



AGELESS

BAR CAFÉ
RESTAURANT



MENU

last order time 19:00



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

BAR CAFÉ
RESTAURANT



我们始终相信青春與經典可以和諧共存
一起創造生活中的种种美好。

舞齡餐廳低消 每人一份餐點

咖啡館/酒吧低消 每人一杯飲品

停車優惠辦法



消費滿\$600即贈City Parking城市車旅停車場武漢一、二、三
站當天當時段停車抵用券1張，舞齡貴客於午餐或晚餐時段內停
車，停車費只需 \$100元。

• 午餐時段停車時間：11:00~17:00

• 晚餐時段停車時間：17:00~23:00

✦ 消費可累計折抵多車，但恕無法減免每車自付額\$100元 ✦



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS RESTAURANT



WiFi

Ageless WiFi

ig@agelesscafe


本店酌收10%服務費

本店使用牛肉原產地：美國、澳洲

本店使用豬肉原產地：臺灣、西班牙、法國、荷蘭、加拿大

過敏原標示

Food Allergen Labeling



- | | | |
|-------------|-----------------|--------------|
| ● 芝麻 sesame | ● 大豆 soybeans | ● 芒果 mango |
| ● 麩質 gluten | ● 甲殼類 crustacea | ● 花生 peanuts |
| ● 蛋類 eggs | ● 魚類 fish | ● 堅果類 nuts |
| | | ● 牛奶 milk |



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

套餐

Set menu

任點主餐

Choose a main course

+150 Set

主廚沙拉、例湯、麵包

+150 includes a set of chef's salad, soup, and bread.

+200 Set

主廚沙拉、今日甜點、飲品任選

+200 includes a set of chef's salad, dessert, and beverage.

+250 Set

主廚沙拉、例湯、今日甜點、飲品任選

+250 includes a set of chef's salad, soup, dessert, and beverage.



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

主餐 Main Course

安格斯無骨牛小排 Angus Boneless Beef Short Ribs

880 ●●

安格斯無骨牛小排 野菜 波特紅酒醬
Angus boneless beef short ribs, wild greens, port wine sauce

熟成櫻桃鴨胸 Aged Cherry Duck Breast

680 ●

熟成櫻桃鴨胸 焦糖無花果 玫瑰陳醋汁
Aged cherry duck breast, caramelized figs, rose vinaigrette

脆皮法式豬腳 Crispy French Pork Knuckles

580 ●

脆皮豬腳 酸白菜 蜂蜜芥末醬
Crispy Pork Knuckles, pickled cabbage, Honey mustard sauce

排餐供應時段：11:30~14:00、17:00~19:00



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

法式紅酒牛頰燉飯

498 ●

Risotto with Beef Cheek Bourguignon

波特酒 法式牛骨汁 慢燉牛頰

Port wine-Braise, French gravy, Stew beef cheek

西班牙海鮮燉飯

388 ●●●

Paella

時令海鮮 焦糖檸檬 番紅花

Fresh sea foods, Sugar baked lemon, Saffron,

南瓜干貝燉飯

388 ●●

Risotto with Scallop Pumpkin

季節南瓜 海膽醬 日本生食干貝 鮭魚卵

Seasonal pumpkin, Sea urchin sauce, Japanese raw scallops, Salmon roe

奶油鮭魚燉飯

358 ●●

Risotto with Cream Salmon

茴香 奶油醬 鮭魚 芥菜籽

Fennel, Cream sauce, Salmon, Mustard seeds

松露牛肝菌燉飯

358 ●

Risotto with Truffle Porcini

牛肝菌 松露醬 法式紅酒醬 溫泉蛋

Porcini mushrooms, Truffle sauce, French red wine sauce, Soft boiled eggs



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM

www.agelesscreative.com

(04) 2298-0080 #8622



AGELESS


FOOD MENU

青醬蛤蜊義大利麵

Spaghetti with Clams & Pesto

新鮮蛤蜊 羅勒青醬
Fresh clams, Pesto

358 ●●




煙花女海鮮義大利麵

Spaghetti with Puttanesca

時令海鮮 煙花女醬
Fresh seafood, Puttanesca sauce

358 ●●



參巴軟殼蟹義大利麵

Spaghetti with Fried Soft Shell Crab & Sambal

酥炸軟殼蟹 鮭魚卵 南洋參巴醬
Fried soft shell crab, Salmon roe, Sambal sauce

358 ●●●

奶油培根義大利麵

Spaghetti with Bacon & Carbonara

羅馬厚切培根 蛋黃奶油醬
Thick-cut Roman bacon, Carbonara sauce

328 ●●

焗烤肉醬義大利麵

Baked Spaghetti with Bolognese

波隆那肉醬 紅酒醬 切達起司
Bolognese sauce, Red wine sauce, Cheddar cheese

328 ●●



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

沙拉 Salad

生長沙拉 秉燭觀花，只為晨曦短

498 ●●●

Flower viewing with light candles. Just because of morning fleeting.

可倫布 田園時蔬棒 捲葉生菜束 蜂蜜優格醬 田園蛋黃醬
Colombo, garden vegetable sticks, curly leaf lettuce bundle,
honey yoghurt dressing, ranch dressing

高舉蠟薪通宵觀望。紅光萬丈躍天半。寄語平時遊冶伴。
不負分陰，勝事輸今段。燈火休催歸小院。殷勤更照桃花面。
-宋 葛勝仲 蝶戀花

嫩煎雞胸凱薩沙拉

258 ●●●

Caesar Salad

蘿蔓 培根 吐司丁 帕達諾起司 嫩煎雞胸 經典凱薩醬
Romaine lettuce, bacon, Parmesan cheese, Pan-fried chicken breast, Caesar dressing



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

冷小點 3顆
Cold appetizers

焦糖無花果金杯

288 ●●

Caramel Fig Cracker

無花果 馬茲卡邦起司 西班牙火腿 紅酒蘋果 萬壽菊
Figs, Mazcarbong cheese, Spanish ham, Red wine apples, Marigolds

松露干貝泡芙

288 ●●●●

Truffle & Scallop Puff

日本生食干貝 醋漬黃瓜 漬蕃茄 鮭魚卵
Japanese raw scallops, Vinegar-pickled cucumbers, Plum-pickled tomatoes, salmon roe

蟹肉鮭魚卵甜筒

288 ●●●●●

Crab Meat & Salmon Roe Cone

蟹肉 青蘋果 鮭魚卵 西班牙蛋黃醬
Crab meat, green apple, salmon roe, Spanish mayonnaise dressing



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

熱小點 Hot appetizers

松露焗鮮筍

288 ●●●

Grilled bamboo shoots with truffle sauce

鮮筍 松露醬

Fresh bamboo shoots, truffle sauce


伊比利豬千層

288 ●●●

Iberian pig & Potato Pavé

手撕豬 馬鈴薯千層 煙燻蛋黃醬 魚子醬

Pork Carnitas, Potato Pavé, smoked Mayonnaise dressing, Caviar



酥炸軟殼蟹

288 ●●●●

Crispy fried soft shell crab

軟殼蟹 南洋時蔬沙司 生菜束

Soft shell crab, south sea vegetable sauce, lettuce bundle

水蜜桃炸蝦捲

288 ●●●

Fried Shrimp Roll

鮮蝦 水蜜桃 鳳梨 生菜束 千張 檸檬海鮮醬

Shrimp, peach, pineapple, lettuce bundle, Thousand Pieces, Lemon seafood sauce



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM

www.agelesscreative.com

(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

熱小點 Hot appetizers



南洋參巴鮮蝦

288 ●●

Fresh shrimp with Sambal chili sauce

鮮蝦 檸檬葉 時蔬 南洋參巴醬

Fresh shrimp, Lemongrass leaves, Vegetables, Sambal chili sauce

巴薩米克碳烤章魚

288 ●●

Charcoal grilled octopus with balsamic vinegar

炭烤章魚 時蔬 巴薩米克醋

Charcoal grilled octopus, Vegetables, Balsamic vinegar

西班牙風味小卷

288 ●●●●

Spanish style Squid

時蔬 小卷 檸檬 秘製香料

Vegetables, Squid, Lemon, Secret spices



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM

www.agelesscreative.com

(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

每日例湯

100 ●●

Soup



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

紅酒 & 白酒 House wine



Wine Fusion

產地: 智利莫利納七區
品種: 85% 卡本納蘇維翁、15% 熟蘋果
年份: 2022 年 容量: 750ML. ALC/VOL: 12%. 飲用溫度: 10-12°
單寧: 低. 酸度: 中. 甜度: 高. 酒體: 持久明亮
香氣: 複雜, 濃厚蘋果香、黑莓、丁香、玫瑰等香味讓人沉醉
風味: 酒質相當飽滿, 紮實而成熟的單寧提供這款酒良好的架構, 以豐富甜美的蘋果香為中心, 加上甘草的香味, 組成相當怡人的無澀口感。
飲用場景: 肉食、素食、餐前、下午茶

300/Glass
800/Bottle



Wine Natura

產地: 智利莫利納七區
品種: 卡本納蘇維翁
年份: 2022 年 容量: 750ML. ALC/VOL: 13%. 飲用溫度: 10-12°
單寧: 柔軟. 酸度: 中. 甜度: 高. 酒體: 持久明亮
香氣: 獨特果香, 濃厚的黑莓、丁香、玫瑰等香味讓人沉醉
風味: 順口滑潤, 蜜餞般的黑醋栗、覆盆子、李子和黑莓果香, 甜巧克力的優雅氣息; 口中甘草、紫花和礦物質香味增加其複雜性。
飲用場景: 肉食、素食、派對

300/Glass
800/Bottle



Riesling Erben

產地: 德國/萊茵黑森州
品種: RIESLING
年份: 2018 年 容量: 750ML. ALC/VOL: 11.5%. 飲用溫度: 10-12°
單寧: 低. 酸度: 中. 甜度: 高. 酒體: 飽滿
香氣: 獨特果香, 濃厚的黑莓、丁香、玫瑰等香味讓人沉醉
風味: 桃子、杏子和成熟蘋果的獨特果香, 與完美融合的酸度和細膩柔滑的口感, 甜瓜、梨子、香草、椰子和杏子的味道非常明顯, 最後以鳳梨和酪梨的味道結束。
飲用場景: 豬肉、貝類海鮮、禽類、麻辣菜餚

300/Glass
800/Bottle



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

無酒精飲品 alcohol free Beverage

義式咖啡 Espresso

CQI Q Grader 國際咖啡品質鑑定師認證精品咖啡

- | | | |
|---------------------|-----------|---------|
| ☺ 美式咖啡
Americano | 可可深焙/花果淺焙 | 100/130 |
| 拿鐵咖啡
Cafe Latte | 可可深焙/花果淺焙 | 120/150 |

氣泡飲 Sparkling

- | | |
|--|-----|
| ☺ 啤酒花氣泡飲
Hoppy Sparkling | 120 |
| 荔枝蘋果氣泡飲
Apple Lychee Sparkling | 120 |
| 柚香氣泡飲
Yuzu Sparkling | 120 |
| ☺ 百香鳳梨氣泡飲
Passion Fruit Pineapple Sparkling | 120 |
| 紅心芭樂氣泡飲
Red-Fleshed Guava Sparkling | 120 |



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM
www.agelesscreative.com
(04) 2298-0080 #8622



AGELESS

FOOD MENU

甜點

Desert

檸檬塔

Lemon Tart

100

香草布丁

vanilla pudding

120

♡ 生乳酪蛋糕

Raw cheesecake

120

提拉米蘇

Tiramisu

120

♡ 現烤熔岩蛋糕

Freshly Baked Molten Lava Cake

150



BAR AGELESS CAFÉ & RESTAURANT

11:30 AM - 21:00 PM

www.agelesscreative.com

(04) 2298-0080 #8622

