

Coffee	內(R)	內(L)	外(R)	外(L)
Short black	60			40
Long black	60			40
Flat white	80	100	60	70
咖啡拿鐵	80	100	50	60
瑪奇朵(H)	60			
鹹焦糖瑪奇朵(H)	70			
鹹焦糖拿鐵	100	120	60	75
夏威夷豆拿鐵	100	120	60	75
卡布奇諾	80			60
摩卡咖啡	80			70
貝禮斯拿鐵	120	150	65	80
澄酒拿鐵	120	150	65	80
漂浮黑咖啡	90			
漂浮拿鐵	120			

Drink

抹茶	70	40
抹茶拿鐵	90	65
巧克力拿鐵	100	65

Soda Drink

莓果汽泡	100
------	-----

甜點。塔。派

Lazy Cheesecake	90
半熟乳酪	50
檸檬塔	80
藍莓塔	120
焦糖烤布蕾	50
鹹派：德式香腸	80
舒芙蕾(香草、抹茶)	120
草莓乳酪舒芙蕾	150

宅配甜點。塔。派

重乳酪蛋糕	400	6吋
抹茶紅豆乳酪蛋糕	470	6吋
檸檬塔	400	6吋
藍莓塔	550	6吋
半熟乳酪禮盒[原味]	180	4入
半熟乳酪禮盒[伯爵]	180	4入
半熟乳酪禮盒[綜合]	180	4入

宅配甜點需2-3工作天及不含運費。

TEA	內用	外帶
伯爵紅茶/拿鐵	90/110	50/70
早餐茶/拿鐵	90/110	50/70
錫蘭紅茶/拿鐵	90/110	50/70
阿薩姆紅茶/拿鐵	90/110	50/70
大吉嶺紅茶/拿鐵	90/110	50/70
南非博士茶/拿鐵	90/110	50/70
綠茶/拿鐵	90/110	50/70

使用HARRODS英國茶[除了南非博士茶]

LD menu

COFFEE & DESSERT

DINE IN & TAKE OUT

來自澳洲的生乳酪蛋糕，是賴瑞老闆在澳洲五星級餐廳打工時幸運的得到主廚給的食譜
 奶油乳酪、日本紫羅蘭低粉、日本上白糖。
 使用來自屏東小農的檸檬製作而成。
 新鮮藍莓及藍莓卡士達內餡。
 鮮奶油、鮮奶、雞蛋、香草仔。
 德式香腸、花椰菜、洋蔥、鮮奶油、鮮奶、法國伊斯尼奶油、日本紫羅蘭低粉、雞蛋。
 現點現做所以需要等待約40分的製作時間，現點現做的熱甜點。
 <季節限定>使用新鮮草莓及來自義大利的瑪斯卡彭乳酪。

連絡電話：0987064068
 Facebook：Lazy Day Cafe LD
 Line：@muo8547p

訂購使用LINE及FB訊息會優先回覆。

