



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



浏览我们
的菜单

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

迈泰 MAI TAI \$98

本店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 \$92

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 \$92

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

菠萝梅斯卡尔 PINEAPPLE MEZCAL \$92

Altos Plata 龙舌兰、梅斯卡尔配新鲜菠萝、青柠与龙舌兰

血橙阿佩罗 BLOOD ORANGE APEROL SPRITZ \$92

起泡酒配Aperol阿佩罗开胃酒、血橙及接骨木花

台风宾治 TYPHOON PUNCH \$92

Absolut 绝对伏特加、百香果汁、菠萝汁和橙汁

心动芒果 MANGO CRUSH \$92

芒果、亨利爵士金酒、接骨木花与青柠置于碎冰上

西班牙式鲜果红酒 RED SANGRIA \$92

我们特调的红酒配鲜果加冰块

菠萝莫斯科骡子 PINEAPPLE MOSCOW MULE \$92

Absolut 绝对伏特加、青柠、菠萝汁和姜味汽水

乔治亚蜜桃 GEORGIA PEACH \$92

伏特加、蜜桃力娇酒、蜜桃和覆盘子冰沙

椰林飘香 PIÑA COLADA \$98

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 \$90

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

马天尼酒

大都会 COSMOPOLITAN \$102

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 \$102

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 \$118

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 \$118

Tito's 蒂朵思伏特加浸泡鲜草莓，即点即做

Alcoholic strength greater than 1.2% vol

鸡尾酒

玛格丽特酒

玛格丽特 MARGARITA \$82
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 \$118
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 \$92
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

莫吉托酒

莫吉托 MOJITO \$84
Bacardi百加得朗姆酒配鲜薄荷、青柠和冰块

椰香莫吉托 COCONUT MOJITO \$92
Bacardi百加得白朗姆酒及马利宝酒，配椰子、薄荷和新鲜青柠

百香果莫吉托 PASSION FRUIT MOJITO \$92
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

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

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

椰香青柠汽水 COCONUT LIMEADE \$59
菠萝、椰子与新鲜青柠的热带组合

生啤酒

STELLA ARTOIS \$80

BUDWEISER \$70

HOEGAARDEN \$80

瓶装啤酒

BROOKLYN LAGER \$80

GUINNESS DRAUGHT \$70

BROOKLYN DEFENDER IPA \$80

TSINGTAO \$50

GOOSE ISLAND IPA \$80

HEINEKEN \$50

COEDO SHIRO HEFEWEIZEN \$80

CORONA \$50

KRONENBOURG 1664 BLANC \$70

ASAHI \$50

Alcoholic strength greater than 1.2% vol

葡萄酒

	一杯	一瓶
白葡萄酒	165ml	750ml
气泡酒 SPARKLING		
PROSECCO, Villa Sandi, DOC, Treviso, Veneto, Italy	\$74	\$308
CAVA, Castellroig, Brut Cava N.V., Catalonia, Spain	\$74	\$308
CHAMPAGNE, Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut, France		\$598
微甜类 SLIGHTLY SWEET		
RIESLING, Dr. Loosen Urziger Wurzgarten, Kabinett, Mosel, Germany	\$74	\$308
GEWÜRZTRAMINER, Hospices de Colmar, Alsace, France		\$318
MOSCATO D'ASTI, Perlino Casa Martelletti, Piedmont, Italy	\$74	\$308
清爽口感类 LIGHT AND CRISP		
RIESLING, Hospices de Colmar, Vins d'Alsace, Alsace, France	\$74	\$308
ALVARINHO, João Portugal Ramos, Vinhos Verdes, Minho, Portugal	\$54	\$218
PINOT GRIGIO, Cantina Beato Bartolomeo, San Giorgio, Veneto, Italy	\$74	\$308
SAUVIGNON BLANC, Cloudy Bay, New Zealand		\$498
SAUVIGNON BLANC-SEMILLON, Cape Mentelle, Margaret River, Western Australia		\$398
醇厚饱满酒体类 FULL AND RICH		
CHARDONNAY, The Cheesecake Factory, USA	\$72	\$298
CHARDONNAY, Kendall-Jackson, Vintner's Reserve, California, USA		\$308
CHARDONNAY, Pouilly-Fuisse, Burgundy, France		\$598

红葡萄酒

中度酒体类 MEDIUM BODIED REDS		
MERLOT, Shadow Hill, Columbia Valley, USA	\$72	\$298
PINOT NOIR, Nuiton-Beaunoy, Beaune 1er Cru, Burgundy, France		\$538
SANGIOVESE, Villa La Pagliaia, Chianti Classico DOCG, Italy		\$308
CABERNET-MERLOT, Cape Mentelle, Margaret River, Western Australia		\$398
醇厚饱满酒体类 FULLER BODIED REDS		
CABERNET SAUVIGNON, The Cheesecake Factory, California, USA	\$72	\$298
SHIRAZ, Kies Dedication, Barossa Valley, Australia		\$398
CABERNET SAUVIGNON, Louis M Martini, Napa Valley, USA		\$598

過量飲酒危害健康 CONSUMIR BEBIDAS ALCOÓLICAS EM EXCESSO PREJUDICA A SAÚDE
EXCESSIVE DRINKING OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS HARMFUL TO HEALTH
禁止向未滿十八歲人士銷售或提供酒精飲料 A VENDA OU DISPONIBILIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS
A MENORES DE 18 ANOS É PROIBIDA THE SALE OR SUPPLY OF ALCOHOLIC BEVERAGES
TO ANYONE UNDER THE AGE OF 18 IS PROHIBITED
Alcoholic strength greater than 1.2% vol

美味当前...

200多款餐品选择，
一定会有你喜欢的



小菜 和 小吃

小蔬菜沙拉 \$62
LITTLE HOUSE SALAD
拌油醋汁

街旁烤玉米 \$92
STREET CORN
炙烤玉米“排”配帕尔玛芝士、青柠辣椒蛋黄酱与香菜

酿蘑菇 \$102
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 \$92
LOADED BAKED POTATO TOTS
香脆的薯宝酿满芝士、培根和葱，配酸奶油

墨西哥牛油果卷 \$92
AVOCADO TACOS
豆薯饼包裹着脆炸牛油果，墨西哥番茄沙拉和香菜

嘎吱嘎吱蟹肉宝 \$102
CRISPY CRAB RANGOONS
蟹肉、奶油芝士、葱和荸荠，包在馄饨皮内炸脆，搭配甜辣椒酱

甜菜根牛油果沙拉 \$92
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，配蘸酱

脆炸西葫芦 \$92
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

芝士汉堡卷 \$94
CHEESEBURGER SPRING ROLLS
脆卷内含牛肉、热熔芝士和烤洋葱

香脆蟹肉球 \$102
CRISPY CRAB BITES
一口大小的炸蟹肉球，配芥末酱

头盘

本店所有头盘都适合共享

街旁小汉堡 \$162
ROADSIDE SLIDERS
四个小型牛肉汉堡配烤洋葱、
酸黄瓜和番茄酱

牛油果脆卷 \$168
AVOCADO EGGROLLS
脆卷内含牛油果、番茄干、红洋葱和香菜，
配罗望子腰果蘸酱

炸芝士通心粉球 \$162
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

自制肉丸 \$152
HOUSEMADE MEATBALLS
安格斯牛肉，意大利香肠和帕尔玛芝士，番茄酱和打发的里科塔芝士

热菠菜芝士蘸酱 \$154
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，
份量适合两人分享

德州墨西哥脆卷 \$162
TEX MEX EGGROLLS
脆卷内含辣鸡肉、玉米、黑豆、甜椒、
洋葱和热熔芝士，配牛油果奶油和莎莎酱

香辣爆炸鸡角 \$172
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

炸鱿鱼 \$178
FRIED CALAMARI
轻炸至酥脆可口，配蒜香蘸酱和鸡尾酒酱

脆卷拼盘 \$168
EGGROLL SAMPLER
各式脆卷，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 THAI LETTUCE WRAPS \$122 / \$172
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

五花肉小汉堡 PORK BELLY SLIDERS \$168
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 FACTORY NACHOS \$172
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 \$222

布法罗香辣鸡翅 \$202
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 \$162
FIRECRACKER SALMON
炸香料调味三文鱼菠菜脆卷，
配甜辣椒酱

暖蟹肉洋葱芝士蘸酱 \$152
WARM CRAB & ARTICHOKE DIP
美味的暖蟹肉、洋葱和芝士蘸酱

蟹肉饼 CRABCAKES \$202
配芥末和塔塔蘸酱

本日精选汤 SOUP OF THE DAY \$70标准份 / \$80大份

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

加州风味牛油果酱沙拉 \$178
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 \$178
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 \$218
ALMOND-CRUSTED SALMON SALAD
香煎三文鱼置于绿叶菜、羽衣甘蓝、牛油果、番茄、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 \$50

烤鸡肉 \$50

烤虾 \$60

烤三文鱼 \$65

意式烤饼

手工面饼，即点即烤

芝士意式烤饼 \$132

CHEESE

配马苏里拉芝士和番茄酱

玛格丽特意式烤饼 \$132

MARGHERITA

配鲜马苏里拉芝士、罗勒和番茄酱

意式辣肠意式烤饼 PEPPERONI \$142

鲜罗勒、番茄和芝士意式烤饼 \$142

FRESH BASIL, TOMATO AND CHEESE

配马苏里拉、芳缇娜和帕尔玛芝士

总汇意式烤饼 THE EVERYTHING \$152

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，

蜜蜂叮叮意式烤饼 BEE STING \$152

配意式香肠、意式辣肠、培根、卡拉布里亚辣椒、马苏里拉芝士、伏特加酱、
帕尔玛芝士与蜂蜜

肉香满溢意式烤饼 MOLTO MEAT \$162

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™ 和 三明治

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 OLD FASHIONED BURGER \$164

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

芝乐坊汉堡 FACTORY BURGER \$182

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 CLASSIC BURGER \$194

烤厚厚的牛肉汉堡排、烤洋葱、生菜和番茄

法式酱芝士汉堡 FRENCH DIP CHEESEBURGER \$182

烤布里欧修面包夹入热熔芝士，搭配烤洋葱、是拉差蛋黄酱和原汁蘸酱

熏香B.B.Q.汉堡 \$184

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 MUSHROOM BURGER \$182

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 \$184

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 \$194

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 VEGGIE BURGER \$166

我们的自制素菜“汉堡排”由糙米、Farro小麦、蘑菇、黑豆和洋葱做成，配烤布里欧修小麦面包、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

* * *

RENEE'S芮妮特选 RENEE'S SPECIAL \$158

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

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

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

脆辣鸡肉三明治 \$166

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

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 \$132
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 \$182

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

泰式鸡肉沙拉 \$232
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 \$242
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 \$232
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 \$242
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 斯塔菲沙拉 \$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 \$242
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

“心”鮮“煮”意



特别推荐

香脆鸡肉虾配菠萝 \$170
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

韩式炸鸡 \$160
KOREAN FRIED CHICKEN
韩式烧烤辣酱搭配香脆鸡肉、米饭、牛油果、泡菜、蘑菇、香菜和芝麻

帕尔玛芝士鸡肉“比萨” \$218
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 \$238
TRUFFLE-HONEY CHICKEN
松露蜜糖炸鸡胸肉，配芦笋和土豆泥

鸡肉贝拉吉奥 \$208
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

“小不点”卡真辣鸡肉 \$208
CAJUN CHICKEN “LITTLES”
鸡柳裹上香料后炸至酥脆，配土豆泥和黄油玉米

香橙鸡块 \$208
ORANGE CHICKEN
炸鸡胸肉块，淋上又甜又辣的香橙酱，配米饭和蔬菜

墨西哥北部辣鸡肉卷 \$180
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

墨西哥鱼肉卷 \$190
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 \$208
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 \$228
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 \$272
CHICKEN MADEIRA

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

罗马诺芝士脆皮鸡肉 \$218
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 \$232
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 \$262
FAMOUSE FACTORY MEATLOAF

配土豆泥、蘑菇肉汁、烤洋葱和黄油玉米

意式酥脆鸡排 \$208
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 \$218
CHICKEN PICCATA

香煎鸡胸肉配柠檬奶油汁、蘑菇、水瓜柳和天使面

帮帮泰式鸡肉和虾 \$218
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

墨西哥烤牛排卷 \$242
GRILLED STEAK TACOS

墨西哥软玉米饼夹烤牛排、牛油果、墨西哥干辣椒酱、洋葱和香菜，配米饭及黑豆

卡真香辣什锦饭 \$238
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

意大利番茄面 \$190
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 \$190
FETTUCCINI ALFREDO
宽面配浓郁的帕尔玛芝士奶油汁
配鸡肉 \$240

卡邦拿意大利面 \$192
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 \$242

香辣伏特加酒粗管面 \$222
SPICY RIGATONI VODKA
粗管面配樱桃番茄、帕尔玛芝士、新鲜罗勒、意式培根与香辣伏特加酱汁

番茄肉丸意大利面 \$222
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 \$220
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 \$220
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 \$220
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 \$220
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 \$208
EVELYN'S FAVORITE PASTA
西兰花、西葫芦、芦笋、甜椒、番茄、洋葱、大蒜、香料和帕尔玛芝士

烤蒜鸡肉蝴蝶面 \$220
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 \$240
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

特别推荐

鱼和海鲜

炸鱼薯条 FISH & CHIPS \$198
鱼柳手裹面粉后炸至酥脆，配高丽菜丝沙拉、薯条和塔塔酱

炸虾拼盘 FRIED SHRIMP PLATTER \$238
虾轻裹面粉后炸至酥脆，配薯条和高丽菜丝沙拉

柠檬蒜香大虾 \$238
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 \$218
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 \$254
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 \$218 配鸡肉及虾 \$238

烤三文鱼 \$295
GRILLED SALMON
配土豆泥和西兰花

香草三文鱼柳 \$295
HERB CRUSTED FILET OF SALMON
配清新柠檬奶油汁、芦笋和土豆泥

味噌三文鱼 \$295
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 \$345
PRAWNS IN LEMON GARLIC SAUCE AND STEAK DIANE

马德拉酒鸡肉 拼 DIANE黛安牛排 \$345
CHICKEN MADEIRA AND STEAK DIANE

DIANE黛安牛排 拼 香草三文鱼柳 \$345
STEAK DIANE AND HERB CRUSTED SALMON

你也可以 \$345
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 \$325
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 \$325
CHARGRILLED NEW YORK STEAK
纽约牛排配土豆泥和蔬菜

DIANE黛安牛排 \$405
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

烤肉眼牛排 \$435
GRILLED RIB-EYE STEAK
肉眼牛排配土豆泥和蔬菜

小小菲力牛排 \$385
PETITE FILET
小份菲力牛排，配土豆泥和蔬菜

菲力牛排 \$455
FILET MIGNON
柔嫩的牛排，配土豆泥和蔬菜

配菜

薯条 French Fries \$80

番薯条 Sweet Potato Fries \$98

土豆泥 Mashed Potatoes \$68

西兰花 Broccoli \$68

四季豆 Green Beans \$68

新鲜玉米 Fresh Corn \$68

芝士通心粉 Macaroni & Cheese \$90

山核桃曲奇面团芝士蛋糕
**COOKIE DOUGH
LOVER'S CHEESECAKE
WITH PECANS**

芝士蛋糕搭配巧克力豆山核桃曲奇面团，
上缀有曲奇面团糖霜



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

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

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

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

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

早餐泡菜炒饭配太阳蛋 \$188
BREAKFAST KIMCHI FRIED RICE AND EGGS
搭配太阳蛋与五花肉，上缀有豆芽，芝麻，香菜和是拉差蒜泥蛋黄酱

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 \$142
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 \$152
BRUNCH COMBO
鸡蛋两只、培根两片及Buttermilk白脱奶松饼两块

早午餐烤饼 \$152
BRUNCH FLATBREAD
配芝士、培根、香脆土豆、焦糖洋葱、番茄、帕尔玛芝士及煎蛋

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

培根牛油果班尼迪克蛋 \$188
BACON AND AVOCADO BENEDICT
水波溏心蛋配香脆培根、牛油果、番茄与芝麻菜。上置烤英式玛芬配卡拉布里亚荷兰酱


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 \$192
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

芝士蛋糕

原创芝士蛋糕 ORIGINAL \$84
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 \$93
原创芝士蛋糕上置裹满草莓味糖浆的鲜草莓，本品牌45年多来畅销的蛋糕！

 GODIVA® 巧克力芝士蛋糕 \$91
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

OREO® 奥利奥非凡梦想芝士蛋糕 \$91
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

红丝绒芝士蛋糕 \$91
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

椰香奶油芝士蛋糕 \$91
COCONUT CREAM PIE CHEESECAKE
椰子马卡龙派皮上置椰子芝士蛋糕，香草卡仕达酱和一层巧克力

菠萝翻转芝士蛋糕 \$91
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

山核桃曲奇面团芝士蛋糕 \$91
COOKIE DOUGH LOVER'S CHEESECAKE WITH PECANS
芝士蛋糕搭配巧克力豆山核桃曲奇面团，上缀有曲奇面团糖霜

巴斯克芝士蛋糕 \$93
CLASSIC BASQUE CHEESECAKE
细腻柔滑的芝士蛋糕配上美味而独特的“炙烤”蛋糕顶，上置新鲜莓果

30周年纪念巧克力芝士蛋糕 \$91
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

非常樱桃 GHIRARDELLI® 巧克力芝士蛋糕 \$89
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 \$91
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

咸焦糖芝士蛋糕 \$91
SALTED CARAMEL CHEESECAKE
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 \$91
LEMON MERINGUE CHEESECAKE
柠檬奶油芝士蛋糕上配一层层柠檬慕斯和蛋白糖

芝士蛋糕

牛奶焦糖芝士蛋糕 \$89

DULCE DE LECHE CARAMEL CHEESECAKE
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

士力架巧克力焦糖芝士蛋糕 \$91

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 \$89

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 \$89

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 \$91

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 \$89

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 \$91

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

巧克力慕斯芝士蛋糕 CHOCOLATE MOUSSE CHEESECAKE \$89

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 \$89

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 \$91

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 \$89

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 \$91

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

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

OREO 及OREO 威化之设计属Mondeléz International group 注册商标并授权使用

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 \$93

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 \$93

层层美味香润的胡萝卜蛋糕配我们驰名奶油芝士霜

提拉米苏 TIRAMISU \$93

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 \$93

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

碗装新鲜草莓 BOWL OF FRESH STRAWBERRIES \$92

开心冰淇淋

特浓热巧克力圣代 HOT FUDGE SUNDAE \$90

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 \$80

饮品

香浓奶昔

巧克力、香草 或 草莓奶昔 \$86
CHOCOLATE, VANILLA
OR STRAWBERRY
奶香柔滑的经典选择

OREO®奥利奥奶昔 \$88
OREO®MILKSHAKE
Oreo® 奥利奥夹心饼干
加香草冰淇淋打匀

饼干奶昔 COOKIE BUTTER MILKSHAKE \$88
和情Lotus饼干混合香草冰淇淋

冷饮

草莓水果思慕雪 \$86
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 \$86
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 \$86
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 \$86
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 \$48

摩卡咖啡 CAFE MOCHA \$48
浓缩咖啡、巧克力、蒸气牛奶和鲜奶油

卡布奇诺咖啡 CAPPUCCINO \$48
双份浓缩咖啡和奶泡

饼干拿铁 \$48
COOKIE BUTTER LATTE
浓缩咖啡, 和情Lotus饼干和蒸气牛奶,
顶端缀有打发奶油

拿铁咖啡 CAFE LATTE \$48
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 \$46
可口可乐、零度可口可乐、雪碧、芬达橘子味
可以续杯

巴斯克芝士蛋糕

CLASSIC BASQUE CHEESECAKE

独特的
“炙烤”
蛋糕顶

无饼底
烤制

细腻
柔滑的
芝士蛋糕

新鲜
莓果