

hecho 咖啡

SPRING/ SUMMER MENU

Cafe & Restaurant 2013
The coffee shop re-thought



輕食沙拉 SALAD

- 義式油醋蔬果沙拉 (蛋奶素)280
Seasonal Fresh salad in balsamic
- 經典凱薩雞肉蛋沙拉290
Hecho style chicken Caesar salad
- 義式干島鮮蝦沙拉320
Fresh prawns salad in thousand Island dressing

主廚濃湯 CHEF SOUP

- 主廚每日例湯 120
Daily Soup

先來點炸物吧 FINGER FOOD

- 招牌手做雞柳與薯條230
Chicken tender with fries
- 傳統炸煉乳銀絲卷 80
Fired bun (with condensed milk)
- 經典松露薯條200
Truffle fries
- 美式脆薯 110
French fries
- 半月形炸薯塊 120
Crispy wedges
- 香酥洋葱圈 120
Onion rings
- 英式塔塔炸魚薯條230
Fish & chips
- 主廚秘翅 (6支) 210
Chef chicken wings
- 海陸炸物大拼盤450
(雞柳條 炸魚 脆薯 洋葱圈)
Deep-fried platter

🕒 / 時鐘圖示為製作過程較繁瑣，餐點需等候

- 🌶️ / 辣椒圖示預設為小辣
/ 辣度不可調整，可另外附
/ 燉飯、麵均可炒小辣

早安！早午餐 ALL DAY BRUNCH

- 蒜香海鮮嫩蛋早午餐360
來Hecho 就是不能錯過地中海西班牙早午餐
有豐富的海鮮搭配，Garlic oil seafood with
還在等什麼呢?! sorambled eggs brunch
- 🕒 蜜糖水果法式吐司280
寶島的新鮮季節水果，不要錯過了~
Seasonal fruit French toast
- 🍷 招牌酥脆炸蝦堡350
手工製酥脆鮮蝦，夾蔬果洋葱圈，
還搭配薯條及鮮蔬唷！ Crispy fried prawns burger
- 美式水牛城炸雞堡350
唯一的超好吃漢堡，你還不試試嗎？
Buffalo chicken burger
- 蜂蜜芥末起司350
烤香料雞腿帕尼尼
不敢相信整隻去骨雞腿包進帕尼尼裡！try吧！
搭配季節鮮蔬、炸薯塊！ Cheese & chicken w/ honey
mustard panini
- 鄉村起司紅酒燉牛肋350
帕尼尼
試試看我們用鮮蔬燉煮的牛肉吧！搭配季節鮮蔬、
炸薯塊！ Boeuf bourguignon with cheese panini
- 青醬起司鮮蔬330
帕尼尼 (五辛素)
不喜歡吃肉的朋友，趕緊點起來！
Roasted vegetable pesto panini
- 乳酪堅果南瓜泥300
烤餅 (蛋奶素)
素食的朋友，自己打的南瓜泥，還有鮮蔬沙拉唷！
Pumpkin & nuts quesadilla with salad
- 熱炒青醬起司鮮蝦320
義式烤餅
做咖啡最傳統的料理熟賣了6年了！搭配季節鮮蔬、
炸薯格格與濃湯！ Pesto shrimp quesadilla
- 香濃奶油雞310
燉雞肉義式烤餅
一樣購做了6年的菜色！很好！吃！搭配季節鮮蔬、炸
薯格格與濃湯！ Creamy cheese & chicken quesadilla
- 早午餐附餐錫蘭紅茶
Brunch served with Hot or Iced Black tea
菜單背面更換軟性飲品可折抵30元
NT30 off for changing Soft Drinks

主廚嚴選燉飯 RISOTTO

- 法式黑松露350
爐烤雞腿奶油燉飯
Creamy truffle risotto / Grilled chicken
- 法式黑松露360
紅酒燉牛奶油燉飯
Creamy truffle risotto / Boeuf bourguignon
- 爆炸蛤蠣青醬燉飯330
Risotto in pesto sauce with clams
- 🕒 焗烤法式紅酒牛肉燉飯350
Boeuf bourguignon risotto casserole
- 起司南瓜野菇燉飯 (蛋奶素)300
Pumpkin & mushroom risotto

精選義大利麵 PASTA

- ◀ 筆管麵 penne : 義大利直麵 spaghetti ▶
- 經典香濃奶油雞肉麵280
Classic chicken alfredo
- 普羅旺斯番茄雞肉麵280
Pasta w/ chicken in tomato sauce
- 西西里漁夫海鮮麵320
Seafood pasta in red sauce
- 🌶️ 辣味家鄉紅酒燉牛肉麵350
Spicy Boeuf bourguignon pasta
- 粉紅爆炸蛤蜊麵330 X
Clam pasta in pink sauce
- 青醬漁夫海鮮麵330
Seafood pasta in pesto sauce
- 🌶️ 辣味干貝XO醬鮮蝦麵360 X
Scallop & shrimp pasta in XO sauce
- 奶香巴薩克時蔬麵 (蛋奶素)320
Creamy vegetables pasta with Balsamic sauce
- 🕒 加納利焗烤海鮮筆管麵340 X
Creamy seafood penne casserole
- 栗子南瓜培根麵300
Pumpkin & bacon pasta

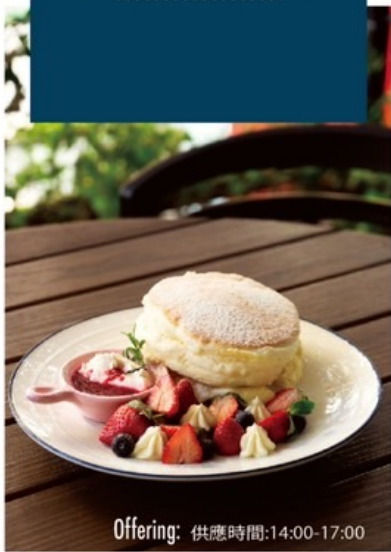
升級套餐 +165元

● 主廚前菜與濃湯+自製奶酪+飲品3選1
(其餘軟性飲品可折抵50元)。

● 若無升級套餐點選任一餐點，菜單背面軟性飲品可折抵30元

- 鳳梨冰茶
- 冰梅紅茶
- 英式鮮奶茶

Cream Cheese PANCAKE



Offering: 供應時間: 14:00-17:00

- ① 原味卡士達起司鬆餅 230
Original custard cream hot pancake
- ② 季節水果卡士達起司鬆餅 280
Seasonal fruits custard hot pancake

③ / 時鐘圖示為製作過程較繁瑣，餐點需等候

桌號

甜點 DESSERT

- 做蛋糕 (當日限定甜點) 時價
Daily dessert
- 巴斯克 150
Basque cheesecake
- 法式香蕉提拉米蘇 150
Banana tiramisu pie
- 老奶奶檸檬塔 140
Lemon Tart
- 熱香蕉巧克力布朗尼佐冰淇淋 170
Hot chocolate Brownie w/ ice cream
- 肉桂蘋果派佐香草冰淇淋 180
Cinnamon apple pie w/ ice cream

搭配兩種進口起司，純手作的口感，
像極了剛出爐的日系起司蛋糕！
必吃看看！

虹吸式咖啡 SYPHON COFFEE

- 美式咖啡 H I 110
Americano
- 拿鐵咖啡 H I 130
Coffee latte
- 焦糖拿鐵 H I 140
Caramel coffee latte
- 滿滿黑糖拿鐵 H I 140
Brown sugar latte
- 熱玫瑰海鹽拿鐵 H 150
Hot Rose latte
- 熱可可 H 140
Hot cocoa
- 熱黑糖牛奶 H 140
Hot brown sugar milk
- 酪梨牛奶 (季節限定) I 150
Avocado milk



精選風味冰茶 BEST TEA

- 冰梅錫蘭紅茶 (甜度可調整) I 120
Plum iced tea
- 滿滿胚芽鮮奶茶 I 130
Milk tea with wheat germ (甜度可調整)
- 英式鮮奶茶 (甜度可調整) I 130
Milk Tea
- 葡萄柚冰茶 (甜度可調整) I 130
Grapefruits iced tea
- 現榨鮮桔冰茶 (甜度可調整) I 140
Tangerine iced tea
- 蜂蜜香柚冰茶 I 140
Honey Citron iced tea
- 仲夏綜合水果茶 I 150
Iced fruits tea

精選風味熱茶 (燙) HOT TEA

- 蜂蜜香柚熱茶 H 160
Honey Citron iced tea
- 英式鮮奶茶 (甜度可調整) H 160
Milk Tea
- 蘋果玫瑰熱茶 (孕婦X) H 160
Hot fruits & apple tea (無咖啡因)
- 鮮榨熱桔茶 (甜度可調整) H 160
Hot tangerine tea
- 熱百匯水果茶 H 160
Hot fruits tea
- 慵懶午後 (無咖啡因) H 160
Relax blend tea (薰衣草、檸檬、洋甘菊)

鮮果汁/冰沙 JUICE/SMOOTHIES

- 綜合果汁 140
Mixed Fresh fruit juice
- 現打“做”果汁 130
Hecho style juice
- 葡萄冰沙 140
Grape smoothie
- 奇異果冰沙 140
Kiwi smoothie
- 鮮桔冰沙 140
Tangerine smoothie
- 香蕉可可冰沙 140
Cocoa banana smoothie
- 香桃冰沙 140
Peach smoothies

水果微氣泡 JUICE BUBBLE

- 葡萄柚微氣泡 140
Grapefruit bubble
- 奇異果微氣泡 140
Kiwi bubble
- 檸檬微氣泡 140
Lemon bubble
- 葡萄微氣泡 140
Grape bubble
- 香桃微氣泡 140
Peach bubble
- 加30ml 伏特加 30
Add 30ml vodka

hecho cafe & restaurant

營業時間: 10:30am~21:30pm
供餐時間: 11:00am~20:40pm

台中市西區美村路一段133巷22號2樓

Tel: 04-23260423 / 每人低消一項產品，無服務費

hecho0423 open66668888

/ 平日用餐時間120分鐘 / 假日用餐時間90分鐘

/ 若有候位狀況需配合用餐時間規定

啤酒 BEERS

- 可樂娜 / 330ml 120
Corona

白酒/紅酒 LIQUOR / RED WINE

- 白酒 Languedoc, France
- 紅酒 Western Cape, South Africa

Tall Horse Chardonnay / 2020 南非長頸馬酒莊 夏多內白酒



白葡萄酒
100% Chardonnay 13.5%

明亮的金色酒液，有著豐富的熱帶水果前調，美味又可口、濃郁的酒體，蘊藏完美熟成的水果香氣，交織著香草甜香與新鮮柑橘味，新鮮、清新又迷人。

800/瓶 220/杯

Aussieres Pays d'Oc Renaissance Red / 2018 法國拉菲酒莊奧斯莊園 培朵紅葡萄酒



紅葡萄酒
Syrah • Marselan • Merlot • Cabernet Sauvignon • Cabernet Franc

美麗的石榴紅色中帶著顯貴的紫紅色，聞有新鮮杏仁果味與淡淡煙燻氣息，入口飽滿的野莓風味充盈口中，酒體圓潤、口感細膩、單寧柔滑。

900/瓶 240/杯

今日想暢飲

Wine, Beer all you can drink
每日18:00~20:00 / 啤酒、紅白酒第2件半價

自備酒水酌收開瓶費

每瓶200元



禁止酒駕
未滿18歲禁止飲酒