Eat well, GONNA be a PLUS.

好肉好菜×原型食物×健康餐廳

身處歷史建築的 gonnaPLUS，讓光影與香氣自然流動，
從食物的原始樣貌出發，以天然食材與自製醬汁呈現風味的平衡。
不過度加工、不犧牲風味，讓每一口都回到真實與自在。

At gonnaPLUS, we believe in the art of eating well — real ingredients, honest flavor, and effortless balance.
For life's special moments, every meal is a tasteful harmony of health, comfort, and joy.

Minimun Charge

低消：每人一份餐點 / 甜點
Per Person : Any Meal or Dessert

加點飲品或精選湯品折抵30元（酒、瓶裝飲料除外）。如有過敏原請提早告知現場服務人員，我們將協助調整。
Enjoy $30 off any selected soup or drink with any meal purchase (Alcoholic and bottled drinks not included).
If you have any food allergies, please inform our staff in advance, and we will assist with adjustments.

餐飲消費需酌收10%服務費，用餐時間2小時 I All prices include a 10% service fee. Dining time is limited to 2 hours.

Small Plates for Share

小盤菜來分享

鯧魚炒青花菜佐櫻花蝦 *$210*
Stir-fry Broccoli & Sakura Shrimp

炙烤玉米排佐藍紋乳酪 *$210*
Grill Corn Ribs & Gorganzola

馬鈴薯烘蛋佐西西里燉菜 *$210*
Potato Frittata with Sicilian Caponata

松露野菇與玉米糕 *$210*
Polenta, Mushroom &Truffle

V 天然酵母手工佛卡夏 *$210*
Focaccia & Cashew Butter, E.V.O & Balsamic Vinegar

超苗條薯條與松露蛋黃醬 *$240*
Skinny Fries with Truffle Aioli

炙烤白花椰菜佐費達乳酪 *$240*
Roasted Cauliflower with Grape & Feta Cheese

油漬蕃茄生火腿普切塔 *$240*
Bruschetta with Prosciutto & Gorganzola Cheese

新鮮酪梨與台北最好的酸麵包 *$240*
V Bruschetta with Fresh Avocado & Za'atar

布拉塔乳酪與台北最好的酸麵包 *$240*
Bruschetta with Burrata,
Tomato & Taiwanese-Style Balsamic Glaze

煎小管佐阿根廷青醬 *$320*
Chargrilled Squid & Chimichurri

經典優格燕麥炸雞們 *$320*
Oatmeal-Crust Fried Chicken


炙烤玉米排佐藍紋乳酪
Grill Corn Rib & Gorganzola


油漬蕃茄生火腿普切塔
Bruschetta with Prosciutto & Gorganzola Cheese


馬鈴薯烘蛋佐西西里燉菜
Potato Frittata with Sicilian Caponata


新鮮酪梨與台北最好的酸麵包
Bruschetta with Fresh Avocado & Za'atar


煎小管佐阿根廷青醬
Chargrilled Squid & Chimichurri


布拉塔乳酪與
台北最好的酸麵包
Bruschetta with Burrata,
Tomato & Taiwanese-Style Balsamic Glaze

推薦 specials V 全素 vegan 無肉料理 vegetarian 辣 spicy

那不勒斯風味炙烤章魚 $320
Napoli Style Chargrilled Octopus

油封廣島牡蠣佐大蒜麵包 $320
Hiroshima Oyster with Confit Garlic & Bread

炙燒海蝦羽衣甘藍 $320
Charred Shrimp & Kale

布拉塔與酒醋漬蕃茄 $320
Burrata Caprese

大蒜奶油燴淡菜 $350
Moules Marinières & Bread

蕃茄馬鈴薯濃湯 $120
Classic Italian Tomato Soup

烤南瓜奶油濃湯 $120
Roasted Pumpkin Cream Soup

Green & Grains
超營養碗沙拉

V 超健康味噌羽衣甘藍沙拉 $430
Vagan Superfood Kale Salad, Miso & Cashew Dressing

超美麗女神酪梨沙拉 $450
Avocado Green Goddess Bowl,
Basil Cashew Pesto

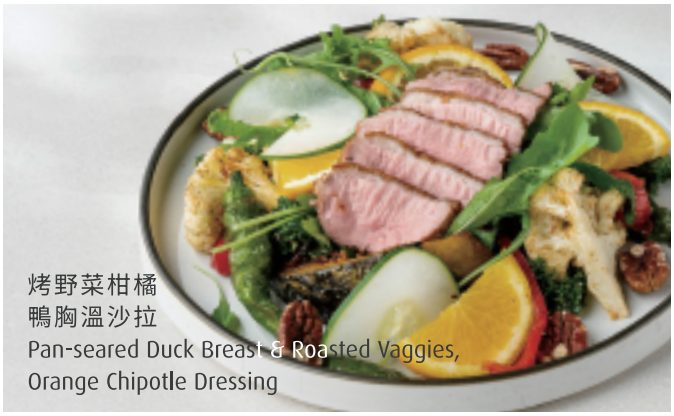
新鮮無花果烤雞肉溫沙拉 $480
Fresh Fig & Roasted Chicken Salad with
Taiwanese-Style Balsamic Glaze

烤野菜柑橘鴨胸溫沙拉 $480
Pan-seared Duck Breast & Roasted Vaggies,
Orange Chipotle Dressing


油封廣島牡蠣佐大蒜麵包
Hiroshima Oyster with Confit Garlic & Bread


炙燒海蝦羽衣甘藍
Charred Shrimp & Kale


布拉塔與酒醋漬蕃茄
Burrata Caprese


烤野菜柑橘
鴨胸溫沙拉
Pan-seared Duck Breast & Roasted Vaggies,
Orange Chipotle Dressing


超健康味噌羽衣甘藍沙拉
Vagan Superfood Kale Salad,
Miso & Cashew Dressing

Homemade Pasta & Risotto 義大利麵與燉飯

V 日曬蕃茄野蔬緞帶麵 *$420*
Sun-dried Tomato & Roasted Veggies with Mafaldine

諾瑪風茄子大水管麵與絲綢乳酪 *$420*
Pasta alla Norma & Burrata - Rigatoni

蛤蜊與櫻花蝦墨魚琴弦麵 *$460*
Clams & Sakura Shrimp with Black Pasta

慢慢燉牛頰肉大水管麵 *$460*
Italian Beef Cheek Stew - Rigatoni

牛肝蕈野菇生火腿緞帶麵 *$460*
Porcini, Mushroom & Prosciutto - Mafaldine

那不勒斯風大虎蝦琴弦麵 *$520*
Napoli Style Pasta & Tiger Prawn

油封鴨腿法羅麥燉飯 *$520*
Duck Confit & Farro Risotto

阿瑪菲小漁村海鮮燉飯 *$520*
Amalfi Style Seafood Risotto


日曬蕃茄野蔬緞帶麵
Sun-dried Tomato & Roasted Veggies with Mafaldine Pasta


牛肝蕈野菇生火腿緞帶麵
Porcini, Mushroom & Prosciutto - Mafaldine


油封鴨腿法羅麥燉飯
Duck Confit & Farro Risotto


阿瑪菲小漁村海鮮燉飯
Amalfi Style Seafood Risotto


那不勒斯風大虎蝦琴弦麵
Napoli Style Pasta & Tiger Prawn

推薦 specials V 全素 vegan 無肉料理 vegetarian 辣 spicy

Good Protein & Big Plate 好的蛋白質

- 熟成黑毛豬里肌與無花果乾醬汁 *$720*
  Dry-Aged Pork Chop with Fig Sauce
- 櫻桃鴨胸與柑橘甜菜醬汁 *$720*
  Roast Duck Breast & Citrus Glaze
- 西西里爐烤午仔魚 *$720*
  Pan-seared Fish Fillet & Sicilian Caponata
- 火烤羔羊排佐阿根廷青醬 7oz *$880*
  Grill Lamb Chops 7oz & Chimichurri
- 澳洲和牛肋眼與大蒜薯條 6oz *$880*
  AU Wagyu Ribeye 6oz & Garlic Fries


熟成黑毛豬里肌與無花果乾醬汁
Dry-Aged Pork Chop with Fig Sauce


櫻桃鴨胸與柑橘甜菜醬汁
Roast Duck Breast & Citrus Glaze


西西里爐烤午仔魚
Pan-seared Fish Fillet & Sicilian Caponata


火烤羔羊排佐阿根廷青醬 7oz
Grill Lamb Chops & Chimichurri


澳洲和牛肋眼與大蒜薯條
AU Wagyu Ribeye 6oz & Garlic Fries

Something Sweet

一定要甜蜜一下的自製甜點

- 開心果檸檬蛋糕 *$210*
  Amalfi Lemon Cake & Pistachio
- 鐵觀音楊桃戚風蛋糕 *$210*
  Tieguanyin Starfruit Chiffon Cake
- PLUS提拉米蘇（含酒精） *$210*
  Tiramisu (Alc.)
- 琥珀奶茶巴斯克 *$260*
  Spiced Milk Tea Basque
- 森韻抹茶栗子戚風 *$260*
  Matcha Chestnut Chiffon Cake
- 焦糖海鹽布朗尼與香草冰淇淋 *$260*
  Brownie and Vanilla Ice Cream


PLUS提拉米蘇（含酒精）
Tiramisu (Alc.)


焦糖海鹽布朗尼與香草冰淇淋
Brownie and Vanilla Gelato


琥珀奶茶巴斯克
Spiced Milk Tea Basque


森韻抹茶栗子戚風
Matcha Chestnut Chiffon Cake


開心果檸檬蛋糕
Amalfi Lemon Cake & Pistachio


鐵觀音楊桃戚風蛋糕
Tieguanyin Starfruit Chiffon Cake

Mocktail

原創無酒精調飲

瑪麗 Mary *$220*
蕃茄 | 黑胡椒 | 紅椒汁 | 羅勒油
Tomato | Black pepper | Tabasco | Basil Oil

果果 Guoguo *$220*
鐵觀音 | 鳳梨 | 葡萄柚 | 氣泡
Tieguanyin tea | Pineapple | Grapefruit | Soda Water

森語 Green Whisper *$220*
紫蘇 | 蜜桃 | 紅茶 | 氣泡
Shiso | Peach | Black Tea | Soda Water

秋韻 Melody of Autumn *$220*
鐵觀音 | 蘋果 | 肉桂
Tieguanyin tea | Apple | Cinnamon

延續　gonna「好肉好菜」的健康自然理念，打造充滿儀式感的佐餐特調。

我們使用天然茶香與新鮮蔬果，揉合自製風味糖漿與草本香氣，調配出純粹無負擔的豐富層次。

在充滿綠意與光影交織的舒適空間裡，屬於無酒精的日常、清爽解膩的佐餐選擇，每一杯都能與桌上的美味完美交融，為您的用餐時光增添風味。



果果
Guoguo

瑪麗
Mary

秋韻
Melody of Autumn

森語
Green Whisper

BEVERAGE

巧克力歐蕾(冰/熱) *$180*
Chocolate au Lait(I/H)

黑糖歐蕾(冰/熱) *$180*
Brown Sugar au Lait(I/H)

紅石榴葡萄柚 / 洛神花 / 生烏龍康普茶 酒精含量 Alc.< 0.5% *$200*
Pomegranate Grapefruit / Hibiscus / Oolong Kombucha

聖沛黎洛天然氣泡礦泉水 (1L) *$150*
S.Pellegrino Sparkling Mineral Water

普娜天然礦泉水 (1L) *$150*
Acqua Panna Still Water

Tea

法式藍伯爵(冰/熱) *$180*
Earl Grey French Blue(I/H)

歌劇院水果風味綠茶(冰/熱) *$180*
Thé à L'Opéra (I/H)

紅色馬可波羅(無咖啡因)(冰/熱) *$180*
Marco Polo Rouge *Decaffeinated tea(I/H)

南非波本香草茶(無咖啡因)(冰/熱) *$180*
Vanilla Bourbon Tea *Decaffeinated tea(I/H)

COFFEE

濃縮咖啡 (熱) *$150*
Espresso (H)

美式咖啡 (冰/熱) *$150*
Americano (I/H)

拿鐵 (冰/熱) *$180*
Café Latte (I/H)

卡布奇諾 (熱) *$180*
Cappuccino (H)

西西里咖啡 (冰) *$190*
Espresso Romano (I)

摩卡 (冰/熱) *$190*
Café Mocha (I/H)

肉桂拿鐵 (熱) *$190*
Flavored Coffee / Cinnamon

黑糖拿鐵 (冰/熱) *$190*
Flavored Coffee / Brown Sugar

100% Natural Juice

鮮榨果汁

0 添加，不摻一滴水及糖，一日五蔬果其實很簡單。gonnaPLUS 將飽滿蔬果原萃入杯，喝下純粹的原型能量與元氣。每款蔬果汁皆依黃金比例精準調配，為呈現巔峰口感與完整營養，每杯皆以原創風味完美呈現。

橘 - 胡蘿蔔蘋果 ORANGE- Carrot & Apple *$180*
胡蘿蔔 | 蘋果 | 100%柳橙汁

黃 - 鳳梨萊姆 YELLOW- Pineapple & Lime *$180*
鳳梨 | 蘋果 | 萊姆 | 100%柳橙汁

紫 - 甜菜根蘋果 PURPLE - Beetroot & Apple *$180*
甜菜根 | 胡蘿蔔 | 蘋果 | 萊姆



COCKTAIL

原創調酒

落日時辰 Sunset Hour *$290*
金巴利利口酒 | 氣泡酒 | 青草茶 | 葡萄柚
Campari | Prosecco | Chinese herbal tea | Grapefruit

金桂新釀 Ruby Osmanthus *$290*
桂花高粱 | 洛神康普茶 | 仙草茶 | 迷迭香
Fragrant Olive | Hibiscus Kombucha | Mesona tea | Rosemary

老街餘韻 The old street mood *$290*
泥煤威士忌 | 冬瓜茶 | 話梅 | 萊姆
Peated Whisky | Winter melon | Salty Plum | Lime

粉霧花園 Bloom Mist *$290*
琴酒 | 烏龍茶 | 番石榴 | 接骨木
Gin | Oolong | Guava | Elder Flower

艾普羅氣泡酒 Aperol Spritz（義式經典調酒） *$290*
草本開胃酒 | 柑橘香氣 | 氣泡
Aperol | Citrus | Sparkling

帕洛瑪 Paloma（墨西哥國民調酒） *$290*
龍舌蘭 | 葡萄柚 | 萊姆 | 氣泡
Tequila | Grapefruit | Lime | Soda water

結合在地茶香、果香與自製風味糖漿，打造特製的原創微醺提案。

從輕盈酸甜的開胃氣泡，到溫潤回甘的微醺層次，純粹風味完美襯托好肉好菜。

邀請您在放鬆優雅的空間裡，沉浸於最適切、愉悅的餐酒體驗。



粉霧花園
Bloom Mist

老街餘韻
The old street mood

落日時辰
Sunset Hour

金桂新釀
Ruby Osmanthus

Wine

White Wine

威士帕酒莊菲亞諾白酒 *$260/$1080*
Vespa Bianca Terra FianoSalento IGT
水蜜桃 | 黃檸檬 | 礦物感
White Peach | Lemon | Minerals

庫蘇馬洛酒莊露西多白酒 *$260/$1080*
Cusumano Lucido Cataratto Terre Siciliane IGT
橙花 | 茉莉 | 柑橘 | 海鹽
Orange blossom | Jasmine | Tangerine | Sea salt

安瑟米酒莊聖文森佐白酒 *$1380*
Anselmi San Vincenzo Bianco Veneto IGT
芭樂 | 百香果 | 杏仁 | 礦物
Guava | Passion Fruit | Almond | Scents of minerals

卡迪福拉帝酒莊 修道士白酒 *$1580*
Cà dei Frati I Frati LuganaDOC
白花 | 杏桃 | 柑橘 | 杏仁感
White flowers | Apricot | Citrus | Almond

Red Wine

威士帕酒莊布魯諾莊主紅酒 *$260/$1080*
Vespa Bruno Primitivo Salento IGT
黑莓 | 熟李子 | 香草 | 巧克力
Blackberry | Ripe plum | Vanilla | Chocolate

庫蘇馬洛酒莊梅洛 *$1280*
Cusumano Merlot Terre Siciliane IGT
李子 | 莓果 | 香料
Plum | Berry | Spices

斯貝力酒莊 富波里契拉紅酒 *$1380*
Speri Valpolicella Classico DOC
紫羅蘭 | 紅莓果 | 黑胡椒
Violet | Red berries | Black pepper

布徠達酒莊 拉莫內洛紅酒 *$1380*
Braida Il Monello Barbera del Monferrato DOC
紅櫻桃 | 李子 | 辛香料
Red cherry | Plum | Spice

托雷尼酒莊新谷奇揚第紅酒 *$1580*
Tolaini Vallenuova Chianti Classico DOCG
紅櫻桃 | 煙草 | 香草
Red cherry | Tobacco | Vanilla

禁止酒駕
未滿十八歲者禁止飲酒

Sparkling & Moscato

泰瑞斯拉酒莊普羅賽克氣泡酒 *$260/$1080*
Torresella Prosecco Extra Dry D.O.C.
綿密淡花香 | 甜梨 | 蘋果
Floral | Pear | Apple

喬約薩酒莊普羅賽克氣泡酒 *$1280*
La Gioiosa Aurea Prosecco Treviso D.O.C Brut NV
花果香 | 金蘋果 | 白花
Fruity and Floral aroma | Golden Apple | White Flower

無名之園莫斯卡多微甜白酒 *375ml $750 / 750ml $1380*
Braida Vigna Senza Nome Moscato d'Asti DOCG
橙花 | 玫瑰 | 麝香 | 微氣泡
orange blossom | Rose | Musk | Sparkling

Craft Beer

精釀啤酒

臺虎精釀IPA *$230*
Taihu IPA

季節推薦 *$230*
Taihu Seasonal Beer

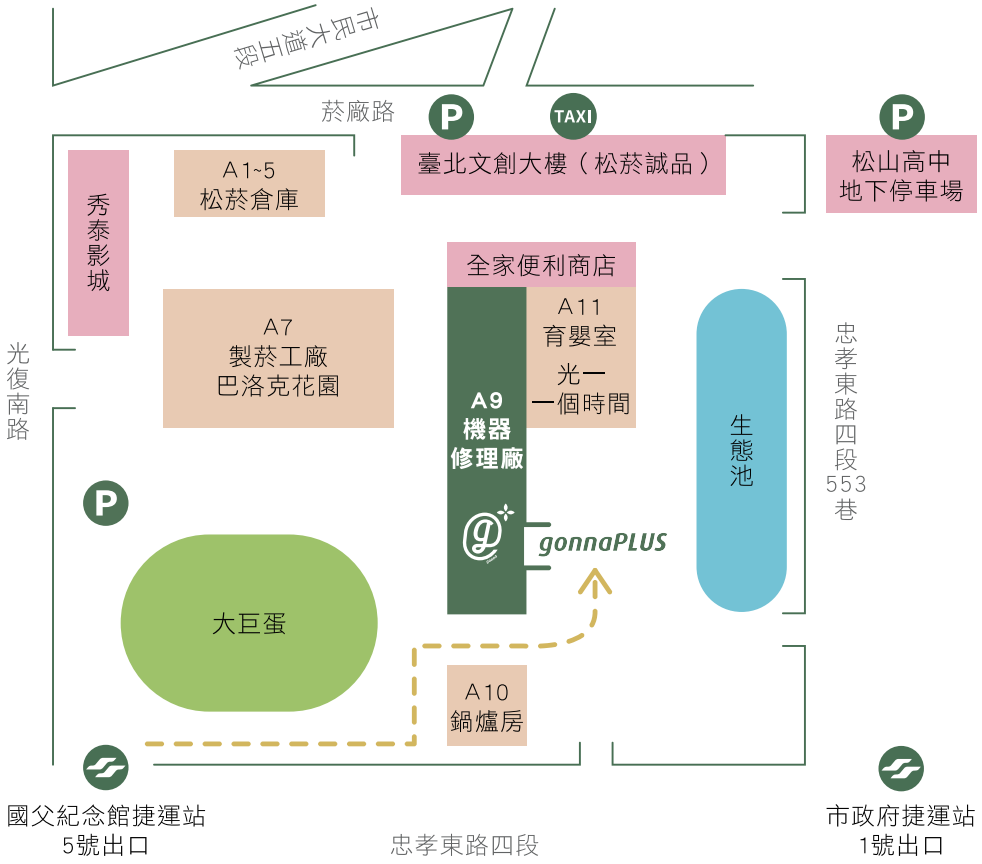


交通與停車資訊

搭計程車
下車地點： 請導航至「台北文創大樓」（菸廠路88號）。
步行方式： 下車後往左前方「園區方向」走1分鐘，看到木棧道與生態池即可抵達。

自行開車
台北文創地下停車場（有電梯）
搭電梯至1樓（誠品生活），出大門往左前方走，沿木棧道步行1分鐘即抵達。
松山高中地下停車場（無電梯）
步行約3-5分鐘抵達園區入口，往左側沿著木棧道及生態池畔即可抵達。

搭乘捷運（步行約 5-8 分鐘）
國父紀念館站（5號出口）
沿大巨蛋走5分鐘，過運動餐廳右轉進入園區。
市政府站（1號出口）
沿忠孝東路走，右轉進入553巷（聯合報大樓旁），經過刑事警察局後即可進入園區，朝生態池畔方向前進即可抵達。



宴會包場服務

gonnaPLUS 空間約150坪，最大容納人數至120位。

以歷史建築「機械修理廠」木造結構為基礎，沿用既有的工業感，形塑出老屋再活化的獨特風格，適合舉辦記者會、品牌發表會、策展、或婚禮等活動。

我們提供專人客製化專案報價，請掃描QR code 填寫需求單，將有專人與您聯繫。





