GREAT FOOD

SHARE LOVE

SECOND HOME

**光一肆號**

**WIFI**
GUANGYI

**PASSWORD**
23622211

**光一一個時間**

**WIFI**
GUANGYIINTIME

**PASSWORD**
27676300

LION



GUANG YI

光一



用餐限時兩小時｜低消每人一份餐點或飲品｜酌收10%服務清潔費

凡點餐點、甜點，另外加點飲品皆可折$30（不含招牌小食、加點品項）

Dining time 2 hours I Minimum charge 1 meal or drink per person I Subject to a 10% service charge

Pair your meal or dessert with a drink to enjoy $30 off! (Excluding Plate and Snacks)

# GUANG YI 光一



**For those seeking a mindful meal**

**crafted with genuine care—**

**Step into Guang Yi,**

**where we hold a space for your perfect daily moments.**



如果你剛好想找一頓不那麼負擔

卻依然被好好對待的餐食

光一在這裡

為你留一席剛剛好的日常

# Brunch
## 早午餐

**ALL DAY BRUNCH 全天供應，能量滿滿**

光一招牌早餐盤 $ 390
Guang Yi Signature Brunch Plate
沙拉 / 紅酒蜂蜜油醋 / 奇亞子優格麥片杯 / 牛奶吐司 / 莓果豆腐抹醬 / 奶油炒蛋 / 厚培根 / 法式手工香腸

MUST TRY! 晨光鮭魚早餐盤 $ 420
Roasted Salmon Brunch Plate
沙拉 / 紅酒蜂蜜油醋 / 奇亞子優格麥片杯 / 牛奶吐司 / 莓果豆腐抹醬 / 太陽蛋 / 香煎鮭魚

MUST TRY! A.C.E. 開放式三明治 $ 390
Avocado Chicken & Scrambled Eggs on Toast
酸麵包 / 奶油乳酪醬 / 法式炒蛋 / 酪梨 / 香料雞胸肉 / 甜菜根 / 芝麻葉 / 金黃鷹嘴豆泥

E.A.T. 開放式三明治 $ 370
Avocado Tomato & Poached Egg on Toast
酸麵包 / 酪梨豆腐醬 / 烤小番茄 / 水波蛋 / 陳年酒醋膏 / 芝麻葉 / 金黃鷹嘴豆泥 / 甜菜根

MUST TRY! 沐光流心酪梨可頌 $ 370
Avocado Tofu & Poached Egg Croissant
熱壓可頌 / 酪梨豆腐醬 / 酥炸鷹嘴豆 / 水波蛋 / 芝麻葉 / 帕瑪森起司

晨曦松露野菇可頌 $ 390
Truffle Mushroom & Omelette Croissant
熱壓可頌 / 法式炒蛋 / 黑松露炒野菇 / 芝麻葉 / 帕瑪森起司

MUST TRY! 香料爐烤活菌豬 $ 520
Sous Vide Roasted Natural-Fed Pork
沙拉 / 紅酒蜂蜜油醋 / 酥脆炸薯條 / 活菌豬7盎司 / 蜂蜜芥末醬 / 覆盆莓醬 / 陳年莓果醋


光一招牌早餐盤


晨光鮭魚早餐盤

自製莓果果醬與豆腐南瓜合，
加入橄欖油調整滑順口感。


A.C.E. 開放式三明治

果香酸甜，質地柔滑，
適合早午餐吐司與可頌。


E.A.T. 開放式三明治

GUANGYIINYOURHEART


香料爐烤活菌豬

陽光透進玻璃窗，跟著空氣慢慢清醒。

心情是暖的，空氣裡有咖啡的香氣，
還有一點剛出爐的奶油香。

剛剛好的豐盛，
就像剛開始的今天一樣愜意。


沐光流心酪梨可頌


晨曦松露野菇可頌

蔬食 vegetarian　V 全素 vegan　辣 spicy

# Salad & Hummus Bowl

## 沙拉與鷹嘴豆泥碗

**Fruits & Veggies, More Matter 新鮮蔬果都在這**







MUST TRY!
摩洛哥燉牛肉鷹嘴豆碗 $ 460
Braised Moroccan Beef with Hummus
鷹嘴豆泥 / 酥炸鷹嘴豆 / 摩洛哥燉牛肉 / pita餅

MUST TRY!
北歐森林鮭魚鷹嘴豆碗 $ 490
Roasted Salmon with Beetroot Hummus
甜菜根鷹嘴豆泥 / 杏仁松子醬 / 炒羽衣甘藍 / 烤菇 / 煎豆包 / 酥炸鷹嘴豆 / 香煎鮭魚 / 綜合芝麻

蔬食
夢幻舒活酪梨鷹嘴豆碗 $ 410
Avocado with Beetroot Hummus
甜菜根鷹嘴豆泥 / 杏仁松子醬 / 炒羽衣甘藍 / 烤菇 / 煎豆包 / 水波蛋 / 酥炸鷹嘴豆 / 新鮮酪梨 / 綜合芝麻

農人豐收雞肉沙拉 $ 340
Farmers Chicken Salad
綜合生菜 / 炙燒玉米 / 鳳梨 / 毛豆 / 綜合藜麥 / 烤紅蘿蔔 / 烤甜椒 / 水煮蛋 / 香料雞胸肉 / 綜合堅果 / 奇波利油醋 / 陳年酒醋膏

MUST TRY!
紐澳良海蝦沙拉 $ 380
Grilled Zucchini & Prawn Salad
羽衣甘藍 / 烤地瓜 / 毛豆 / 綜合藜麥 / 紫高麗菜絲 / 海蝦 / 櫛瓜 / 杏仁片 / 紅酒蜂蜜油醋 / 奇波利油醋

UMAMI雞肉羽衣甘藍沙拉 $ 340
Chicken Kale Salad
羽衣甘藍 / 烤地瓜 / 毛豆 / 綜合藜麥 / 紫高麗菜絲 / 烤紅蘿蔔 / 烤甜椒 / 香料雞胸肉 / 綜合堅果 / 紅酒蜂蜜油醋 / UMAMI醬汁

V
味噌堅果羽衣甘藍沙拉 $ 300
Vegan Kale Salad with Cashew-Miso Dressing
羽衣甘藍 / 烤地瓜 / 毛豆 / 綜合藜麥 / 紫高麗菜絲 / 炙燒玉米 / 煎板豆腐 / 芝麻 / 綜合堅果 / 枸杞 / 腰果味噌醬 / 芝麻葉

鷹嘴豆泥的綿密，
橄欖油的滑順，
帶一點檸檬酸與堅果香。

我們做得更乾淨一點，
少負擔，多平衡。



清爽也帶點溫度，是不需要節制的滿足
香料的溫潤與蔬菜的新鮮，實在且不張揚

鷹嘴豆泥豐富的纖維質與乾淨的植物蛋白，營養價值極高同時也充滿飽足感，
搭配自製松子醬的濃郁香氣、口感輕盈，見過一面就留在我的記憶裡。

# Pasta
## 義大利麵

**Life is a combination of magic and pasta**
**人生是魔法與義大利麵的結合**


雙醬松子堅果野菇直麵


培根水波蛋水管麵


威尼斯海鮮墨魚直麵

醬汁輕輕貼著麵，濃郁香氣
直接且活潑，帶一點點刺激
餘韻會在口中多待一會，不急著離開

V 雙醬松子堅果野菇直麵 $ 390
Linguine with Wild Mushrooms & Pesto
義大利麵 / 松子杏仁醬 / 味噌醬 / 烤菇 / 炒羽衣甘藍 / 煎豆皮 / 芝麻葉

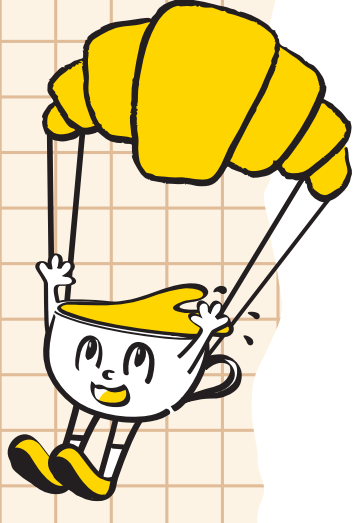
威尼斯海鮮墨魚直麵 $ 420
Seafood Squid Ink Linguine with Tomato & Basil
義大利麵 / 蒜油 / 烤洋蔥 / 墨魚醬 / 番茄羅勒醬 / 香煎白蝦 / 香煎魷魚圈 / 芝麻葉

MUST TRY! 摩洛哥燉牛肉水管麵 $ 420
Rigatoni with Braised Moroccan Beef
義大利麵 / 摩洛哥燉牛肉 / 帕瑪森起司 / 芝麻葉

培根水波蛋水管麵 $ 340
Rigatoni with Bacon and Poached Egg
義大利麵 / 培根起司白醬 / 厚培根 / 水波蛋 / 帕瑪森起司 / 芝麻葉

MUST TRY! 西西里檸檬海蝦直麵 $ 390
Linguine with Sardines and Sicilian Lemon
義大利麵 / 蒜油 / 烤洋蔥 / 烤小番茄 / 沙丁魚醬 / 海蝦 / 杏仁麵包粉 / 芝麻葉 / 烤黃檸檬


西西里檸檬海蝦直麵




摩洛哥燉牛肉水管麵

# Appetizer
## 招牌小食

**Less is more, the more the better 少即是多，可以更多**

MUST TRY! 竹炭黑炸雞 香菜金桔醬 / 蜂蜜芥末醬 $ 220
Spiced Black Fried Chicken
with Coriander Kumquat Sauce or Honey Mustard
帶骨翅小腿 / 北非香料

帕瑪森薯條 蜂蜜芥末醬 / 黑松露醬 $ 180
Parmesan Fries
with Honey Mustard or Truffle Aioli
酥脆炸薯條 / 帕瑪森起司

PITA餅 沙丁魚醬 & 番茄羅勒紅醬 $ 100
Pita with Tomato Sauce and Sardine Spread
PITA餅 / 沙丁魚醬 / 番茄羅勒醬汁

起司櫛瓜條 $ 180
Cheese Zucchini Fries
沙丁魚醬 / 櫛瓜條 / 帕瑪森起司

奇亞籽優格杯 $ 120
Chia Seeds Yogurt with Berry Jam & Granola
奇亞籽 / 優格 / 自製莓果醬 / 楓糖烤麥片 / 新鮮藍莓

今日例湯 $ 90
Soup of the day

一點酥脆一點鹹香，
有些時候，令人回味的是分享的溫度
不需要太多理由，
就這樣吃一點，也很好。

# Snacks
## 隨餐加點

**Running for Snacks 可斷我糧食，不可斷我零食**

水煮蛋 1顆 $ 30
Boiled Egg

太陽蛋 1顆 $ 30
Sunny-side Up Egg

奶油炒蛋 1份 $ 50
Scrambled Eggs

酸種麵包 1份，附番茄羅勒紅醬 $ 80
Sourdough with Tomato Basil Red Sauce

牛奶吐司 1份，附酪梨豆腐醬＆莓果乳酪醬 $ 80
Toast with Avocado Dip & Berry Cream Dip

可頌 1顆，附酪梨豆腐醬＆莓果乳酪醬 $ 150
Croissant with Avocado Dip & Berry Cream Dip

PITA餅 半張 $30
Half Pita

香煎鮭魚片 1片 $ 150
Seared Salmon

舒肥雞胸肉 1片 $ 90
Sous Vide Chicken Breast

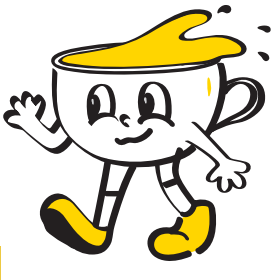
法式手工香腸 1根 $ 90
Homemade Sausage

煙燻厚培根 1片 $ 90
Smoked Thick-Cut Bacon

酪梨 1/2顆 $ 90
Half Avocado

黑松露美乃滋 1盅 $35
Black Truffle Aioli





# Dessert

## 甜點

**Le sucre nous réjouir　鹹食養人，甜食悅人**

莓果重乳酪蛋糕　$ 190
Cheesecake with Berry Jam
重乳酪起司蛋糕 / 自製莓果醬 / 新鮮藍莓

布朗尼與冰淇淋　$ 190
Brownie a la Mode
布朗尼 / 香草冰淇淋 / 咖啡可可粉

微酸檸檬蛋糕　$ 190
Tangy Lemon Cake with Cream
微酸檸檬蛋糕 / 鮮奶油 / 覆盆莓粒

阿芙加朵　$ 160
Affogato
濃縮咖啡 / 香草冰淇淋 / 咖啡可可粉

焦糖香蕉法式吐司　$ 250
Caramelized Banana French Toast with Ice Cream
法式吐司 / 香草冰淇淋 / 香蕉 / 咖啡可可粉

莓果法式吐司　$ 250
Berry Jam French Toast with Ice Cream
法式吐司 / 香草冰淇淋 / 自製莓果醬 /新鮮藍莓


莓果重乳酪蛋糕


阿芙加朵


布朗尼與冰淇淋


焦糖香蕉法式吐司


香草藍莓法式吐司



# Smoothie
## 果昔

**Smoothie 是把愛自己喝下去**

非基改豆腐的濃郁綿密
優格的輕盈質地
搭配水果的天然風味
讓每一杯 "光一機能果昔"
給身體最愉悅的補給

綠色蔬菜營養補給
幫助身體維持平衡與穩定

**綠色女神** $ 210
Kale & Cucumber & Tofu Smoothie
香蕉 / 優格 / 蜂蜜 / 羽衣甘藍 / 小黃瓜 / 豆腐

多一點好氣色
加上一點營養補給
是對自己溫柔的選擇

**莓妙超人** $ 210
Strawberry & Tofu Smoothie
香蕉 / 優格 / 蜂蜜 / 草莓 / 豆腐



**保衛先生** $ 210
Blueberry & Tofu Smoothie
香蕉 / 優格 / 蜂蜜 / 藍莓 / 豆腐

富含花青素的藍莓
幫助維持專注
輕盈但有感

**酪梨飽寶** $ 210
Avocado & Tofu Smoothie
香蕉 / 牛奶 / 蜂蜜 / 酪梨 / 豆腐

酪梨的健康脂肪
提供穩定能量
也更有飽足感

**掃除隊長** $ 210
Pineapple & Guava Smoothie
香蕉 / 優格 / 蜂蜜 / 鳳梨 / 芭樂

輕盈又帶一點刺激
幫助代謝
讓整個人醒過來

❄ 冰 ice　　熱 hot

# In Four
## 新生限定

**Like stained-glass windows 我總是光彩奪目**

| | |
|---|---|
| ❄ 莓果泡泡<br>Berry Sparkling | $ 140 |
| ❄ 百香果泡泡<br>Passion Fruit Sparkling | $ 140 |
| ❄ 摩西多泡泡<br>Mojito Sparkling | $ 140 |
| 焦糖海鹽拿鐵<br>Salted Caramel Latte | $ 175 |
| ❄ 檸檬氣泡西西里咖啡<br>Sparkling Espresso Romano | $ 150 |

# In Time
## 松菸限定

**I am a slow time walker 屬於我的時間，慢慢過**

| | |
|---|---|
| ❄ 西西里咖啡<br>Espresso Romano | $ 150 |
| 黑糖拿鐵<br>Brown Sugar Latte | $ 175 |
| ❄ 蜂蜜檸檬<br>Honey Lemon Drink | $ 150 |
| ❄ 蜂蜜金桔冰茶<br>Honey Kumquat Ice Tea | $ 150 |

# Coffee
## 咖啡

**My blood type is coffee 我的血管裡流著咖啡**

| | |
|---|---|
| 濃縮咖啡<br>Espresso | $ 80 |
| 美式咖啡<br>Americano | $ 100 |
| 拿鐵<br>Latte | $ 160 |
| 卡布奇諾<br>Cappuccino | $ 160 |
| 摩卡咖啡<br>Coffee Mocha | $ 175 |
| 焦糖瑪奇朵<br>Caramel Macchiato | $ 175 |

# Tea
## 德國有機茶

**Tea is the art of life 家人閒坐，茶煮慢聊**

| | |
|---|---|
| 伯爵紅茶<br>Earl Grey Black Tea | $ 140 |
| 伯爵鮮奶茶<br>Earl Grey Milk Tea | $ 180 |
| 漫漫風情水果茶<br>Kir Royal Fruit Tea | $ 160 |
| 香橙瑪黛草本茶<br>Orange Mate Blend Tea | $ 160 |
| 蘋果玫瑰水果茶<br>Apple Rose Fruit Tea | $ 160 |
| 夢幻紓壓水果茶<br>Herbal Blend Tea | $ 160 |

# Drinks
## 飲品

**All you need is chocolate 巧克力不需要任何意義**

| | |
|---|---|
| 巧克力歐蕾<br>Chocolate Au Lait | $ 160 |
| ❄ 可可碎片冰沙<br>Chocolate Chip Frappé | $ 180 |









# Venue Rental

## 包場 / 空間使用申請

**在老屋裡，時間走得比較慢一點**

保留下來的光線、木質與空間節奏，
讓一場聚會，不只是聚在一起，
而是多了一點被記住的感覺。

無論是朋友聚會、品牌分享，
或一場剛剛好的小型活動，
這裡都有空間可以發生。

詳細時段與形式，歡迎洽詢各店。

### 光一肆號

**電話**
02 2362 2211

**地址**
臺北市大安區新生南路三段76巷2號

### 光一一個時間

**電話**
02 2767 6300

**地址**
臺北市信義區光復南路133號全家旁邊1樓
（生態池旁綠色建築）





