



The
Cheesecake Factory®
芝樂坊餐廳

欢迎光临！

我们的故事

厨艺精湛的艾芙琳·欧佛顿(Evelyn Overton)和丈夫奥斯卡(Oscar)梦想拥有成功的家族企业。烘焙的热忱让艾芙琳研创了独家的芝士蛋糕，凡是品尝过的人都赞不绝口。到了20世纪50年代初，艾芙琳一边养育两个年幼的孩子大卫(David)和芮妮(Renee)，一边将家里的地下室改成为专业烘焙店，向她家乡底特律当地高档的餐厅供应她的原创芝士蛋糕。随着孩子们的长大，艾芙琳和奥斯卡决定将生意迁往西部。他们倾其所有，在洛杉矶开了一家小烘焙店，让更多人可品尝到他们的驰名芝士蛋糕。那年是1972年，烘焙店取名为The Cheesecake Factory®。

原创芝士蛋糕激发了儿子大卫的灵感，从而创造了与众不同的原创餐厅；1978年，The Cheesecake Factory 的餐厅(中译：芝乐坊餐厅)于加利福尼亚州比佛利山开业。尽管对餐厅经营所知甚少，儿子大卫却在如何让客人满意方面很有先见之明。大卫提供了让食客念念不忘的用餐体验、份量充足的菜肴、种类繁多且别出心裁的菜品、新鲜精良的食材，以及温馨舒适的用餐环境。餐厅一夕成功！

直到今天，欧佛顿一家富含创意、执着品质、充满热忱和追求卓越的原创精神，依然引领激励着The Cheesecake Factory。如今，有更多人可以在世界各地享受餐厅的原创食品和甜点。

我们的菜单

我们致力为您提供The Cheesecake Factory优质的食品和服务。我们手工制作每一个脆卷，为每一块鸡胸肉裹上面糊，现刨芝士，切洗蔬菜，整天定期用心烹调我们独具特色的土豆泥。我们所有的芝士蛋糕均由美国The Cheesecake Factory进口，保证带给您原"芝"原味的美味体验。希望您可以品尝到我们与众不同的"芝"味。

我们的餐厅服务

每周七天

午餐·晚餐·甜品和咖啡·周日早午餐

关于菜单的注意事项

菜单并未列出所有的烹调配料，如果您对某种食物过敏，请于点菜前告知您的服务员。

餐牌内之所有价格均以澳门货币计算

自带酒水之开瓶费：\$150/瓶

自带蛋糕之切饼费：\$50/位；最多收取\$150

卓联亚洲有限公司为The Cheesecake Factory®和芝乐坊餐厅®之商标和商号的被授权人，该商标和商号由TCF Co. LLC持有

鸡尾酒

特别推荐

热带风情宾治 TROPICAL TIKI PUNCH \$88
Bacardi百加得橡木心辛香朗姆酒混合菠萝、鲜姜和青柠汁

迈泰 MAI TAI \$88
本店最受欢迎的鸡尾酒之一，
Captain Morgan摩根船长朗姆酒和多种Bacardi百加得朗姆酒配热带杂果汁

长岛冰茶 LONG ISLAND ICED TEA \$88
醉意组合：伏特加、朗姆酒、琴酒、龙舌兰酒、柠檬汁和青柠汁，加少许可口可乐

J.W.'s粉红柠檬什饮 J.W.'s PINK LEMONADE \$88
Absolut绝对柠檬伏特加、Chambord香博覆盆子力娇酒和本店独家柠檬什饮

台风宾治 TYPHOON PUNCH \$88
Absolut绝对覆盆子伏特加、百香果汁、菠萝汁和橙汁

西班牙式鲜果红酒 RED SANGRIA \$88
我们特调的红酒配鲜果加冰块

菠萝莫斯科骡子 PINEAPPLE MOSCOW MULE \$88
Stolichnaya苏联红牌伏特加、青柠、菠萝汁和姜味汽水

乔治亚蜜桃 GEORGIA PEACH \$88
Skeyy蓝天伏特加、蜜桃力娇酒、蜜桃和覆盆子冰沙

椰林飘香 PIÑA COLADA \$88
四倍浓度朗姆酒、鲜菠萝和椰浆冰沙

芝乐坊蜜桃贝利尼 FACTORY PEACH BELLINI \$88
Cava卡瓦气泡酒、蜜桃力娇酒和蜜桃冰沙

百香果香柠威士忌 PASSION FRUIT WHISKEY SOUR \$108
Bulleit 美国黑麦威士忌、Aperol开胃酒及鲜柠檬汁配百香果汁

莫吉托酒

莫吉托 MOJITO \$78
Bacardi百加得朗姆酒配鲜薄荷、青柠和冰块

菠萝莫吉托 PINEAPPLE MOJITO \$88
Bacardi百加得陈酿朗姆酒配鲜薄荷及菠萝汁

百香果莫吉托 PASSION FRUIT MOJITO \$88
Bacardi百加得陈酿朗姆酒及八年朗姆酒配薄荷，青柠和百香果汁

鸡尾酒

马天尼酒

大都会 COSMOPOLITAN \$90
Absolut绝对柠檬伏特加和Cointreau君度香橙力娇酒，加少许蔓越莓汁摇匀

柠檬糖 LEMON DROP \$90
Absolut绝对柠檬伏特加、Cointreau君度香橙力娇酒和柠檬，
冰镇后摇匀，杯边蘸上糖来喝

彬彬有礼-肮脏马天尼 \$108
THE WELL-MANNERED DIRTY MARTINI
本店特调版本的肮脏马天尼，再加Ketel One伏特加和蓝芝士酿橄榄

草莓马天尼 STRAWBERRY MARTINI \$108
Tito's蒂朵思伏特加浸泡鲜草莓，即点即做

玛格丽特酒

玛格丽特 MARGARITA \$78
我们经典的玛格丽特口味，银龙舌兰酒配Triple Sec橙味力娇酒和青柠

至尊玛格丽特 THE ULTIMATE MARGARITA \$108
我们高品质的玛格丽特，Don Julio唐胡里奥珍藏白标龙舌兰酒、Cointreau君度
香橙力娇酒、Grand Marnier金万利香橙力娇酒和大量青柠汁，加冰块

百香果玛格丽特 PASSION FRUIT MARGARITA \$88
Olmeca奥美加白龙舌兰酒、St-Germain圣哲曼接骨木花利口酒和百香果汁，冰镇后摇匀

无酒精特饮

百香果薄荷苏打 PASSION MINT FIZZ \$59
百香果、龙舌兰糖浆、鲜薄荷和苏打水

香橙椰子苏打 ORANGE COCONUT CREAM SODA \$59
椰浆、红橙和青柠混合加入苏打水

菠萝樱桃青柠汽水 PINEAPPLE CHERRY LIMEADE \$59
冰爽的菠萝、樱桃和新鲜青柠

夏日鲜姜苏打 TROPICAL GINGER COOLER \$59
Island果汁、生姜加入苏打水并以青柠汁点缀

血橙青柠火花 BLOOD ORANGE SPARKLER \$59
柑橘汁、新鲜青柠和苏打水

生啤酒

STELLA ARTOIS \$78 BUDWEISER \$68 HOEGAARDEN \$78

瓶装啤酒

BROOKLYN LAGER \$78	GUINNESS DRAUGHT \$68
BROOKLYN DEFENDER IPA \$78	TSINGTAO \$48
GOOSE ISLAND IPA \$78	HEINEKEN \$48
COEDO SHIRO HEFEWEIZEN \$78	CORONA \$48
KRONENBOURG 1664 BLANC \$68	ASAHI \$48

葡萄酒

白葡萄酒

一杯	一瓶
165ml	750ml

气泡酒 SPARKLING

PROSECCO, Villa Sandi, DOC, Treviso, Veneto, Italy	\$69	\$288
CAVA, Castellroig, Brut Cava N.V., Catalonia, Spain	\$69	\$288
CHAMPAGNE, Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut, France		\$588

微甜类 SLIGHTLY SWEET

RIESLING, Dr. Loosen Urziger Wurzgarten, Kabinett, Mosel, Germany	\$69	\$288
GEWÜRZTRAMINER, Hospices de Colmar, Alsace, France		\$298
MOSCATO D'ASTI, Perlino Casa Martelletti, Piedmont, Italy	\$69	\$288

清爽口感类 LIGHT AND CRISP

RIESLING, Hospices de Colmar, Vins d'Alsace, Alsace, France	\$69	\$288
ALVARINHO, João Portugal Ramos, Vinhos Verdes, Minho, Portugal	\$48	\$198
PINOT GRIGIO, Cantina Beato Bartolomeo, San Giorgio, Veneto, Italy	\$69	\$288
SAUVIGNON BLANC, Cloudy Bay, New Zealand		\$488
SAUVIGNON BLANC-SEMILLON, Cape Mentelle, Margaret River, Western Australia		\$388

醇厚饱满酒体类 FULL AND RICH

CHARDONNAY, The Cheesecake Factory, USA	\$69	\$288
CHARDONNAY, Kendall-Jackson, Vintner's Reserve, California, USA		\$288
CHARDONNAY, Nuiton Beaunoy, Meursault, France		\$588

红葡萄酒

中度酒体类 MEDIUM BODIED REDS

MERLOT, Shadow Hill, Columbia Valley, USA	\$69	\$288
PINOT NOIR, Nuiton-Beaunoy, Beaune 1er Cru 2014, Burgundy, France		\$528
SANGIOVESE, Castello di Monsanto Monrosso, Chianti DOCG, Tuscany, Italy		\$288
CABERNET-MERLOT, Cape Mentelle, Margaret River, Western Australia		\$388

醇厚饱满酒体类 FULLER BODIED REDS

CABERNET SAUVIGNON, The Cheesecake Factory, California, USA	\$69	\$288
SHIRAZ, Kies Dedication, Barossa Valley, Australia		\$388
CABERNET SAUVIGNON, Simi, Sonoma County, Alexander Valley, USA		\$588

—— 为你介绍 ——

非常樱桃

GHIRARDELLI[®] 巧克力 芝士蛋糕

上层为樱桃芝士蛋糕，下层是特浓巧克力蛋糕，
再配樱桃果肉和Ghirardelli[®]吉尔德利巧克力碎粒

(Ridiculously Delicious)



Made with Ghirardelli 注册商标并授权使用

小菜 和 小吃

小蔬菜沙拉 \$58
LITTLE HOUSE SALAD
拌油醋汁

酿蘑菇 \$98
STUFFED MUSHROOMS
蘑菇酿满芳缇娜及帕尔玛芝士、大蒜和香草，配葡萄酒汁

脆烤酿薯宝 \$88
LOADED BAKED POTATO TOTS
香脆的薯宝酿满芝士、培根和葱，配酸奶油

甜菜根牛油果沙拉 \$88
BEET AND AVOCADO SALAD
甜菜根、牛油果、鲜橙、芝麻菜和蜜糖酸奶酱

脆炸芝士角 \$98
CRISPY FRIED CHEESE
炸马苏里拉和芳缇娜芝士角，配意式番茄酱

香脆球芽甘蓝 \$98
CRISPY BRUSSELS SPROUTS
烤成香脆的球芽甘蓝拌上培根和枫糖黄油酱汁

脆炸西葫芦 \$88
FRIED ZUCCHINI
西葫芦轻裹面糊后炸脆，再撒上帕尔玛芝士，配牧场沙拉酱

芝士汉堡春卷 \$88
CHEESEBURGER SPRING ROLLS
香脆春卷内含优质牛肉、热熔芝士和烤洋葱

香脆蟹肉球 \$98
CRISPY CRAB BITES
一口大小的炸蟹肉球，配芥末酱

爆辣炸虾 \$98
DYNAMITE SHRIMP
炸虾天妇罗，配我们秘制爆辣酱汁

头盘

本店所有头盘都非常适合与大家一起共享

帕尔玛芝士蒜蓉包 \$118
PARMESAN-GARLIC CHEESE BREAD
暖法式面包配蒜蓉黄油、马苏里拉、帕尔玛和罗马诺芝士，
配帕尔玛芝士莎莎酱及意式番茄蘸酱

街旁小汉堡 ROADSIDE SLIDERS \$158
四个小型牛肉汉堡配烤洋葱、酸黄瓜和番茄酱

牛油果脆卷 AVOCADO EGGROLLS \$158
香脆春卷内含牛油果、番茄干、红洋葱和香菜，配罗望子腰果蘸酱

墨西哥烤饼 QUESADILLA \$108
烤墨西哥薄面饼内夹热熔芝士、葱和辣椒，配少许牛油果酱、莎莎酱和酸奶油
配鸡肉 \$148

炸芝士通心粉球 \$158
FRIED MACARONI AND CHEESE
芝士通心粉球外裹香脆面包糠，配意式奶油番茄酱

美式南部炸鸡小汉堡 \$158
SOUTHERN FRIED CHICKEN SLIDERS
四个小型炸鸡胸肉汉堡，配生菜、番茄和酸黄瓜

热菠菜芝士蘸酱 \$148
HOT SPINACH AND CHEESE DIP
热腾腾的菠菜、洋葱心、红葱头、大蒜和各种芝士，配墨西哥玉米脆片和莎莎酱，
份量足以供两人分享

德州墨西哥脆卷 \$158
TEX MEX EGGROLLS
香脆春卷内含辣鸡肉、玉米、黑豆、甜椒、洋葱和热熔芝士，
配牛油果奶油和莎莎酱

炸鱿鱼 \$168
FRIED CALAMARI
轻炸至酥脆可口，配蒜香蘸酱和鸡尾酒酱

香辣爆炸鸡角 \$168
BUFFALO BLASTS
酥炸馅角内含鸡肉、芝士和我们特制布法罗辣酱，配芹菜条和蓝芝士酱

暖蟹肉洋葱芝士蘸酱 \$148
WARM CRAB & ARTICHOKE DIP
美味的暖蟹肉、洋葱和芝士蘸酱

脆卷拼盘 \$158
EGGROLL SAMPLER
各式春卷，包括牛油果卷、德州墨西哥卷、芝士汉堡卷和辣三文鱼爆竹卷

泰式生菜包 \$168
THAI LETTUCE WRAPS
自己动手吧！生菜叶包上沙爹鸡柳 或 烤牛油果、胡萝卜、豆芽和椰子咖喱面条，
配三种美味泰式辣蘸酱：花生酱、甜红辣椒酱和罗望子腰果酱

本日精选汤 SOUP OF THE DAY \$68标准份 / \$78大份

头盘

本店所有头盘都非常适合与大家一起共享

五花肉小汉堡 \$158
PORK BELLY SLIDERS
慢烤五花肉块配烧烤酱、高丽菜丝沙拉和炸酸黄瓜

芝乐坊玉米片 \$168
FACTORY NACHOS
墨西哥玉米脆片上放满热熔芝士、牛油果酱、红辣椒酱、
酸奶油、墨西哥青辣椒、葱和莎莎酱
配辣鸡肉 \$216

牛油果酱配墨西哥玉米片 \$158
GUACAMOLE AND CHIPS
牛油果、洋葱、番茄、辣椒、香菜和鲜青柠，配墨西哥玉米脆片、
莎莎酱和酸奶油

布法罗香辣鸡翅 \$198
BUFFALO WINGS
蘸满特制布法罗辣酱的炸鸡翅，配蓝芝士酱和芹菜条
布法罗香辣鸡柳 \$168

辣三文鱼爆竹卷 \$158
FIRECRACKER SALMON
炸香料调味三文鱼菠菜春卷，配甜辣椒酱

蟹肉饼 \$198
CRABCAKES
配芥末和塔塔蘸酱

头盘沙拉

田园沙拉 \$98
TOSSED GREEN SALAD
沙拉叶、各种蔬菜、番茄和脆面包丁，配自选沙拉酱

凯撒沙拉 \$128
CAESAR SALAD
近乎传统做法，配脆面包丁、帕尔玛芝士和我们特制凯撒沙拉酱
配鸡肉 \$176

希腊沙拉 \$128
GREEK SALAD
菲达芝士、番茄、黄瓜、黑橄榄、红洋葱和油醋汁

法式乡村沙拉 \$148
FRENCH COUNTRY SALAD
沙拉叶、烤芦笋、鲜甜菜根、羊奶芝士、焦糖山核桃和油醋汁

芝乐坊沙拉 \$188
FACTORY CHOPPED SALAD
罗马生菜、烤鸡肉、番茄、牛油果、玉米、培根、蓝芝士和苹果切丁，
配我们特选油醋汁

The
Cheesecake
Factory[®]
芝樂坊餐廳



丝滑 & 丰富

GODIVA[®] CHOCOLATE CHEESECAKE 歌帝梵巧克力芝士蛋糕

无面粉 Godiva[®] 歌帝梵巧克力蛋糕
加上一层歌帝梵巧克力芝士蛋糕和巧克力慕斯



GODIVA 和 Lady on Horseback 商标由 GODIVA Chocolatier, Inc. 持有

 [cheesecakefactorymo](https://www.instagram.com/cheesecakefactorymo)

 [thecheesecakefactorymo](https://www.facebook.com/thecheesecakefactorymo)

特别推荐

“超级”食物

这些富含营养的餐单选用来自大自然的食材

牛油果吐司 AVOCADO TOAST \$138
烤法式面包上置鲜牛油果、调味番茄、芝麻菜、小红萝卜和红洋葱，
稍稍淋上特级初榨橄榄油和柠檬汁

加州风味牛油果酱沙拉 \$168
CALIFORNIA GUACAMOLE SALAD
沙拉叶、牛油果、番茄、玉米、黑豆、洋葱、小红萝卜、
墨西哥玉米脆片、菲达芝士和香菜，拌微辣牛油果酱

清新唤颜沙拉 \$168
WELLNESS SALAD
沙拉叶、菠菜、羽衣甘蓝、牛油果、西兰花、葡萄、烤西洋梨、蓝莓、洋葱、
葵花籽和杏仁的美味组合，拌柠檬蓝莓油醋汁

杏仁三文鱼沙拉 \$198
ALMOND-CRUSTED SALMON SALAD
香煎三文鱼置于羽衣甘蓝、球芽甘蓝丝、芝麻菜、牛油果、藜麦、
蔓越莓和小红萝卜之上，撒上特选油醋汁

另加配料

牛油果 \$48

烤鸡肉 \$48

烤虾 \$58

烤三文鱼 \$58

意式烤饼

手工面饼，即点即烤

芝士意式烤饼 \$128
CHEESE
配马苏里拉芝士和番茄酱

玛格丽特意式烤饼 \$128
MARGHERITA
配鲜马苏里拉芝士、罗勒和番茄酱

意式辣肠意式烤饼 PEPPERONI \$138

鲜罗勒、番茄和芝士意式烤饼 \$138
FRESH BASIL, TOMATO AND CHEESE
配马苏里拉、芳缇娜和帕尔玛芝士

菠菜蘑菇意式烤饼 \$148
SPINACH AND MUSHROOM
配马苏里拉芝士、帕尔玛芝士、大蒜、香草和特级初榨橄榄油

总汇意式烤饼 THE EVERYTHING \$148
配意式辣肠、意式香肠、甜椒、洋葱、蘑菇、马苏里拉芝士和番茄酱，
另可要求配黑橄榄

肉香满溢意式烤饼 MOLTO MEAT \$158
配意式风干火腿、香肠、自制肉丸、意式辣肠、烟熏培根、
帕尔玛芝士、马苏里拉芝士及番茄酱

魅力汉堡™

以下菜品均配薯条 或 蔬菜沙拉

改配番薯条 +\$28

我们的汉堡均选用优质牛肉

怀旧汉堡 \$158

OLD FASHIONED BURGER

烤布里欧修面包夹烤牛肉汉堡排、生菜、番茄、洋葱、酸黄瓜和蛋黄酱

切达芝士酿汉堡 \$188

STUFFED CHEDDAR BURGER

烤布里欧修面包夹酿入切达和美式芝士的烤牛肉汉堡排、
烤洋葱和特调酱汁，配生菜、番茄和酸黄瓜

芝乐坊汉堡 \$178

FACTORY BURGER

法式酵母面包夹烤牛肉汉堡排、切达芝士、番茄、烤洋葱和蛋黄酱

经典汉堡 \$188

CLASSIC BURGER

烤厚厚的牛肉汉堡排、烤洋葱、生菜和番茄

熏香B.B.Q.汉堡 \$178

SMOKEHOUSE B.B.Q. BURGER

烤牛肉汉堡排、烟熏培根、热熔切达芝士、炸洋葱丝和烧烤风味牧场沙拉酱

蘑菇汉堡 \$178

MUSHROOM BURGER

烤牛肉汉堡排上盖满炒蘑菇、洋葱、热熔瑞士和芳缇娜芝士及蛋黄酱

美式芝士汉堡 \$188

AMERICANA CHEESEBURGER

烤牛肉汉堡排、美式和切达芝士、脆土豆丝、生菜、
番茄、烤洋葱、酸黄瓜及秘制酱汁

炸芝士通心粉球汉堡 \$178

MACARONI AND CHEESE BURGER

烤牛肉汉堡排上加我们香滑浓郁的炸芝士通心粉球和切达芝士酱，
配生菜、番茄、酸黄瓜及洋葱

层层培根芝士汉堡 \$188

BACON-BACON CHEESEBURGER

烤牛肉汉堡排上盖满热熔切达和美式芝士、香脆培根、
慢烤厚切烟熏培根及秘制酱汁

✱

✱

✱

素菜汉堡 \$158

VEGGIE BURGER

由糙米、Farro小麦、蘑菇、黑豆和洋葱做成的美味“汉堡排”，配烤布里欧修面包、
热熔芳缇娜芝士、牛油果、黄瓜、番茄、芝麻菜、酸黄瓜和蒜泥蛋黄酱

脆辣鸡肉三明治 \$158

SPICY CRISPY CHICKEN SANDWICH

布里欧修面包夹盖满热熔芝士的香脆鸡胸肉，
可选择：布法罗香辣酱 或 墨西哥干辣椒蛋黄酱



美味当前...

200多款菜品选择，一定会有你喜欢的



特别推荐

泰式椰香青柠鸡肉 \$158
THAI COCONUT-LIME CHICKEN
柔嫩的咖喱椰酱鸡肉拌上荷兰豆、香菇、洋葱、大蒜、腰果和芒果，配米饭

香脆鸡肉虾配菠萝 \$158
CRISPY PINEAPPLE CHICKEN AND SHRIMP
香脆鸡肉和虾、荷兰豆、蘑菇、洋葱、大蒜、甜椒和香菜，裹上甜辣酱，配米饭

帕尔玛芝士鸡肉“比萨” \$208
CHICKEN PARMESAN “PIZZA STYLE”
裹上面包糠的半煎炸鸡胸肉饼，淋上意式番茄酱和热熔芝士，
上放意式奶油天使面

松露蜜糖炸鸡 \$228
TRUFFLE-HONEY CHICKEN
松露蜜糖炸鸡胸肉，配芦笋和土豆泥

鸡肉贝拉吉奥 \$198
CHICKEN BELLAGIO
脆皮鸡胸肉配罗勒意大利面和帕尔玛芝士奶油汁，上放意式风干火腿和芝麻菜沙拉

墨西哥鸡肉辣豆浓汤饭 \$168
WHITE CHICKEN CHILI
风味辣白豆酱内含鸡肉、烤青辣椒、洋葱、大蒜和少许奶油，配米饭和莎莎酱

焗墨西哥芝士鸡肉卷 \$158
CHICKEN ENCHILADAS
淋上我们特制墨西哥番茄辣豆酱及放上热熔芝士，配黑豆和香菜饭

“小不点”卡真辣鸡肉 \$198
CAJUN CHICKEN “LITTLES”
无骨鸡胸肉块裹上香辣卡真香料后炸至酥脆，配土豆泥和轻炒玉米蔬菜粒

香橙鸡块 \$198
ORANGE CHICKEN
炸鸡胸肉块，淋上又甜又辣的香橙酱，配米饭和蔬菜

墨西哥北部辣鸡肉塔可卷 \$168
BAJA CHICKEN TACOS
墨西哥软玉米饼夹微辣鸡肉、芝士、番茄、牛油果、洋葱、
墨西哥干辣椒和香菜，配米饭及黑豆

墨西哥鱼肉塔可卷 \$178
FISH TACOS
墨西哥软玉米饼夹 烤鱼块 或 炸鱼天妇罗、
牛油果、番茄、墨西哥干辣椒酱、调味洋葱和香菜，配米饭及黑豆

帕尔玛芝士香草鸡 \$198
PARMESAN-HERB CRUSTED CHICKEN
鸡胸肉裹上蒜香帕尔玛芝士面包糠和香草后煎香，配土豆泥和四季豆

特别推荐

葡式烧鸡 \$218 PORTUGUESE CHICKEN

本店演绎的澳门经典菜品！
烤鸡半只配椰子咖喱花生酱汁、豌豆、胡萝卜和香脆土豆

马德拉酒鸡肉 \$268 CHICKEN MADEIRA

本店最畅销的鸡肉菜品！
香煎鸡胸肉上放鲜芦笋和热熔马苏里拉芝士，淋上鲜蘑菇马德拉酒汁，配土豆泥

鸡肉和美式比司吉饼 \$228 CHICKEN & BISCUITS

我们的“Comfort Classic经典心灵美食”。
香煎鸡胸肉淋上浓郁锅煮肉汁，配土豆泥、蘑菇、蔬菜和我们至臻美式白脱牛奶比司吉饼

罗马诺芝士脆皮鸡肉 \$208 CRUSTED CHICKEN ROMANO

鸡胸肉外裹罗马诺和帕尔玛芝士脆皮，配清淡番茄意大利面

牧羊人派 \$228 SHEPHERD'S PIE

派内含碎牛肉、胡萝卜、豌豆、西葫芦和洋葱，淋上美味的蘑菇肉汁，
上盖帕尔玛芝士土豆泥派皮

芝乐坊驰名美式烤肉饼 \$258 FAMOUSE FACTORY MEATLOAF

牛肉饼配土豆泥、蘑菇肉汁、烤洋葱和轻炒玉米蔬菜粒

意式酥脆鸡排 \$198 CRISPY CHICKEN COSTOLETTA

鸡胸肉轻轻裹上面糊后煎至金黄酥脆，配柠檬奶油汁、土豆泥和鲜芦笋

柠檬鸡排 \$208 CHICKEN PICCATA

香煎鸡胸肉配柠檬奶油汁、蘑菇、水瓜柳和天使面

芝乐坊豪华墨西哥卷 \$228 FACTORY BURRITO GRANDE

特大墨西哥薄面饼卷着鸡肉、芝士、米饭、洋葱、甜椒和香菜，
配牛油果酱、酸奶油、莎莎酱和黑豆

照烧鸡 \$208 TERIYAKI CHICKEN

照烧酱烤鸡胸配米饭

帮帮泰式鸡肉和虾 \$208 BANG-BANG CHICKEN AND SHRIMP

充满辛辣泰式风情，以咖喱、花生、辣椒、椰奶和蔬菜炒香，配米饭

墨西哥烤牛排塔可卷 \$238 GRILLED STEAK TACOS

墨西哥软玉米饼夹烤牛排、牛油果、番茄、墨西哥干辣椒酱、炸洋葱和香菜，配米饭及黑豆

卡真香辣什锦饭 \$228 CAJUN JAMBALAYA

番茄、洋葱、甜椒和特辣卡真酱炒虾及鸡肉，配米饭

特别推荐

意大利面食

拿坡里意大利面 PASTA NAPOLETANA \$208
意式香肠、意式辣肠、自制肉丸、蘑菇、甜椒、培根、洋葱、蒜和番茄浓酱，
配帕尔玛芝士奶油意大利面

意大利番茄面 \$178
PASTA POMODORO
意大利面配鲜罗勒、樱桃番茄和
我们自制的意式番茄酱

意式奶油宽面 \$178
FETTUCINI ALFREDO
宽面配浓郁的帕尔玛芝士奶油汁
配鸡肉 \$226

卡邦拿意大利面 \$188
PASTA CARBONARA
意大利面配烟熏培根、豌豆和
蒜蓉帕尔玛芝士奶油汁
配鸡肉 \$236

鸡肉西兰花粗管面 \$198
CHICKEN & BROCCOLI PASTA
粗管面配鸡肉、西兰花、大蒜、番茄、帕尔玛芝士和橄榄油

番茄肉丸意大利面 \$218
SPAGHETTI AND MEATBALLS
意大利面配我们自制意式香肠帕尔玛芝士牛肉丸，拌特制番茄酱和罗勒

意式香肠及虾粗管面 \$208
PASTA WITH SHRIMP AND SAUSAGE
粗管面配虾、意式香肠、洋葱、微辣的辣椒、意式番茄酱和鲜罗勒

香辣路易斯安那鸡肉蝴蝶面 \$208
LOUISIANA CHICKEN PASTA
鸡胸肉裹上帕尔玛芝士面包糠后煎香，置于蝴蝶面上配蘑菇、甜椒、洋葱和新奥尔良式辣汁

墨西哥干辣椒鸡肉斜管面 \$208
SPICY CHICKEN CHIPOTLE PASTA
斜管面配蜜汁鸡肉、芦笋、红黄甜椒、豌豆、大蒜、洋葱和墨西哥干辣椒帕尔玛芝士奶油汁

鸡肉蒜香柠檬奶油意大利面 \$208
PASTA WITH CHICKEN AND LEMON GARLIC SAUCE
意大利面配大蒜、香草、番茄和白酒炒鸡胸肉，拌蒜香柠檬奶油汁

EVELYN'S 艾芙琳至爱意大利面 \$198
EVELYN'S FAVORITE PASTA
意大利面配西兰花、番茄、西葫芦、茄子、甜椒、黑橄榄、洋葱、大蒜、
帕尔玛芝士和新鲜香料

烤蒜鸡肉蝴蝶面 \$208
FARFALLE WITH CHICKEN & ROASTED GARLIC
蝴蝶面配鸡肉、蘑菇、番茄、意式培根、豌豆、焦糖洋葱和烤蒜帕尔玛芝士奶油汁

小餐馆炸虾意大利面 \$228
BISTRO SHRIMP PASTA
意大利面配酥脆炸虾、鲜蘑菇、番茄和芝麻菜，拌罗勒蒜香柠檬奶油汁

虾肉天使面 \$228
SHRIMP WITH ANGEL HAIR
天使面配番茄、柠檬、大蒜、香草和鲜罗勒炒虾，拌少许意式番茄酱

特别推荐

鱼 和 海鲜

炸鱼薯条 FISH & CHIPS \$188
鱼柳手裹面糊后炸至酥脆，配高丽菜丝沙拉、薯条和塔塔酱

炸虾拼盘 FRIED SHRIMP PLATTER \$228
虾轻裹面糊后炸至酥脆，配薯条和高丽菜丝沙拉

柠檬蒜香大虾 \$228
PRAWNS IN LEMON GARLIC SAUCE
巴黎小餐馆风味！原粒大蒜、白酒、鲜罗勒和番茄炒大虾，配天使面

虾和鸡肉杂烩浓汤饭 \$208
SHRIMP AND CHICKEN GUMBO
虾、鸡肉、烟熏猪肉香肠、番茄、甜椒、洋葱和大蒜，
用卡真风味辣肉汤和奶油慢火炖煮，配米饭

牙买加式黑胡椒虾 \$248
JAMAICAN BLACK PEPPER SHRIMP
特辣的牙买加式黑胡椒酱炒虾，配米饭、黑豆、香蕉和腌制过的菠萝
只配鸡肉 \$208 配鸡肉及虾 \$228

烤三文鱼 \$288
GRILLED SALMON
配土豆泥和西兰花

香草三文鱼柳 \$288
HERB CRUSTED FILET OF SALMON
配清新柠檬奶油汁、芦笋和土豆泥

味噌三文鱼 \$288
MISO SALMON
味噌调味三文鱼配荷兰豆、米饭和美味的味噌酱

芝乐坊招牌组合

以下均配土豆泥

柠檬蒜香大虾 拼 DIANE黛安牛排 \$328
PRAWNS IN LEMON GARLIC SAUCE AND STEAK DIANE

马德拉酒鸡肉 拼 DIANE黛安牛排 \$328
CHICKEN MADEIRA AND STEAK DIANE

DIANE黛安牛排 拼 香草三文鱼柳 \$328
STEAK DIANE AND HERB CRUSTED SALMON

你也可以 \$328
选择以上任意两种菜品来组合

特别推荐

牛排

墨西哥烧烤牛排 \$308
CARNE ASADA STEAK
牛柳切块配炒甜椒、洋葱和香菜，
拌上辣椒番茄洋葱奶油酱，玉米和米饭

烤纽约牛排 \$308
CHARGRILLED NEW YORK STEAK
纽约牛排配土豆泥和蔬菜

DIANE黛安牛排 \$388
STEAK DIANE
优质的牛柳切块撒上黑胡椒粒和浓郁的蘑菇白酒汁，
配土豆泥和烤洋葱

板烧牛排 \$388
HIBACHI STEAK
牛排配香菇、洋葱、豆芽、青芥末土豆泥和蔬菜

烤肉眼牛排 \$418
GRILLED RIB-EYE STEAK
肉眼牛排配土豆泥和蔬菜

菲力牛排 \$438
FILET MIGNON
本店肉质最柔嫩的牛排，配土豆泥和蔬菜

配菜

薯条 French Fries \$78

番薯条 Sweet Potato Fries \$98

土豆泥 Mashed Potatoes \$68

西兰花 Broccoli \$68

四季豆 Green Beans \$68

轻炒玉米蔬菜粒 Corn Succotash \$68

芝士通心粉 Macaroni & Cheese \$88

沙拉

凯撒沙拉 \$168

CAESAR SALAD

近乎传统做法，配脆面包丁、帕尔玛芝士和我们特制凯撒沙拉酱

配鸡肉 \$216

泰式鸡肉沙拉 \$228

THAI CHICKEN SALAD

沙爹鸡柳、生菜、胡萝卜、米粉、黄瓜、豆芽、香菜、花生和芝麻，

配泰式油醋汁

SHEILA'S希拉鸡肉牛油果沙拉 \$238

SHEILA'S CHICKEN & AVOCADO SALAD

烤鸡肉、鲜牛油果、沙拉叶、墨西哥玉米脆片、胡萝卜、香菜和腰果，

拌柑橘蜜糖花生油醋汁

橘子鸡肉沙拉 \$228

MANDARIN CHICKEN SALAD

鸡胸肉、炸米粉、生菜、葱、杏仁、脆馄饨皮、豆芽、橘子和芝麻，

拌我们特制中式梅子酱

LUAU夏威夷盛宴沙拉 \$228

LUAU SALAD

一层层的烤鸡胸肉、沙拉叶、菠萝、黄瓜、红黄甜椒、四季豆、胡萝卜、

洋葱、脆馄饨皮、夏威夷果仁、花生和芝麻，拌我们特选油醋汁

烧烤风味鸡肉牧场沙拉 \$238

BARBEQUE RANCH CHICKEN SALAD

牛油果、番茄、烤玉米、黑豆、黄瓜和罗马生菜，

拌我们特制烧烤牧场沙拉酱和许多的炸洋葱丝

SANTA FE圣塔菲沙拉 \$228

SANTA FE SALAD

调味鸡块、鲜玉米、黑豆、芝士、墨西哥玉米脆片、番茄和罗马生菜，

拌花生香菜辣油醋汁

COBB科布沙拉 \$238

COBB SALAD

鸡胸肉、牛油果、蓝芝士、培根、番茄、鸡蛋和罗马生菜切碎，

拌我们特选油醋汁

三 明 治

以下菜品均配薯条 或 蔬菜沙拉
改配番薯条 +\$28

RENEE'S芮妮特选 \$158

RENEE'S SPECIAL

半份杏仁鸡肉沙拉三明治,
配标准装本日精选汤 和 小份蔬菜沙拉
改配小份凯撒沙拉 +\$28

鸡肉沙拉三明治 \$158

CHICKEN SALAD SANDWICH

烤布里欧修面包夹自制烤杏仁鸡肉沙拉, 配生菜、番茄和蛋黄酱

烤鸡肉牛油果公司三明治 \$188

GRILLED CHICKEN AND AVOCADO CLUB

白吐司夹烤鸡胸肉、牛油果、培根、番茄、热熔瑞士芝士和香草蛋黄酱

古巴三明治 \$188

CUBAN SANDWICH

将内夹慢烤猪肉、火腿、瑞士芝士、酸黄瓜、芥末和蛋黄酱的三明治压扁并烤脆

帕尔玛芝士鸡肉三明治 \$198

CHICKEN PARMESAN SANDWICH

柔嫩鸡肉轻轻裹上帕尔玛芝士面包糠后炸至香脆,
配番茄酱、热熔芝士和即烤法式面包

美式西南部鸡肉三明治 \$188

SOUTHWEST CHICKEN SANDWICH

烤法式长面包夹烤鸡胸肉、牛油果泥、番茄、洋葱、香菜、墨西哥青辣椒和
墨西哥干辣椒蛋黄酱

加州芝士牛排三明治 \$198

CALIFORNIA CHEESESTEAK

烤面包夹薄切烤牛排、炒蘑菇、洋葱、甜椒和芝士

脆炸鸡肉三明治 \$198

CRISPY FRIED CHICKEN SANDWICH

烤布里欧修面包夹上脆炸鸡胸肉、芝士、高丽菜丝、番茄、酸黄瓜和蛋黄酱

The
Cheesecake
Factory
芝樂坊餐廳

CINNABON



为你介绍

Cinnabon[®]

肉桂卷芝士蛋糕

Cinnabon[®]及 Cinnabon[®] 商标属 Cinnabon Franchisor SPV LLC. 注册商标

 [cheesecakefactorymo](#)

 [thecheesecakefactorymo](#)

全天候早餐

农场鲜鸡蛋 \$138
FARM FRESH EGGS
鸡蛋两个，配面包和
土豆 或 番茄
配培根 或 烤火腿 \$158

芝乐坊特制墨西哥煎蛋 \$168
FACTORY HUEVOS RANCHEROS
黑豆蓉上盖脆炸墨西哥薄玉米饼、太阳蛋两个、辣椒番茄洋葱酱、芝士、
莎莎酱、酸奶油和牛油果

布里欧修早餐三明治 \$158
BRIOCHE BREAKFAST SANDWICH
烤布里欧修面包夹炒蛋、烟熏培根、火腿、烤番茄、热熔切达芝士和蛋黄酱，配土豆

墨西哥活力早餐塔可卷 \$148
BREAKFAST TACOS
墨西哥软玉米饼夹芝士炒鸡蛋、鸡肉肠、番茄洋葱粒，墨西哥干辣椒和香菜，
配黑豆、牛油果酱和酸奶油

芝乐坊自选煎蛋饼 \$168
FACTORY CREATE AN OMELETTE
可选任意四款馅料：培根、火腿、切达芝士、杰克芝士、瑞士芝士、芳缇娜芝士、羊奶芝士、
牛油果、烤甜椒、鲜蘑菇、芦笋、菠菜、甜椒、鲜番茄、红洋葱 或 葱，
配土豆 或 番茄，以及吐司

加州煎蛋饼 \$168
CALIFORNIA OMELETTE
牛油果、蘑菇、葱、番茄、大蒜、红葱头、杰克、切达、瑞士芝士馅料及酸奶油，
配土豆 或 番茄，以及吐司

菠菜蘑菇培根芝士煎蛋饼 \$188
SPINACH, MUSHROOM, BACON AND CHEESE OMELETTE
鲜菠菜、炒蘑菇、烟熏培根、葱和热熔芝士馅料，
配土豆 或 番茄，以及吐司

墨西哥早餐卷 \$198
BREAKFAST BURRITO
暖暖的墨西哥薄面饼卷着炒鸡蛋、培根、意大利香肠、芝士、
脆土豆、牛油果、胡椒和洋葱，置在辣椒番茄洋葱酱上，
再配酸奶油、莎莎酱和黑豆

周日早午餐

周日供应至下午2点. 当日亦继续提供餐单内所有菜品

比利时华夫饼 \$138
GIANT BELGIAN WAFFLE
配草莓、山核桃和香草鲜奶油 \$158

炸鸡华夫饼 \$178
FRIED CHICKEN & WAFFLES
本店的比利时华夫饼上置脆炸鸡柳

BUTTERMILK 白脱奶松饼 \$138
BUTTERMILK PANCAKES
配蓝莓 \$158

肉桂旋风松饼 \$138
CINNAMON ROLL PANCAKES
将肉桂黄糖糖浆融入Buttermilk白脱奶松饼里，造成图案特别的螺旋纹

柠檬里科塔软芝士松饼 \$138
LEMON-RICOTTA PANCAKES
加入里科塔软芝士的Buttermilk白脱奶松饼，上置裹满糖浆的柠檬，草莓和蓝莓

早午全餐 \$148
BRUNCH COMBO
鸡蛋两只、培根两片及Buttermilk白脱奶松饼两块

班尼迪克蛋配加拿大风味培根和荷兰酱 \$168
EGGS BENEDICT WITH CANADIAN BACON AND HOLLANDAISE

炸鸡华夫饼班尼迪克蛋 \$188
FRIED CHICKEN & WAFFLES BENEDICT
本店的比利时华夫饼上置脆炸鸡柳、水波溏心蛋和荷兰酱，再配黄油枫糖浆

法式火腿芝士三明治 \$188
MONTE CRISTO SANDWICH
酥脆法式吐司夹培根、烤火腿、炒蛋和热熔瑞士芝士，撒上糖霜及另配草莓酱

香辣卡真土豆和鸡蛋 \$188
JAMBALAYA HASH & EGGS
卡真辣酱炒烟熏香肠、番茄、甜椒、洋葱和土豆，配米饭和太阳蛋

儿童早午餐 \$108
KIDS' BRUNCH
小份法式吐司 或 Buttermilk白脱奶松饼，配培根和鲜水果

芝士蛋糕

原创芝士蛋糕 ORIGINAL \$78

这是一切的起点！我们驰名香浓柔滑的芝士蛋糕配全麦饼干派皮，再抹上一层酸奶油

鲜草莓芝士蛋糕 FRESH STRAWBERRY \$88

原创芝士蛋糕上置裹满草莓味糖浆的鲜草莓，本店40多年来经久不衰，最为畅销的蛋糕！



GODIVA®巧克力芝士蛋糕 \$88

GODIVA® CHOCOLATE CHEESECAKE

无面粉Godiva®歌帝梵巧克力蛋糕加上一层歌帝梵巧克力芝士蛋糕和巧克力慕斯

菠萝翻转芝士蛋糕 \$88

PINEAPPLE UPSIDE-DOWN CHEESECAKE

两层湿润的黄油菠萝蛋糕中间夹着菠萝芝士蛋糕

焦糖苹果芝士蛋糕 \$88

CARAMEL APPLE CHEESECAKE

将焦糖苹果放入我们柔滑的原创芝士蛋糕，全麦派皮上也加了更多的焦糖

非常樱桃 GHIRARDELLI®巧克力芝士蛋糕 \$88

VERY CHERRY GHIRARDELLI® CHOCOLATE CHEESECAKE

上层为樱桃芝士蛋糕，下层是特浓巧克力蛋糕，
再配樱桃肉和Ghirardelli®吉尔德利巧克力碎粒

CINNABON®肉桂卷芝士蛋糕 \$88

CINNABON® CINNAMON SWIRL CHEESECAKE

层层肉桂卷芝士蛋糕和香草奶酥蛋糕，再抹上奶油芝士糖霜和焦糖

巧克力榛子脆脆芝士蛋糕 \$88

CHOCOLATE HAZELNUT CRUNCH CHEESECAKE

巧克力榛子芝士蛋糕配榛子脆粒和Nutella®能多益榛子巧克力酱

OREO®奥利奥非凡梦想芝士蛋糕 \$88

OREO® DREAM EXTREME CHEESECAKE

香浓柔滑的芝士蛋糕里有一层层的Oreo®奥利奥夹心饼干，
再抹上奥利奥慕斯和巧克力糖霜

咸焦糖芝士蛋糕 SALTED CARAMEL CHEESECAKE \$88

焦糖芝士蛋糕和焦糖奶油慕斯置于香草白布朗尼上，再抹上咸焦糖酱

柠檬蛋白糖芝士蛋糕 LEMON MERINGUE CHEESECAKE \$88

柠檬奶油芝士蛋糕上配一层层柠檬慕斯和蛋白糖

红丝绒芝士蛋糕 \$88

ULTIMATE RED VELVET CAKE CHEESECAKE

红丝绒蛋糕与芝士蛋糕层层相间，外层抹上奶油芝士霜和白巧克力

30周年纪念巧克力芝士蛋糕 \$88

30TH ANNIVERSARY CHOCOLATE CAKE CHEESECAKE

多层原创芝士蛋糕、特浓巧克力蛋糕和松露巧克力奶油

牛奶焦糖芝士蛋糕 DULCE DE LECHE CARAMEL CHEESECAKE \$85

焦糖芝士蛋糕上抹焦糖慕斯和杏仁糖碎粒，底层为香草派皮

芝士蛋糕

士力架巧克力焦糖芝士蛋糕 \$88
CHOCOLATE CARAMELICIOUS CHEESECAKE MADE WITH SNICKERS®
原创芝士蛋糕搭配士力架，巧克力，焦糖和花生，置于布朗尼上

白巧克力覆盆子大理石纹芝士蛋糕 \$85
WHITE CHOCOLATE RASPBERRY TRUFFLE
混合白巧克力和覆盆子的香滑大理石纹芝士蛋糕

芒果青柠芝士蛋糕 MANGO KEY LIME CHEESECAKE \$85
上层是芒果慕斯，底层是香草椰子马卡龙派皮

香蕉奶油芝士蛋糕 FRESH BANANA CREAM CHEESECAKE \$88
香蕉奶油芝士蛋糕加上一层德式巴伐利亚奶油和新鲜香蕉片

ADAM'S 亚当花生酱特浓巧克力芝士蛋糕 \$85
ADAM'S PEANUT BUTTER CUP FUDGE RIPPLE
混合焦糖、花生酱、Butterfinger®花生酱夹心巧克力碎及
Reese's®花生酱杯的浓郁大理石芝士蛋糕

柠檬覆盆子奶油芝士蛋糕 \$88
LEMON RASPBERRY CREAM CHEESECAKE
覆盆子香草蛋糕，香浓柔滑的柠檬芝士蛋糕，覆盆子手指饼干和柠檬慕斯

提拉米苏芝士蛋糕 TIRAMISU CHEESECAKE \$85
我们美味的芝士蛋糕和提拉米苏结合而成的惊喜甜品！

巧克力慕斯芝士蛋糕 CHOCOLATE MOUSSE CHEESECAKE \$85
丝滑的巧克力芝士蛋糕上加一层比利时巧克力慕斯

香草籽芝士蛋糕 VANILLA BEAN CHEESECAKE \$85
香滑的香草籽芝士蛋糕上配香草慕斯和鲜奶油

巧克力燕尾服奶油芝士蛋糕 \$88
CHOCOLATE TUXEDO CREAM CHEESECAKE
我们的特浓巧克力蛋糕、巧克力芝士蛋糕、香草马斯卡彭慕斯和巧克力层层相叠

青柠芝士蛋糕 KEY LIME CHEESECAKE \$85
芝士蛋糕版的青柠派！配香草饼干派皮，酸得滋味十足，滑得回味无穷

焦糖山核桃龟纹芝士蛋糕 \$88
CARAMEL PECAN TURTLE CHEESECAKE
山核桃布朗尼和焦糖特浓巧克力大理石纹芝士蛋糕上加一焦糖、山核桃和巧克力

南瓜 或 南瓜山核桃芝士蛋糕 \$85
PUMPKIN or PUMPKIN PECAN
季节限定

加冰淇淋 \$48

GODIVA和Lady on Horseback 商标由GODIVA Chocolatier, Inc.持有
Made with Ghirardelli 之注册商标经合约授权使用
Cinnabon®及Cinnabon®商标属于Cinnabon Franchisor SPV LLC. 注册商标
Nutella® 属于 Ferrero S.p.A注册商标並保留所有版权权利
OREO 及OREO 威化之設計屬Mondelēz International group注册商标並经授权使用
REESE'S®属The Hershey Company注册商标并授权使用
Snickers®之注册商标属于MARS, INCORPORATED持有

特色甜品

LINDA'S琳达特浓巧克力蛋糕 \$88

LINDA'S FUDGE CAKE

层层浓郁的巧克力蛋糕配特浓巧克力糖霜

胡萝卜蛋糕 CARROT CAKE \$88

层层美味香润的胡萝卜蛋糕配我们驰名奶油芝士霜

柠檬奶油蛋糕 LEMONCELLO CREAM TORTE \$88

香草蛋糕与柠檬马斯卡彭芝士奶油层层叠，撒上奶酥，配草莓和鲜奶油

提拉米苏 TIRAMISU \$88

由马斯卡彭芝士制作的意式蛋奶糊，配鲜奶油、手指饼干、巧克力、马沙拉酒和咖啡力娇酒

松露巧克力蛋糕塔 CHOCOLATE TOWER TRUFFLE CAKE \$88

特浓巧克力蛋糕与松露巧克力奶油和巧克力慕斯的层层相叠

鲜草莓松饼 FRESH STRAWBERRY SHORTCAKE \$128

我们特制松饼配香草冰淇淋、鲜草莓和鲜奶油

碗装新鲜草莓 BOWL OF FRESH STRAWBERRIES \$88

开心冰淇淋

特浓热巧克力圣代 HOT FUDGE SUNDAE \$88

配鲜奶油和杏仁

GODIVA®巧克力布朗尼圣代 \$138

GODIVA® CHOCOLATE BROWNIE SUNDAE



本店滋味无比的Godiva®歌帝梵巧克力布朗尼配香草冰淇淋、特浓热巧克力、鲜奶油和烤杏仁

碗装冰淇淋 BOWL OF ICE CREAM \$78

饮品

香浓奶昔

巧克力、香草 或 草莓奶昔 \$85
CHOCOLATE, VANILLA
OR STRAWBERRY
奶香柔滑的经典选择

OREO®奥利奥奶昔 \$85
OREO® MILKSHAKE
Oreo® 奥利奥夹心饼干
加香草冰淇淋打匀

冷饮

草莓水果思慕雪 \$85
STRAWBERRY FRUIT SMOOTHIE
草莓、橙汁、菠萝汁、椰浆和香蕉,
加冰块打匀

热带风情思慕雪 \$85
TROPICAL SMOOTHIE
芒果汁、百香果汁、菠萝汁和椰浆,
加冰块打匀

蜜桃思慕雪 \$85
PEACH SMOOTHIE
搅碎的蜜桃肉和桃汁,
加冰块打匀后混合覆盆子泥

芒果思慕雪 \$85
FROZEN ICED MANGO
芒果汁、热带杂水果汁和少许椰浆,
加冰块打匀后混合覆盆子泥

热饮和浓缩咖啡

咖啡 COFFEE \$45
卡布奇诺咖啡 CAPPUCINO \$45
双份浓缩咖啡和奶泡

摩卡咖啡 CAFE MOCHA \$45
浓缩咖啡、巧克力、
蒸气牛奶和鲜奶油

拿铁咖啡 CAFE LATTE \$45
双份浓缩咖啡配蒸气牛奶

双份浓缩咖啡 \$55
DOUBLE ESPRESSO

皇家焦糖玛奇朵咖啡 CARAMEL ROYAL MACCHIATO \$55
双份浓缩咖啡、热焦糖、香草和蒸气牛奶

* * *

芝乐坊热巧克力 FACTORY HOT CHOCOLATE \$45

各类热茶 \$45
SELECTION OF HOT TEAS

热柠檬茶 / 水 \$45
HOT LEMON TEA / WATER

冰咖啡 ICED COFFEE \$45

冰柠檬茶 ICED LEMON TEA \$45

冰奶茶 ICED MILK TEA \$45

独家特制柠檬什饮 \$55
THE CHEESECAKE FACTORY SPECIAL LEMONADE

草莓口味 \$55

覆盆子口味 \$55

斐济天然矿泉水 FIJI NATURAL ARTESIAN WATER \$55 / 500ml

圣培露含气矿泉水 SAN PELLEGRINO WATER \$55 / 500ml

橙汁 ORANGE JUICE \$45

苹果汁 APPLE JUICE \$45

软饮料 SOFT DRINKS \$45
可口可乐、零度可口可乐、雪碧、芬达橘子味
可以续杯

焦糖苹果芝士蛋糕

CARAMEL APPLE CHEESECAKE

将焦糖苹果放入我们柔滑的原创芝士蛋糕，
全麦派皮上也加了更多的焦糖

