

SKY GALLERY  
 — Bar & Bistro —  
 | 藝 | 廊 | 景 | 觀 | 酒 | 食 | 館 |

SKY GALLERY  
 — Bar & Bistro —  
 | 藝 | 廊 | 景 | 觀 | 酒 | 食 | 館 |



2016  
 July 02

Passion  
 Insist  
 Enjoy

熱  
 情  
 堅  
 享

Menu

營業時間 12:00 - 22:00  
 每人抵消150元 用餐時間2小時  
 消費酌收10%服務費



facebook 藍標帳號



02-89682100

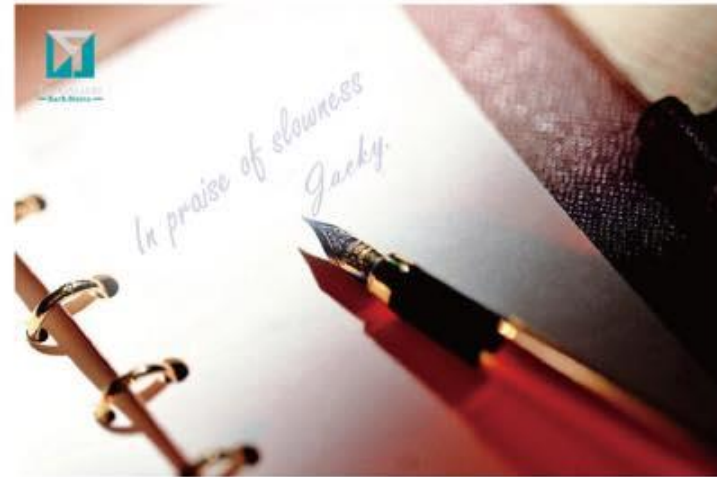
SKY GALLERY  
 — Bar & Bistro —

歡迎加入粉絲專頁

新北市板橋區府中路67號12F



Free WiFi



### 創辦人的話 From Our Founder

決定從事創立餐飲品牌，是一個巧合，對於步入中年的自己也是新的開始。

自退伍後，離鄉背井到南部打拼，在沒有背景和資源的情況下，

從飯店接待做起，之後到台北開啟了創業的道路。

在參與競爭激烈的經濟活動過程中，與不斷的回顧與深思裡，

一直覺得城市生活步調太快，都市人彼此之間關係都太過冷漠，

毅然決定創造一個「慢，得以享受生活」的空中餐廳。

基於此種認知與信念，我們運用有限的資源，提供最好的餐飲經驗給支持我們的顧客，

我和藝蔞團隊同仁們由衷的感謝您給予我們機會踏下緣分。

我始終相信一個人信念有多大，舞台就有多大，

這一路上我心中滿懷感激，感謝每位顧客給予藝蔞的支持。

藝蔞 創辦人 *Jacky.*



### 藝廊 About Sky Gallery

藝廊，提供的是遠離城市的喧囂，並能俯瞰城市的美景，

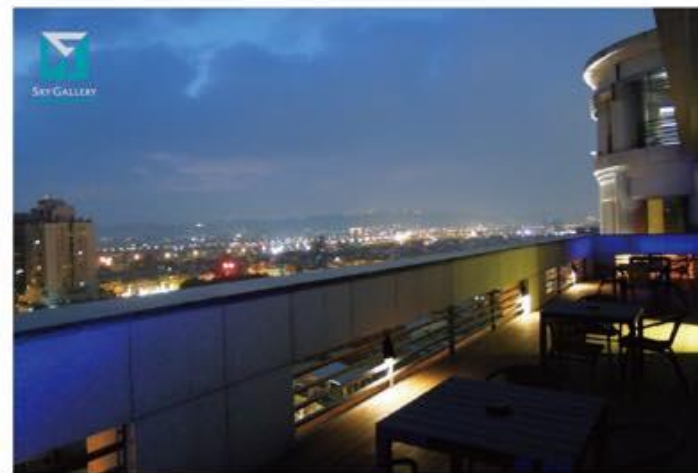
也是一種關於「慢」的生活方式。

藝廊除了提供舒適的室內用餐環境，

還擁有不同面向的戶外用餐區可以沐浴陽光。

每日黃昏時，戶外區就像是一處觀劇席。

欣賞日落、眺望市景，看著天空變換著舞台的場景。



空間規劃上，我們選擇擺放兩張長桌，可同時供多人享用。

我們希望人與人之間不再只有冷漠，取而代之的是互動與交流。

藝廊在餐點規劃上，運用廚師的專業及所學，

創造美式和西式路線的菜色，看似簡單卻有著我們不願輕易妥協的堅持。

品質上，我們用最高標準要求自己！

每樣餐點都是現點現做，並希望讓您品嚐到食材的原汁原味，以及不同以往的美食饗宴。



**SKY GALLERY**  
— Bar & Bistro —  
藝廊景觀酒食館

■ 營業時間

中午12:00 至

晚上22:00

■ 最後點餐時間

晚上20:30

■ 每人低消150元

■ 用餐時間2小時

消費酌收10%服務費



■ 沙拉 Salad 醬料: 和風/凱薩/檸檬油醋

陽光堅果生菜沙拉 NT.200  
House Salad with Mixed Nuts

煙燻雞肉堅果生菜沙拉 NT.280  
House Salad with Smoked Chicken

鮮脆蝦仁堅果生菜沙拉 NT.280  
House Salad with Shrimp

挪威鮭魚堅果生菜沙拉 NT.320  
House Salad with Norwegian Salmon

主廚嚴選沙拉 NT.380  
Chef Selected Salad Smoked Chicken, Shrimp, Norwegian Salmon

SKY GALLERY  
— Bar & Bistro —

■ 開胃菜 Appetizer

黃金脆薯佐松露醬/蜂蜜芥末 NT.150  
French Fries with truffle or honey mustard

酥炸洋葱圈 NT.150  
DEEP-FRIED ONION RINGS

酥炸檸檬雞柳條 NT.180  
Deep-fried Lemon Chicken Strips

酥炸花枝圈 NT.200  
Crispy Calamari

水牛城辣雞翅(6隻/12隻) NT.240/400  
Buffalo Wings (6 or 12 piece)

藝廊Party拼盤 NT.580  
Party Platter French Fries, Chicken Strip, Calamari, and Buffalo Wings



**三明治/可頌 Sandwich/ Croissantwich Before 17:00**

- 烤火腿起司三明治 NT.180  
Grilled Ham Cheese Sandwich
  - 烤火腿起司可頌 NT.230  
Grilled Ham Cheese Croissantwich
  - 烤總匯三明治 NT.280  
Grilled Club Sandwich
  - 烤煙雞可頌 NT.280  
Smoked Chicken Croissantwich
  - 起司鮮蝦可頌 NT.280  
Shrimp Cheese Croissantwich
  - 煙燻鮭魚可頌 NT.320  
Smoked Salmon Croissantwich
- 漢堡 Burger**
- ① 墨西哥香辣雞腿堡 NT.280  
Mexican Spicy Chicken Burger
  - ② 花生醬牛肉起司堡 NT.320  
Beef Cheeseburger with Peanut Sauce
  - ③ 藍莓牛肉起司堡 NT.320  
Beef Cheeseburger with Blueberry Sauce
  - 磨菇牛肉起司堡 NT.320  
Beef Cheeseburger with Mushroom Sauce



**義大利麵&燉飯 Pasta & Risotto**

- ♥ 南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯 (蛋奶素) NT.230  
Pumpkin Fresh Vegetables Spaghetti or Risotto
  - ♥ 蕃茄鮮蔬義大利麵/燉飯 (蛋奶素) NT.230  
Tomato Fresh Vegetables Spaghetti or Risotto
  - 檸檬蕃茄雞肉義大利麵/燉飯 NT.280  
Chicken Spaghetti or Risotto in Lemon and Tomato Sauce
  - 培根雞肉義大利麵/燉飯 NT.280  
Bacon and Chicken Spaghetti or Risotto
  - ③ 明太子蟹肉義大利麵/燉飯 NT.320  
Mentaiko Crab Spaghetti or Risotto
  - 青醬蟹肉義大利麵/燉飯 NT.320  
Crab Spaghetti or Risotto in Pesto Sauce
  - ③ 奧羅拉海鮮義大利麵/燉飯 NT.360  
Aurora Spaghetti or Risotto with seafood in tomato and cream sauce
  - 松露菲力牛義大利麵/燉飯 NT.360  
Truffles Filet Spaghetti or Risotto
- 湯品 Soup**
- 每日主廚湯品 (附麵包) NT.120  
Chef Daily Soup
- +250 升級套餐**  
Upgrade Your Meal For Additional 250
- 義式煙燻鴨胸 Smoked Duck with orange sauce
  - 堅果生菜沙拉 Mixed Salad with Nuts
  - 主廚湯品 Chef Daily Soup
- 130元以下飲品 Under \$130 Beverage  
鬆餅/奶酪/莫凡比冰淇淋 3擇1  
Waffle or panna Cotta or Movenpick Ice Cream



**義式海鮮總匯**

在義大利文化的烹飪史中，海鮮一直扮演著重要的角色；本店將豐富的海鮮，以西西里島的烹飪方式，搭配橄欖油、洋蔥、月桂葉等佐料，置於鑄鐵鍋中慢烤，沒有過度的烹飪，配上簡單的調味，將海鮮的原味呈現給您。



**嚴選主餐 Main course**

- 普羅旺斯香料烤雞腿排 NT.390  
Grilled Chicken with Provence Herbs
- 香煎鱸魚佐松露洋芋泥 NT.390  
Pan-fried Sea Bass with Truffle Mashed Potatoes
- ① 香烤脆皮德國豬腳 NT.480  
Grilled Crispy German Pork Knuckle
- ② 炭烤小羔羊排 (3PC) 蜂蜜芥末/蒜味醬 NT.480  
Lamb row with honey mustard (3pc) Honey mustard/Garlic sauce
- ③ 香煎奶油蒜香菲力牛 松露/紅酒(6 oz.) NT.680  
Garlic Filet Mignon Truffle/Red Wine (6 oz.)
- ④ 美式炭烤肋眼牛排 松露/紅酒(10 oz.) NT.680  
American Grilled Rib Eye Steak Truffle/Red Wine(10 oz.)
- ⑤ 義式海鮮總匯 NT.780  
Italian Mixed Seafood
- 香煎鱸魚&烤雞腿排 NT.680  
Pan-Fried Sea Bass and Grilled Chicken

**主餐加購限定 Additional side Dishes For Main Course**

- 大明蝦 (1只) King Prawn (1pc) 1. 鹽烤 2. 焗烤 3. 煎燒 4. 香煎奶油焗青醬 NT.200  
1. Grilled with salt 2. Baked cheese 3. Japanese sauce 4. Pan fry with butter and pesto

- +250 升級套餐** Upgrade Your Meal For Additional 250
- 義式煙燻鴨胸 Smoked duck with orange sauce
- 130元以下飲品 Under \$130 Beverage
- 堅果生菜沙拉 Mixed Salad with Nuts
- 主廚湯品 Chef Daily Soup
- 鬆餅/奶酪/莫凡比冰淇淋 3擇1 Waffle or panna Cotta or Movenpick Ice Cream

## 主廚嚴選 健康食材

Stringently select the raw materials.



SKY GALLERY  
— Bar & Bistro —

**Prawn** 明蝦（英語：Prawn），是多種蝦類的泛稱；本店選用的是台灣澎湖海域野生捕獲的日本對蝦，在日本稱為車蝦，並於捕撈後迅速以零下四十度急速冷凍，保持對蝦的鮮度；日本對蝦富含蛋白質，肉質扎實鮮美，口感Q彈，營養價值極高。

**Bass** 日本真鱸，又稱花鱸或七星鱸，適合各種烹飪方式食用；中醫認為鱸魚性溫味甘，有健脾胃、補肝腎、止咳化痰的作用；本店選用來自台灣南部養殖場的優質鱸魚，無抗生素、生長激素，肉質細緻、有口感、層次分明。



**RibEye** 肋眼牛（英語：Rib eye）約在牛隻第六到第十二根肋骨上方較沒有運動的部位，口感細緻，其表面為美觀的大理石狀脂肪花紋；本店選用的是美國精選Choice等級牛肉，以人工的飼育方式，餵以五穀等雜糧，無草腥昧，肉色成櫻桃紅，入口後，油花香氣在口腔內散開，厚實而鮮嫩，深受多數饕客喜愛。

**Filet Mignon** 菲力牛（法語：Filet mignon），位於牛隻腹部末端公認為牛肉最嫩的部位，整隻全牛當中約只有4公斤，珍貴且稀少，沒有過多的油質或是難嚼的筋肉；本店選用的是美國精選Choice等級牛肉，搭配蒜鹽焗，以烤箱慢火烘烤，將肉汁牢牢鎖住，讓您品嚐到鮮嫩多汁的美味。



**Coffee Bean** 本店選用P.R.O咖啡豆，嚴選來自中南美、非洲及亞洲進口的咖啡生豆，透過師傅的專業焙炒技術與先進烘焙設備，我們每日限量生產，保留咖啡豆天然原味，免除進口咖啡豆因船運時間長而流失的新鮮度。



■ 軟性飲品 Soft drink

- 雪碧 NT.90  
Sprite
- 可口可樂 NT.90  
Coca Cola
- 健怡可樂 NT.90  
Coca-Cola Light
- ★ 薑汁汽水 NT.120  
Ginger Ale

■ 啤酒 Beer

- ★ 台灣金牌啤酒 NT.90  
Taiwan Gold Beer
- 海尼根啤酒 NT.100  
Heineken Beer
- 時代啤酒 NT.120  
Stella Beer
- 法國可倫堡1664白啤酒 NT.150  
Kronenbourg 1664 Blanc Beer
- 夏日蜜蘋果酒 NT.150  
Somersby Apple Cider

 飲酒後請勿開車  
飲酒過量 有害健康  
Prohibit drunk driving

■ 茶品 Tea

- 嚴選紅茶 ①② NT.90  
Black Tea
- 茉香綠茶 ①② NT.90  
Jasmine Green Tea
- 香橙紅茶 ① NT.110  
Orange Iced Tea
- 香橙綠茶 ① NT.110  
Orange Green Tea
- 茉香奶綠 ①② NT.120  
Jasmine Green Milk Tea
- 伯爵奶茶 ①② NT.130  
Earl Grey Milk Tea
- ★ 烏龍奶茶 ①② NT.130  
Oolong Milk Tea
- 榛果奶茶 ①② NT.130  
Hazelnut Milk Tea
- 香草奶茶 ①② NT.130  
Vanilla Milk Tea
- 伯爵茶 ② NT.130  
Earl Grey Tea
- 玫瑰茶 ② NT.130  
Rose leaf (Hot)
- 蜜桃綠茶 ② NT.130  
Peach Green Tea
- 薄荷茶 ② NT.130  
Mint tea
- ★ 嘉年華水果茶 ①② NT.160  
Carnival Fruits Tea



■ 果汁 Juice

- 蘋果汁 NT.100  
Apple Juice
- 蔓越莓汁 NT.100  
Cranberry Juice
- 柳橙汁 NT.100  
Orange Juice
- 葡萄柚汁 NT.100  
Grapefruit Juice
- ★ 新鮮特調檸檬汁 NT.120  
Lemonade
- 蜂蜜金桔檸檬 NT.120  
Honey Kumquat Lemon Tea
- 鮮果番葡蜜 NT.150  
Tomato/honey Juice
- ★ 奇異果汁 NT.150  
Kiwi Juice
- ★ 香蕉牛奶 NT.150  
Banana Milk
- 蘋果牛奶 NT.150  
Apple Milk

■ 咖啡 Coffee

- 美式咖啡 ①② NT.80  
Americano
- 卡布奇諾 ①② NT.120  
Cappuccino
- 原味拿鐵 ①② NT.120  
Cafe Latte
- ★ 焦糖瑪奇朵 ① NT.130  
Caramel Macchiato
- ★ 榛果拿鐵 ①② NT.130  
Hazelnut Latte
- 香草拿鐵 ①② NT.130  
Vanilla Latte
- ★ 黑糖拿鐵 ① NT.130  
Cafe Chairol
- 維也納咖啡 ① NT.130  
Vienna Cafe





甜品系列

莫凡彼冰淇淋  
Movenpick Ice Cream

NT.80

繽紛夏日之戀(水果口味)  
Classical Waffle with fresh fruit

NT.280

★ 藝廊經典原味鬆餅  
Classical Waffle with Honey

NT.250

★ 黑色饗宴鬆餅(巧克力口味)  
Chocolate Waffle with Banana

NT.280