URBAN331



"Wine is bottled poetry."

–Robert Louis Stevenson

Every bottle tells a story of time, place, and craftsmanship.

每一杯酒，都是時間、風土與匠心封存的故事。

Corkage Fee per bottle : Wine NT$500 ; Spirits NT$1,000.
The prices are subjected to 10% service charge.
自備酒水服務費:葡萄酒每瓶500元；列酒每瓶1,000元以上價格需外加10%服務費。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK.
All the beef we use in this menu is AUSTRALIA BEEF, USDA BEEF and NEW ZEALAND BEEF.We use Non-GMO bean and corn products.
本餐廳使用台灣豬肉、澳洲牛肉、美國牛肉及紐西蘭牛肉，
餐點使用之黃豆、玉米製品皆為非基因改造。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
本餐廳之食材部份含有以下過敏源種類，不適合對其過敏體質者食用，
如您有特殊飲食需求，食物過敏或食物不耐症，請主動告知我們的服務人員。


Mango 芒果


Dairy Products 乳製品


Eggs 蛋類


Crustaceans 甲殼類


Shellfish 螺貝類


Fish 魚類


Use of sulphites 亞硫酸鹽類


Gluten 麩質穀物


Sesame 芝麻


Nuts 堅果類


Peanuts 花生


Soy 大豆

Other food labeling 其他食品標示：


Spicy 辣味


Vegetarian 素食


Pork 豬肉


Beef 牛肉



你踏進的不僅是威士忌酒吧，而是某位旅人的住宿寓所，門牌是*331*

牆面通往羊男伯爵的夢境，時間倒轉至*1920*年代。

吧台是他的書桌，沙發，是他午後小憩的空間。

這間寓所，住著一位深藏不露的收藏家；

他曾在紐約地下俱樂部演奏，也是一位隨心的調酒師。

深色木質、優雅復古家具與藝術裝置，讓人一進門，便拋開都市喧囂。

水墨書信紙、地球儀、紀錄片風格照片都是他的收藏 —— 也是世界旅行後的城市記憶。



調酒篇章一 城市軌跡

紐約，是夜未眠的城市。它大膽、直接卻也危險迷人。
這杯酒，是我們寫給紐約的情書。

Tribute to New York 致敬紐約 NT$450

Maker's Mark Bourbon Whisky / Cono Sur Tocornal Merlot /
Sweet Vermouth / Fresh Lime Juice / Rooibos Syrup / Peychaud's Bitters

調酒篇章二

音樂靈魂 Soulful Player

夜晚的音樂，不一定要被聽見。
有些旋律，是被喝下去的。

Soulful Player 靈魂樂手 NT$450

Harris Gin / Port / Maraschino Liqueur /
Blanc Vermouth / Peychaud's Bitters



以上價格均為新台幣並需外加一成服務費 Prices are quoted in NT dollars and subject to a 10% service charge
飲酒過量有礙健康 For health considerations, please be reminded to drink moderately



調酒篇章三
這一杯是「屋主本人」

木質、堅果與咖啡的氣息，像老書桌、皮革沙發，深夜仍未闔上的窗簾。
煙燻泡泡升起，又消散——
提醒人——
時間，從不等待， 但好酒，永遠值得。

Apartment No. 331 331號寓所　NT$450

Auchentoshan Three Wood Single Malt Scotch Whisky / Frangelico Liqueur /
Amaretto Liqueur / Coffee Liqueur

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費 Prices are quoted in NT dollars and subject to a 10% service charge
飲酒過量有礙健康 For health considerations, please be reminded to drink moderately



調酒篇章四
旅人與她的夜

Traveler × Muse × Garden

NT$450

Traveler's Suitcase 旅人行李箱

4 Red Fruit Whisky (Homemade) /
Smirnoff Vodka / Hayman's Sloe Gin /
Bacardi Carta Blanca Rum /
Cointreau / Apple Cider Vinegar / Soda Water

Serene Garden 靜謐花園

No.3 Gin / Jasmine Liqueur / X-rated /
Fresh Lemon Juice /
Berry Syrup / Egg White

White Silky Chanson 絲白香頌

Montecampo Garganega Soave Classico DOC /
Lychee Liqueur / Cointreau / Peach Puree /
Berry Syrup / Apple Juice

Midnight Berry Muse 午夜繆斯

Wild Berries Whisky (Homemade) /
Cono Sur Tocornal Merlot /
Black Raspberry Liqueur /
Fresh Lime Juice / Honey / Egg White

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費 Prices are quoted in NT dollars and subject to a 10% service charge

飲酒過量有礙健康 For health considerations, please be reminded to drink moderately

城市下酒菜

Cicchetti 331_Manhattan spirit.
Italian soul. Taiwanese hands.



敦化南 × 墨爾伯里

Dunhua South × Mulberry

它們像是城市街角的記憶切片——
把旅人在紐約學會的大膽直接，
在義大利學會的熱情分享，
最後，由台灣帶有溫度的手致敬。

"Reuben" New York–Style Beef Gua Bao
"魯賓"紐約風格虎咬牛刈包 NT$320
Red Wine–Braised Beef | Taiwanese Pickled | Crushed Peanut | Steamed Bun
紅酒燉牛丨台式酸菜丨花生粉丨刈包

"曼哈頓的經典，被帶進台北的夜晚。
紅酒慢燉牛肉，夾進柔軟現蒸的刈包，
兩座城市在酒後的自然對話。"

"General Tso's" Crispy Free-Range Chicken Bites
"左宗棠"酥炸放牧國產雞丁 NT$320
Free-Range Local Chicken | Housemade Sweet Chili Glaze | Scallion | Sesame
放牧國產雞丨自製微辣糖醋丨青蔥丨芝麻

"這道菜的名字屬於世界，
味道卻停留在夜晚的酒吧。
酸、甜、微辣，是最適合配酒的節奏。"

"Heartbreaker"Roasted Bone Marrow
"心臟重擊"烤骨髓松露雞肝醬,意式普切塔 NT$480
Beef Bone Marrow | Truffle Chicken Liver Pâté | Italian Bruschetta
烤牛骨髓丨松露雞肝醬丨義式普切塔

"第一口，就不留餘地
骨髓的濃厚，
是夜晚降臨的最後一擊。"

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費 Prices are quoted in NT dollars and subject to a 10% service charge

"Queens Express" Venison Samosa

"皇后區特快車"慢燉鹿肉香料薩摩薩 NT$380

Slow-Braised NZ Venison Leg | Potato | Peas | Tamarind Glaze

慢燉紐西蘭鹿腿肉 | 馬鈴薯 | 青豆 | 羅旺籽釉醬

"皇后區的靈魂，是多元與速度。
香料、肉汁、酸甜醬，
像一班不停靠站的列車。"

"Fifth Avenue" Escargots de Bourgogne

"第五大道"勃根第式香料烤白玉蝸牛 NT$480

Hualien White Jade Escargots | Maqaw Herb Butter Glacé | Artisanal Baguette

花蓮白玉蝸牛 | 馬告香料奶油醬 | 長棍麵包

"法式工藝，
走在紐約最時尚的街道上。
花蓮白玉蝸牛，
搭配充滿台灣風情的馬告香料奶油，
步伐緩慢卻精準。"

"The Flushing Reminiscence"
Whole Tiger Prawn Roll

"法拉盛追憶"酥炸海虎蝦海鮮卷 NT$480

Whole Tiger Prawns | Hand-Crafted Seafood Paste | House-Made Haisan Sauce

海虎蝦 | 手打海鮮漿 | 自製海山醬

"這裡不是一種文化，
而是所有文化交會的地方。
熟悉的海山醬，
來自大海熟悉的記憶味道。"

"Sleepless in Saigon" Prime Short Rib Phở

"西貢夜未眠"極佳級牛小排河粉 NT$480

Prime Short Rib Slices | Rich Beef Bone Broth | Wide Rice Noodles

美國極佳級牛小排 | 慢燉牛高湯 | 寬河粉

"夜晚結束前的最後一碗溫暖胃與觀感。
慢燉牛骨高湯，
讓城市終於安靜下來。"



以上價格均為新台幣並需外加一成服務費 Prices are quoted in NT dollars and subject to a 10% service charge