然呢喃的花語。

桂霧 OSMANTHUS OOLONG TEA — $ 70
桂花清烏龍茶。輕焙烏龍與淡雅桂花交織，呈現如霧般細緻的香氣與清爽韻味。

鮮奶調和飲品 MILK BLEND SERIES

暮香 BRITISH EARL GREY MILK TEA — $ 105
英式伯爵鮮奶茶。
伯爵茶的佛手柑清香與鮮奶柔和交融，口感滑順如暮色裡的低語。

青嵐 UJI MATCHA LATTE — $ 140
宇治抹茶鮮奶。
宇治抹茶調和鮮奶，口韻柔和，層次分明如山嵐裊裊。

暮可 VALRHONA COCOA LATTE — $ 140
法芙娜可可鮮奶。
法芙娜可可融入鮮奶，濃醇滑順，口感如暮色中緩緩散開的微甜。

雲朵奶蓋飲品 CLOUD TEA SERIES

富士山 FUJI BLANC | JASMINE GREEN TEA WITH MILK CAP — $ 120
以茉莉香薰綠茶為基底，調入鮮奶與藍柑橘糖漿，
呈現如雪映藍天的層次，再覆上一層細緻奶蓋，如遠眺富士山的雲頂與白雪。

糰月影 BROWN RICE POWDER DANGO MILK FOAM BLACK TEA — $ 140
麵茶糰子奶蓋紅茶。冷泡紅玉紅茶覆上滑順奶蓋，撒上香濃麵茶粉，
再點綴一串軟 Q 糯米糰子，像月影漂浮，綿柔而療癒。

POP特調飲品 CLOUD TEA SERIES

桃氣沙灘 SEX ON THE PEACH MOCKTAIL TEA — $ 120
四季春茶交織水蜜桃、香橙與蔓越莓果香，再加入氣泡水調製成果肉豐富、
色澤明亮的特調，無酒精也能盡情享受，猶如一場沙灘上的微醺果香之旅。





茶飲 | BEVERAGE II

特調果茶飲品 SIGNATURE FRUIT TEAS

果漾 VIBRANT FRUIT FRUIT TEA $ 150

綜合水果茶。選用紅玉紅茶為基底，搭配自家熬煮的手工鳳梨醬，加入百香果、奇異果、蘋果、甜橙等當季水果，再以蜂蜜與話梅收尾，展現果茶迷人的酸甜層次。

本店水果依季節產期調整，水果茶內實際使用的水果品項，請以點餐 APP 公告為準。

無咖啡因飲品 DECAF BEVERAGES

白色戀戀 FRESH MILK $ 70

小農純鮮奶。250ML | 杯。

蘋果戀戀 APPLE JUICE $ 70

TREE TOP 100% 蘋果原汁（非現打果汁）。300ML | 杯。

水語戀戀 CALPIS $ 70

可爾必思。300ML | 杯。

熱沏原葉茶 LOOSE LEAF HOT TEAS

珠露奶香金萱 ALISHAN SHIHJHUO JIN XUAN TEA $ 140

台茶 12 號金萱茶，茶湯細膩滑順，淡雅桂花香氣交織自然奶韻，滋味柔和回甘，如晨露般輕盈清甜。

日月潭紅玉紅茶 SUN MOON LAKE RUBY BLACK TEA $ 140

嚴選台茶 18 號紅玉紅茶，帶有獨特肉桂與淡雅薄荷香氣，花香、果香層層交織，茶湯澄澈，口感醇厚回甘，風味如日月潭湖面映影般清澈分明。

舞鶴蜜香紅茶 HUALIEN RUISUI SATOKOAY HONEY BLACK TEA $ 150

嚴選舞鶴地區大葉烏龍茶，帶自然蜜香、花果香交融，茶湯柔潤甘甜，尾韻悠長如蜜語低訴，細膩溫潤。

【熱沏原葉茶】說明：
本店所選用之茶葉，均通過第三方檢驗機構（MOA、TAF、SGS）認證，確保無農藥殘留，品質安全無虞，敬請安心享用。
熱沏原葉茶，平均可回沖 2～3 次，依然保有完整茶韻與口感層次。
所有茶葉飲品皆提供不限次數免費回沖，歡迎多加利用。





手作甜點 | HANDMADE DESSERTS

UNI手作甜點 HANDMADE DESSERTS

三溫糖可頌 SANONTO CROISSANT — $ 75
使用三溫糖入麵糰慢工揉製，低溫發酵層層折疊出蓬鬆酥脆口感，甜味溫潤不膩。

英國短毛貓貓藍莓達克瓦茲
BRITISH SHORTHAIR BLUEBERRY DACQUOISE — $ 95
外層香酥，內餡以新鮮藍莓熬煮成的果醬，搭配奶油奶酪與鮮奶細緻打發，
酸甜果香與奶香滑順交融，一口咬下療癒感滿滿，如英短貓貓般圓潤可愛。

日式昭和烤布丁 SHOWA-ERA STYLE CARAMEL PUDDING — $ 120
嚴選小農鮮奶、新鮮雞蛋，並特別添加100%純天然正波本香草粉，口感紮實滑嫩，
蛋香濃郁，伴隨自然香草香與焦糖醇香，入口樸實療癒、輕盈不膩口。





半熟系提拉米蘇 SOFT-SET TIRAMISU — $ 140
玻璃杯裝。200ML | 杯。無酒版本的提拉米蘇。

大人系提拉米蘇 TIPSY TIRAMISU — $ 150
玻璃杯裝。200ML | 杯。特選 KAHLÚA 咖啡利口酒與百家得黑色經典蘭姆酒調製，
酒香與咖啡香交織，搭配滑順手打馬斯卡彭與可可粉，酒氣微醺，甜香柔滑。

焦香巴斯克 BURNT BASQUE CHEESECAKE — $ 110
以高溫烘烤至表面微微焦化，帶出獨特焦香風味。

焦糖巴斯克 CARAMEL BASQUE CHEESECAKE — $ 120

檸香巴斯克 LEMON BASQUE CHEESECAKE — $ 120

野莓重乳酪蛋糕 MIXED BERRY BAKED CHEESECAKE — $ 125
慢火烘焙，內餡加入蔓越莓與藍莓果乾增添果香咀嚼感，
上層覆蓋一層由覆盆莓果泥製成的果凍層，酸甜果香與乳酪香氣交織，
口感滑順、層次豐富，每一口都滿溢莓果清香。非素食 | 含吉利丁

伯爵重乳酪蛋糕 EARL GREY MOLTEN BAKED CHEESECAKE — $ 125
香氣溫潤的伯爵茶葉，結合酸奶油與CALLEBAUT調溫白巧克力，
再與LE GALL奶油奶酪慢火烘焙，茶香與奶香交織，
佛手柑的清新尾韻輕柔綻放，甜度溫潤適中，回味清雅。



1 | 乳酪蛋糕說明：
本店巴斯克、乳酪蛋糕系列皆為6吋切片，每片重量約85-90克

2 | UNI 手作甜點說明：
本店甜點所使用的奶油均為動物性鮮奶油，口感更純淨自然。
除特別標示為非素食品項外，其餘甜點皆為蛋奶素，素食者可安心選用。

本店所有甜點皆為店內手工製作，
除上述品項常態每日供應（每日限量，售完為止），另有下列品項
不定期更換推出，每日實際銷售品項，依菜單APP當日供應為主。

鹽之花焦糖嫩布丁	法國藍貓貓奶油霜達克瓦茲
司康系列（奶香	伯爵	蔓越莓）
巧克力冰山熔岩巴斯克	藍莓、紐約重乳酪蛋糕

美式炸物 | FRIED SNACKS

美式氣炸炸物 FRIED SNACKS

經典雞塊薯條雙拼 $ 160
CLASSIC 6 NUGGETS & FRIES COMBO
6塊雞塊+180G薯條

炙烤十三香雞翅+雲朵薯球雙拼 $ 195
THIRTEEN-SPICES CHICKEN WINGS AND CLOUD DUCHESS POTATOES COMBO
4隻十三香雞翅+6顆脆薯薯

和風唐揚雞+雲朵薯球雙拼 $ 210
KARAAGE AND CLOUD DUCHESS POTATOES COMBO
5-6塊香香雞(約200G)+6顆脆薯薯





經典雞塊 CLASSIC 6 NUGGETS $ 85
6塊原肉雞塊｜份。

經典薯條 CLASSIC FRENCH FRIES $ 85
180G｜份。

雲朵薯球 CLOUD DUCHESS POTATOES $ 130
約240G / 12顆。
綿密馬鈴薯泥打發擠花製成，外酥內軟、口感輕盈，
一口咬下如雲朵般鬆化，佐以黑胡椒與沾醬，簡單卻療癒。

搖搖雞米花 POPCORN CHICKEN $ 130
約180G / 15顆

炙烤十三香雞翅 GRILLED THIRTEEN-SPICE CHICKEN WINGS $ 150
4隻香雞翅

和風唐揚雞塊 KARAAGE $ 160
約200G / 5-6塊

美式氣炸炸物說明：

我們所提供的所有炸物，皆採用氣炸鍋製作，
以減少油脂攝取並降低因傳統油炸可能產生的食安風險
（如回鍋油或不明油品）。
雖然氣炸口感與傳統油炸相比，酥脆度或許略有不同，
但我們始終堅持以更健康的方式，呈現炸物應有的美味與香氣。
店內所選用的冷凍炸物原料，
均挑選適合氣炸調理的品項，以滿足對口感與安全的雙重期待。
若口感與您的偏好略有差異，
歡迎不吝給予指教與建議，讓我們持續調整與進步。

感謝您的理解與支持。





和風唐揚雞與搖搖雞米花的產品示意，非正式出餐擺盤方式。

輕熟料理 | SAVORY MEAL SETS

若欲更換為咖啡飲品，部分品項提供30元折抵，詳細折抵金額請參考點餐App。
套餐均附一杯冷泡紅玉紅茶（紅影），亦可依個人喜好補差額升級為其他茶飲

帕瑪森餐盤（套餐） PARMESAN SANDWICH PLATE

帕瑪森麵包｜主食肉類（燻雞．鮭魚．起司牛）｜牛蕃茄+蘋果切片｜生菜｜小蕃茄｜核桃｜油醋醬（生菜）｜蜂蜜芥末(燻雞)｜塔塔醬(鮭魚)｜起司片(起司牛)

口味選擇（三擇一）

香燻雞肉 SMOKED CHICKEN $ 209

煙燻鮭魚 SMOKED SALMON | 炙燒起司牛 SEARED BEEF & CHEESE $ 259





日沐舒食盤（套餐） SUNLIT COMFORT SET

原味可頌｜主食肉類（雞腿排｜舒肥雞胸肉）｜黑胡椒水煮蛋｜生菜｜小蕃茄｜核桃｜油醋醬

口味選擇（四擇一）

蜜汁雞腿排 HONEY GLAZED CHICKEN THIGH

日式照燒嫩雞 TERIYAKI SOUS-VIDE CHICKEN BREAST

中式椒麻嫩雞 SICHUAN PEPPER SOUS-VIDE CHICKEN BREAST

美式紐奧良嫩雞 NEW ORLEANS-STYLE SOUS-VIDE CHICKEN BREAST

$ 269





巷影小食盤（套餐） ALLEY WHISPER PLATE PLATE

UNI 蔥油乾拌麵 五辛素 UNI SCALLION OIL TOSSED NOODLES | VEGETARIAN $ 159

嚴選手工日曬關廟麵，搭配特製香蔥油與屏科大薄鹽醬油，口感Q彈、鹹香爽口，再佐以新鮮紅蘿蔔絲、小黃瓜絲、蛋絲點綴，簡單樸實，卻是最迷人的經典風味。

高麗菜鮮肉手工水餃 HOMEMADE PORK AND CABBAGE DUMPLING $ 159

8顆手工水餃｜盤。

森語蔬食盤（套餐）FOREST WHISPER PLANT-BASED PLATE

三色蔬食手工水餃 VEGETARIAN HOMEMADE DUMPLING | VEGAN $ 179

8顆蔬食水餃｜盤。

蔬食炸蝦三明治 VEGETARIAN FRIED SHRIMP SANDWICH | VEGAN $ 279

帕瑪森麵包｜素蝦條｜素魷魚圈｜脆薯薯｜牛蕃茄+蘋果切片｜生菜｜小蕃茄｜核桃｜素食蜂蜜芥末醬｜油醋醬（生菜）