

# Angle

**371°**

CP HOTEL

*Angle 371*

# Angle

371°

CP HOTEL

— *Angle 371*

Each dish and sauce reflect the chef's dedication and craftsmanship, with no use of oven-ready ingredients. We never compromise on the quality of our ingredients, insisting on offering only the finest selections. In case of shortages, we sincerely apologize because we would never sacrifice quality. We believe that only with care and attention can we present dishes truly worthy of your taste.

每道料理與醬料皆展現主廚的堅持及手藝，絕不使用調理包。對於食材，我們絕不妥協，堅持提供最優質的選擇。若遇缺貨，我們會誠摯道歉，絕不降低品質。我們相信，唯有用心，才能端出值得您品嚐的料理。

Angle 371



## 用餐時間2小時

2 hours Dining Time Limit.

---

## 禁止攜帶外食

No Outside Food Or Drinks Allowed.

---

## 開瓶費 紅白酒 NT\$300/瓶 | 烈酒 NT\$500/瓶

Corkage Fee-Wines NTD 300/Per Bottle ; Spirits NTD 500/Per Bottle.

---

## 每人低消為飲品一杯或餐點一份，五歲以下不需低消

Minimum Spend: One Drink or Dish Per Person. No Minimum Spend for Children Under Age 5.

---

## 如您有任何食物過敏，請務必告知服務人員

If You Have Any Food Allergies, Please Be Sure to Inform Our Service Staff.

---

## 餐廳禁止寵物進入

Pets Are Not Allowed to Enter ANGLE 371 Restaurant.

---

## 本餐廳保有此菜單最終解釋權

Angle 371 Reserves The Right of Final Interpretation.

---

營業時間 12:00-20:30 | 最後點餐 20:00

Opening Hours 12:00 - 20:30 | Last Order 20:00

---

地址 桃園市大園區公園路一段82號

Address : No. 82, Section 1, Gongyuan Rd, Dayuan District, Taoyuan City, 337

---

Wifi CPHotel 034531053 / Telephone 03-4532115

Angle 371

# Angle 371

*Soup*

湯品

*Salad*

沙拉

*Appetizer*

開胃分享餐

*Light Meal*

輕食



圖片僅供參考  
Image for reference only



## Soup

### 湯品

For 2 People | Includes Two Pieces of Bread.

建議份量 2人 / 附兩塊麵包

#### 今日湯品

Daily Soup

250

#### 義大利蔬菜湯

Minestrone

250

#### 蛤蜊巧達湯

Clam Chowder

250

## Salad

### 沙拉

#### 經典凱薩沙拉 Classic Caesar Salad

蘿蔓生菜 / 脆培根 / 麵包丁 / 水煮蛋

180

#### 酪梨核桃雞肉沙拉 Avocado Walnut Chicken Salad

雞胸 / 核桃 / 酪梨

280



圖片僅供參考

Image for reference only

# 680

## 開胃菜拼盤 Antipasti

芝士蕃茄 / 生牛肉 / 煙燻鮭魚 / 生食級干貝 / 德國香腸 / 歐風冷肉 (不定期更換)

Caprese / Beef Carpaccio / Smoked Salmon / Scallop / Sausage / Cold Cuts (Selection May Vary)

食材依季節變化而調整,實品以現場為主,圖片僅供參考, 詳細資訊請洽服務人員。

## Appetizer 開胃分享餐

Add-Ons 餐點加價購 | 任一餐點 Any Dish \*甜點除外 Dessert Excluded

+\$79

享 \$190 以下飲品

Enjoy a drink under 190

+\$129

享 今日湯品 / 麵包附奶油 (同桌共享無限續)

Enjoy daily soup / bread with butter (unlimited refills for the same table)

+\$299

享 今日湯品 / 麵包附奶油 (同桌共享無限續) / 炸薯 / \$190 以下飲品

Enjoy daily soup / bread with butter (unlimited refills for the same table) / fries / drink under 190

\*加購價之飲品不包含手沖咖啡 Not Include Pour Over Coffee

\*如有需要起士粉 / 研磨胡椒 / 橄欖油 / Tabasco 請洽詢服務人員

We provide optional dressing. Please let us know if you're interested. Powdered Cheese, Pepper, Olive Oil, Tabasco.

圖片僅供參考

Image for reference only



# Light Meal

## 輕食



美式薯條 French Fries ( 300g )

經典番茄醬 / 松露美奶滋 / 香蒜蛋黃醬

220

法式精緻小點 CANAPE'

煙燻鮭魚 / 蜜桃甜椒 / 義式臘腸 / 香橙蜜芥鮮蝦 / 漿果酸奶 / 綜合堅果

250

漿果燕麥碗 Wild Berries Porridge ( 含酒精 Alcoholic )

水果 / 白蘭地 / 蜂蜜 / 玉米脆片

250

匈牙利燉牛肉 Hungarian Beef Goulash

牛肉 / 麵包 / 可選白飯或洋芋泥

290

早午慵懶時光 ( 含一杯美式 ) Brunch ( Include 1 Americano )

炒蛋 / 生菜 / 水果 / 薯條 / 德式香腸 / 優格

370

★ 墨西哥芝士燻雞烤餅 Chicken Quesadilla

雞胸肉 / 蘑菇 / 香菇 / 香菜 / 墨西哥辣椒 / 莎莎醬

380

英式嫩汁炸魚&薯條 English Fish & Chips

自製麵漿 / 塔塔醬 / 綜合生菜

480



圖片僅供參考

Image for reference only



## Light Meal



Chicken Quesadilla  
★ 墨西哥芝士燻雞烤餅



English Fish & Chips  
英式嫩汁炸魚&薯條



CANAPE'  
法式精緻小點



Brunch (Include 1 Americano)  
早午慵懶時光 (含一杯美式)

圖片僅供參考

Image for reference only

Angle 371

*Pasta*  
義大利麵

*Risotto*  
燉飯

*Main Course*  
主餐



圖片僅供參考

Image for reference only

Pasta

## 義大利麵

---

★ 香醋培根奶油麵 Carbonara Bacon

班尼迪克蛋 / 鮮奶油 / 巴薩米克醋

370

---

波隆那肉醬麵 Spaghetti Bolognese

牛肉醬 / 蒜頭 / 番茄丁

380

---

奶油松露義大利麵 Spaghetti with Truffle

松露 / 洋蔥 / 蒜頭 / 什錦菇 / 番茄丁 ( 可提供蛋奶素 ovo-lacto vegetarian )

420

---

千層麵 Lasagna

九層塔 / 松子 / 牛肉醬 ( 可提供蛋奶素 ovo-lacto vegetarian )

480

---

蒜香辣味蝦&干貝麵

Linguine Aglio Olio with Shrimps and Scallop

辣椒 / 蒜 / 橄欖油 / 羅勒 / 番茄丁

520

---

Risotto

## 燉飯

---

松露牛肝菌燉飯 Mushroom Risotto

松露 / 牛肝菌 / 什錦菇 / 番茄丁 ( 可提供蛋奶素 ovo-lacto vegetarian )

460

---

★ 香草青醬牛肉燉飯 Prime Blade Steak Risotto

青醬 / 時蔬 / 番茄丁 / USDA Prime 牛板腱

480

---

明太子鮭魚燉飯 Salmon Risotto with Mentaiko

鮭魚 / 明太子 / 番茄丁 / 帕瑪森起司

520

---

明太子軟絲燉飯 (整隻) Squid Risotto with Mentaiko

軟絲 / 明太子 / 番茄丁 / 帕瑪森起司

680

---



# Pasta and Risotto



Linguine Aglio Olio with  
Shrimps and Scallop  
蒜香辣味蝦 & 干貝麵



Spaghetti Bolognese  
波隆那肉醬麵



Carbonara Bacon  
香醋培根奶油麵



Prime Blade Steak Risotto  
香草青醬牛肉燉飯



Squid Risotto with Mentaiko  
明太子軟絲燉飯 (整隻)



圖片僅供參考  
Image for reference only



## Main Course

### 主菜

- 
- |                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------|------|
| ★ 嫩肩牛 Prime Blade Steak                                        | 550  |
| 綜合生菜 / 薯條 / 紅酒醬汁                                               |      |
| <hr/>                                                          |      |
| ★ 伊比利梅花豬排 Iberian Pork Collar                                  | 580  |
| 酒漬黑櫻桃 / 洋芋                                                     |      |
| <hr/>                                                          |      |
| ★ 櫻桃鴨胸比嘉麗汁 Duck Breast with Mint Orange Sauce                  | 580  |
| 南瓜泥 / 香吉士                                                      |      |
| <hr/>                                                          |      |
| 大蝦、骰子牛佐紅酒醬 Garlic Prawn & Diced Beef Cubes with Red Wine Sauce | 750  |
| 洋芋 / 紅酒醬汁 / 蒜片 / USDA Prime 牛板腱                                |      |
| <hr/>                                                          |      |
| 美國極佳級肋眼牛排 USDA. Prime Rib Eye 10 OZ                            | 1380 |
| 洋芋 / 紅酒醬汁 / 蒜片                                                 |      |
| <hr/>                                                          |      |
| 美國極佳級菲力牛排 USDA. Prime Beef Tenderloin 8 OZ                     | 1380 |
| 洋芋 / 紅酒醬汁 / 蒜片                                                 |      |
- 



圖片僅供參考

Image for reference only

# Main Course



Iberian Pork Collar  
伊比利梅花豬排



Duck Breast with Mint Orange Sauce  
櫻桃鴨胸比嘉麗汁



USDA. Prime Beef Tenderloin 8 OZ  
美國極佳級菲力牛排



Prime Blade Steak  
嫩肩牛



圖片僅供參考

Image for reference only



Angle 371

Drink

飲品

Dessert

甜點



圖片僅供參考

Image for reference only

*Dessert*  
甜點

主廚冰淇淋 (2球)

Chef Handmade Ice Cream ( Two Scoops )

75

蛋糕

Cake

依現場供應為主

Subject to Availability



圖片僅供參考

Image for reference only



## Drinks 飲品

## Coffee 咖啡

|                               |     |     |
|-------------------------------|-----|-----|
| 義式濃縮 Espresso                 | H   | 150 |
| 美式 Americano                  | H I | 150 |
| 拿鐵 Latte                      | H I | 180 |
| 卡布奇諾 Cappuccino               | H I | 180 |
| 香草拿鐵 Vanilla Latte            | H I | 190 |
| 榛果拿鐵 Hazelnut Latte           | H I | 190 |
| 玫瑰拿鐵 Rose Latte               | H I | 190 |
| 海鹽焦糖拿鐵 Sea Salt Caramel Latte | H I | 190 |
| 摩卡咖啡 Mocha                    | H I | 200 |
| 手沖咖啡 Pour Over Coffee         |     |     |

依現場供應為主  
Subject to Availability

## Tea Latte 茶拿鐵

|                            |     |     |
|----------------------------|-----|-----|
| 紅茶拿鐵 Black Tea Latte       | H I | 170 |
| 可可拿鐵 Cocoa Latte           | H I | 170 |
| 抹茶拿鐵 Matcha Latte          | H I | 170 |
| 黑糖拿鐵 Brown Sugar Latte     | H I | 170 |
| 蜂蜜焙茶拿鐵 Honey Hojicha Latte | H I | 170 |

飲品 +69 元，可任選 130 元內甜點 (以現場供應為主)  
Order One Drink+\$69 for a Dessert Under \$130. (Subject to Availability)

## Tea 茶

|                                        |     |     |
|----------------------------------------|-----|-----|
| 阿薩姆紅茶 Assam Black Tea                  | H I | 150 |
| 山楂玫瑰洛神茶 Hawthorn Rose Luoshen Tea      | H I | 170 |
| 蜜柚紅茶 Honey Citron Black Tea            | H I | 170 |
| 洋甘菊柚香綠茶 Chamomile and Citron Green Tea | H   | 170 |
| 蜜炆龍涎茶 Roasted Honey Oolong Tea         | H I | 180 |

## Milk Shake 奶昔

|                            |   |     |
|----------------------------|---|-----|
| 水果奶昔 Fruit Milk Shake      | I | 210 |
| 季節限定奶昔 Seasonal Milk Shake | I | 210 |



圖片僅供參考

Image for reference only

From selecting ingredients and adjusting recipes to perfecting the cooking process, the chef team at ANGLE-371 continually conducts tastings and improvements, We ensure you every bite is a perfect presentation. We believe that only through continuous review and refinement can we provide you with the ultimate dining experience. We look forward to your next visit.

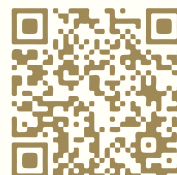
從挑選食材、調整配方，到完善烹飪流程，ANGLE-371的廚師團隊持續進行試菜與改進，只為確保每一口都是完美呈現。我們相信只有不斷檢討與精進，才能帶給您最極致的用餐體驗，期待您的再度蒞臨。



Google



Reservation



Instagram





# Angle

## 371°

CP HOTEL

*Angle 371*