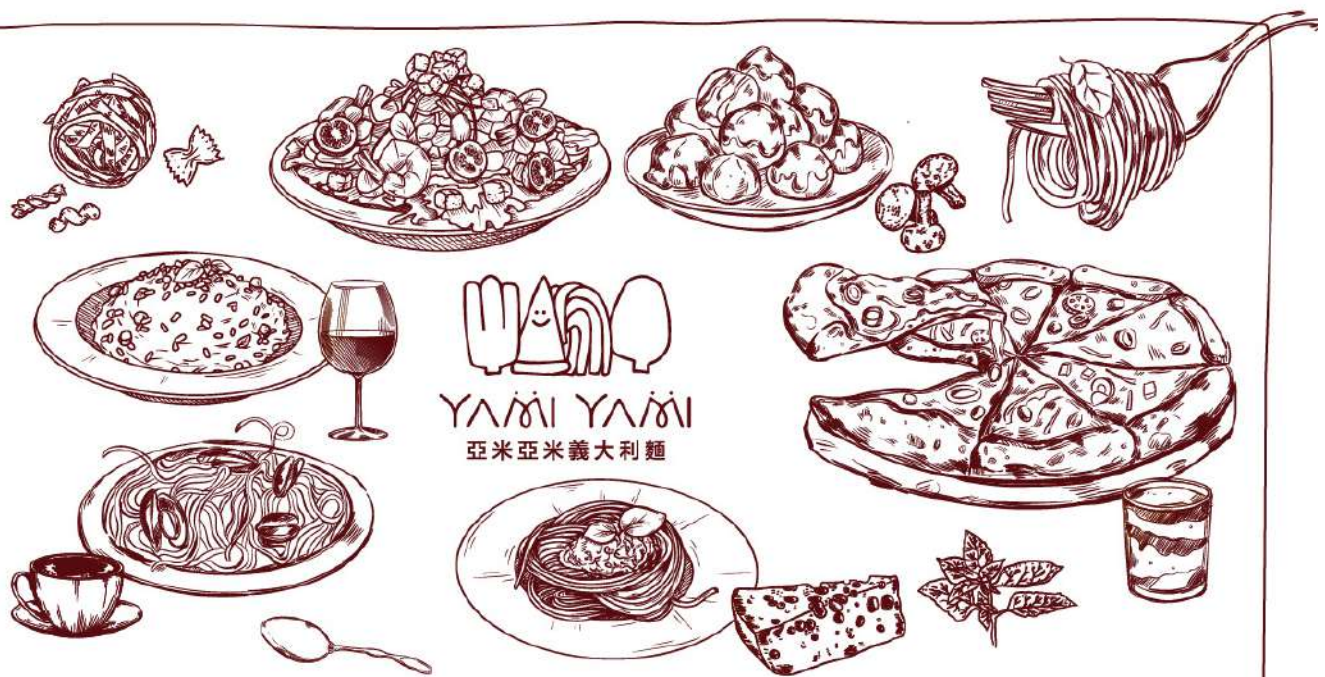




美味、誠實而真摯的食物始終存在，
和我們對生活的熱愛一起被端上餐桌來。
感謝每一位走進亞米亞米的人，
我們即將共享一段美好而難忘的用餐時光。

The spirit of real honest delicious food never
went away. We are very sure about this. And
we always believe that dining is about "us".
Rather than "I." Thank you for sharing your
lively dining time with us.

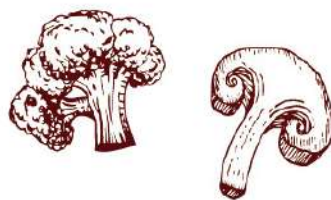
製品及食材	產地	餐點
德國豬腳	加拿大	酥脆德國豬腳
豬絞肉	台灣	辣肉末、自製義大利香腸、漢堡肉排
松阪豬	台灣	板煎香脆松阪豬佐紅酒醋溫沙、普利亞香草醬佐 香煎松阪豬扁舌麵、牛肝菌炭烤松阪豬起司燉飯
炸豬排	台灣	起司豆腐乳酥炸豬排義大利麵
豬五花	台灣	奶香嫩燉豬五花佐酥脆老油條
索蘭諾火腿	西班牙	披薩及配料
西班牙臘腸	西班牙	披薩及配料
沙拉米火腿	西班牙	披薩及配料
厚切培根	加拿大	點配料及醬料
牛肋條	美國	匈牙利紅酒燉牛肉義大利麵
紐約客	美國	10盎司火烤紐約客牛排

套餐選項

- Ⓐ 小品一項 + 飲料(60元) +98
 - Ⓑ 甜點(128元甜點任選) + 飲料(60元) +158
 - Ⓒ 小品兩項 + 飲料(60元) +158
- /小品：脆薯、焗烤肉醬馬鈴薯、沙拉、濃湯麵包/



濃郁老饕香蒜 GARLIC



M16 芝麻葉香蒜檸檬雞義大利麵
ARUGULA AND GARLIC LEMON CHICKEN

\$278

👍 M17 西西里黑手黨墨魚麵
PAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK

\$288

松子青醬 FRESH BASIL PESTO SAUCE

👍 M18 青醬培根與自製香腸溫泉蛋義大利麵
MUSHROOMS, BACON AND ONSEN TAMAGO

\$288

M19 熱那亞青醬綜合海鮮麵
SEAFOOD IN FRESH BASIL PESTO SAUCE

\$308

👍 M20 普羅旺斯香草嫩雞佐羅勒醬義大利麵
VANILLA PAN-FRY CHICKEN IN FRESH BASIL PESTO SAUCE

\$298

M21 青醬蛤蜊扁舌麵
CLAMS IN FRESH BASIL PESTO SAUCE

\$278

素食區 VEGETARIAN

M22 牛肝菌奶油蔬菜義大利麵“蛋奶素”
MUSHROOM AND PORCINI CREAM SAUCE

\$268

M23 田園南瓜番茄鮮蔬義大利麵“全素”
VEGETABLES IN PUMPKIN SAUCE

\$258

M24 清炒辣味蔬菜義大利麵“全素”
SPICY VEGETABLES PASTA

\$258

套餐選項

- Ⓐ 小品一項 + 飲料(60元) +98
 - Ⓑ 甜點(128元甜點任選) + 飲料(60元) +158
 - Ⓒ 小品兩項 + 飲料(60元) +158
- /小品：脆薯、焗烤肉醬馬鈴薯、沙拉、濃湯麵包/





A1 巴薩米可醋炒綜合野菇 BALSAMIC VINEGAR SAUTED MUSHROOMS \$128

/ 蘑菇、杏菇、杏包菇、柳松菇、香草橄欖油、紅酒醋 /

👍 A2 櫛瓜烘蛋配炸西西里綠橄欖鑲豬肉 ZUCCHINI FRITTATA AND FRIED ASCOLANA OLIVES \$158

/ 烘蛋、辣肉末、綠橄欖、義大利豬肉香腸、生菜 /

👍 A3 熱焗烤千層時蔬 CASSEROLE VEGETABLES \$158

/ 茄汁肉醬、帕瑪森起司、當季食蔬、焗烤 /

A4 西班牙奶油大蒜蝦 GAMBAS AL AJILLO \$268

/ 草蝦、大蒜、紅椒粉、胡椒、羅曼、麵包、歐芹 /

A5 招牌香草辣雞翅 SPICY VANILLA CHICKEN WINGS \$158

/ 二節翅、特製醬料、8 SLICES /

A6 炸脆薯 FRENCH FRIES \$98

👍 A7 杜蘭小麥酥炸綜合海鮮盤 DEEP-FRIED SEAFOOD \$228

/ 小麥粉、蝦子、小卷、丁香魚、生菜 /



👍 D1 板煎香脆松阪豬佐紅酒醋溫沙 \$198

PAN-FRIED PORK'S NECK WITH BALSAMICO

/ 綜合生菜、烤甜椒、麵包片、松阪豬、松子、巴薩米可醋 /

👍 D2 DOC水牛奶起司番茄沙拉 \$198

TOMATO AND MOZZARELLA SALAD

/ 綜合生菜、水牛莫札瑞拉、番茄、芝麻葉青醬、奧勒岡草、海鹽、橄欖油 /

D3 田園蔬菜與溫泉蛋沙 \$198

SEASON SALAD

/ 香料麵包丁、玉米筍、綜合堅果、海鹽花生、溫泉蛋、牛番茄、羽衣甘藍、蜂蜜芥末籽醬 /

D4 火烙香嫩雞胸經典凱薩沙拉 \$198

CAESAR SALAD WITH SEARED SOUS-VIDE CHICKEN BREAST

/ 綜合生菜、低溫雞胸、麵包丁、起司、番茄、凱薩醬 /



可搭配ABC餐

套餐選項

A 小品一項 + 飲料(60元) +98

B 甜點(128元甜點任選) + 飲料(60元) +158

C 小品兩項 + 飲料(60元) +158

/ 小品：脆薯、焗烤肉醬馬鈴薯、沙拉、濃湯麵包 /

E1 人氣香草奶油風味烤半雞 \$428

VANILLA BUTTER ROAST CHICKEN

半雞、脆薯、蔬菜、蒜香雞汁

👍 E2 酥脆德國豬腳佐義式醋漬蔬菜 \$528

PORK KUNCKLE

豬腳、薯條、蔬菜、蜂蜜芥末

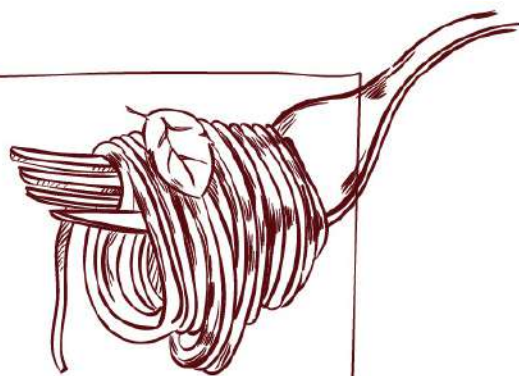
E3 10盎司火烤紐約客牛排 \$598

FLAT IRON STEAK WITH FRENCH FRIES

牛排、脆薯、炒蔬菜、松露紅酒醬

義大利麵 PASTA

可搭配ABC餐



橄欖油清炒

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

- | | | |
|------|--|-------|
| M1 | 煙花女風味鮮甜小卷義大利麵
PUTTANESCA WITH MERITIC SQUID | \$298 |
| M2 | 清炒白酒蒜香蛤蠣義大利麵
GARLIC, CLAM AND WHITE WINE | \$268 |
| 👍 M3 | 蒜香辣味雞肉蘑菇義大利麵 🌶️🌶️
GARLIC, MUSHROOMS CHICKEN AND CHILI | \$268 |
| M4 | 自製豬肉蘆筍鯉魚筆管麵
PENNE WITH ASPARAGUS AND SALSICCIA | \$268 |
| 👍 M5 | 乾燒鮮蝦佐明太子義大利麵
GARLIC, SHRIMP AND MENTAICO | \$278 |

自營農場白醬

CREAM SAUCE

- | | | |
|-------|--|-------|
| M6 | 秋味奶油菌菇佐厚切牛排義大利麵
ROAST STEAK WITH CREAM MUSHROOM SAUCE PASTA | \$428 |
| M7 | 培根溫泉蛋奶油義大利麵
BACON AND ONSEN TAMAGO IN CARBONARA | \$278 |
| 👍 M8 | 費城重起司鮮蝦奶油雞肉扁舌麵 🌶️
LINGUINE WITH SHRIMP, CHICKEN AND MILD SPICY CHEESE CREAM SAUCE | \$278 |
| M9 | 巴薩醋松阪豬奶油義大利麵
GRILLED PORK'S NECK AND BALSAMIC VINEGAR | \$288 |
| M10 | 和風明太子奶油海鮮義大利麵
SEAFOOD IN MENTAICO CREAM SAUCE | \$318 |
| 👍 M11 | 卡拉布里亞辣肉末與芝麻葉配筆管麵 🌶️
PENNE WITH NDUJA SAUCE AND ARUGULA | \$278 |

經典番茄紅醬

TOMATO SAUCE

- | | | |
|-------|---|-------|
| 👍 M12 | 墨西哥辣椒鮮蝦茄汁義大利麵 🌶️
SHRIMP IN JALAPENO TOMATO SAUCE | \$278 |
| M13 | 西西里茄汁綜合海鮮義大利麵
SEAFOOD IN SICILIAN TOMATO SAUCE | \$308 |
| M14 | 義式紅酒慢燉牛肉配筆管麵
PENNE WITH BEEF BRAISED IN RED WINE | \$288 |
| 👍 M15 | 帕瑪茄汁雞肉蘑菇義大利麵
VANILLA CHICKEN AND MUSHROOMS IN TOMATO SAUCE | \$268 |



拿坡里披薩 PIZZA NAPOLETANA

亞米亞米的人氣系列商品，我們所有的製作過程完全遵循義大利拿坡里正統披薩協會（簡稱AVPN）的規範進行，所以製作手法上與一般披薩較為不同，必須符合嚴謹的規定，這樣的用力與堅持，只為讓您不用去義大利，就能享用到最接近道地拿坡里風味的披薩。



義大利caputo 00 號麵粉 CAPUTO TIPO 00 FLOUR

粉質柔軟，組織細緻，吸水性高，筋度及延展性佳，所製作的披薩在烤後呈現金黃酥脆，入口充滿小麥香甜的大地風味。

義大利西西里天然海鹽 SOSALT FINE SALT

來自西西里島，採用地中海純淨海水製成，天然日曬不經化學處理，所得的海鹽蘊藏豐富的微量礦物質，回甘不死鹹，是披薩不可或缺的主要腳色之一。

台灣白玫瑰 新鮮酵母 WHITE ROSE FRESH YEAST

適合亞米亞米的麵糰完成12小時以上的發酵，其豐富的酵母菌與蛋白質使麵糰輕盈且風味飽滿，且內不含乳化劑，吃再多也不怕脹氣。



正統手法

- 一、手指由餅皮中心把空氣向外推移，不借助桿麵棍或其他工具
- 二、以手掌為中心開始翻轉麵糰，一邊翻轉一邊輕拉麵糰至適當大小。
- 三、食材與麵皮間必須平衡，用料絕不會蓋掉麵皮的味道。
- 四、使用拿坡里進口雙層壁烤爐，爐溫485°C，烘烤時間90秒內完成。

餐桌上的二三事

披薩不是用手拿著吃？！

19世紀之前，義大利人確實是將披薩拿在手上吃的，有時會像可麗餅一樣折成扇狀抓著食用。但是到了現代，義大利人大多使用刀叉吃披

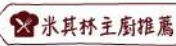
吃披薩，既是一種態度，也是一種時尚，還可以優雅地維持雙手的潔淨。



白酒

White Wine

YAMI YAMI

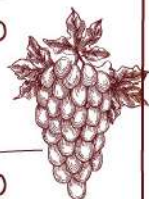
Veneto	2018 Pinot Grigio IGT	900
100% Pinot Grigio 灰皮諾白酒。微絨的亮眼色澤，手工採收葡萄，細緻滑順的口感，有著香草及青蘋果香氣。		
Puglia	2017 Il Bianco del Vespa Fiano Salento IGT  米其林主廚推薦	830
100% Fiano 10 年藤齡 菲亞諾白酒。去皮葡萄在14度C揉壓及發酵，有著熱帶水果及杏仁的香氣，具有良好的新鮮度和極好的芳香，適合搭配燉飯、炸海鮮、雞肉。		
Umbria	2015 Greccante Grechetto dei Colli Martani	1100
100% Grechetto 格瑞坎提白酒。明亮金黃色澤。帶有熱帶水果和黃色桃子香氣、小蒼蘭和山楂的花香，酒體飽滿，口感新鮮，韻味長。		
Molise	2014 Aere Falanghina IGT	800
100% Falanghina 艾瑞白酒。青蘋果與蜂蜜的香氣，酒質柔軟，清爽的風格中帶著獨特個性酒體、酸度和尾韻架構平衡。		
Sicilia	2014 Regaleali Bianco Sicilia IGT	700
Inzolia, Greccanico, Catarratto 瑞佳里耶利白酒。稻穗黃帶綠色澤。有蘋果、小蜜桃與葡萄柚的細緻水果香氣。口感柔順、豐富、清爽集中。		



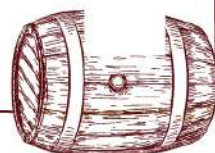
紅酒

Red Wine

Puglia	2017 Negroamaro del Salento IGT	650
100% Negroamaro 莎倫提諾紅酒。口感不甜而柔順，酒體飽滿，個性強烈但和諧，有甜美的年輕果香，適合餐前開胃菜、披薩。		
Abruzzo	Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo DOC	500
100% Montepulciano “梗”手摘葡萄酒。深紅色帶著紫羅蘭的花香，酒體結構完整渾厚且充滿水果的鮮味與葡萄品種的香氣，口感柔順與均衡的丹寧。		
Piemonte	2012 Barolo Cascina Nuova DOCG	2450
100% Nebbiolo 巴洛洛紅酒。明亮的石榴紅帶橘色澤，充滿花朵和淡雅的香料氣息，令人愉悅而高雅的平衡，展現前所未有的完美香氣。豐富的礦石風味適合搭配燉煮類或烤牛肉、老起司。		
Piemonte	2015 Il Monello Barbera d' Monferrato DOC	880
100% Barbera 貝拉葡萄酒。手採年輕葡萄有著櫻桃、藍莓、覆盆子、甘草和新鮮香草的年輕味道，適合義大利麵、白肉、奶酪香腸。		
Giulia	2014 Pinot Nero delle Venezie IGT	780
100% Pinot Nero 黑皮諾紅葡萄酒。明亮的紅寶石色，細緻優雅有著莓果草莓、覆盆子、櫻桃等紅色水果香氣，清爽且容易入口。		
Veneto	2017 Capitel Nicalo Valpolicella Superiore DOC	890
35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola 風乾減重10%，橡木桶18個月，靜置6個月富波里契拉紅酒。深寶石紅強烈香氣優雅，有著熟成黑醋栗及櫻桃香氣，陳的香草與菸草味，酸度活潑丹寧平衡。		



Toscana	2015 Chianti Classico DOC	890
100% Sangiovese 奇揚地紅酒。光滑柔和的紅色，櫻桃、草莓與紫羅蘭香氣，口感柔軟韻味悠長，適合搭配肉類或口味較重的料理。		



拿坡里披薩

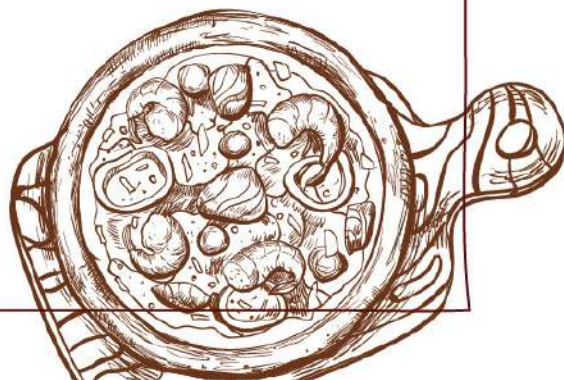
PIZZA NAPOLETANA

YΛ/Δ/Ι YΛ/Δ/Ι

- | | |
|--|-------|
| P1.瑪格莉特 MARGHERITA | \$248 |
| 茄汁、馬自拉起司、蘿勒、帕瑪森起司、初榨橄欖油 | |
| P2.經典瑪莉 MARGHERITA EXTRA (D.O.C) | \$288 |
| 茄汁、空運水牛奶起司、小番茄、蘿勒、初榨橄欖油 | |
| 👍 P3.帕瑪火腿配芝麻葉 PARMA HAM AND ARUGULA | \$288 |
| 茄汁、馬自拉起司、帕瑪火腿、芝麻葉、帕瑪森起司、初榨橄欖油 | |
| 👍 P4.漁夫風綜合海鮮披薩 SEAFOOD | \$298 |
| 茄汁、蝦子、小卷、蛤蜊、鯷魚、橄欖、檸檬橄欖油、檸檬角 | |
| P5.法蘭克福 FRANKFURT PIZZA | \$258 |
| 茄汁、馬自拉起司、德國香腸片、炸薯條 | |
| P6.三種豬肉 MAIALE | \$298 |
| 茄汁、馬自拉起司、厚切培根、豬肉香腸、西班牙辣腸 | |
| P7.自製義大利香腸與爽口辣椒披薩 ITALY SAUSAGE WITH JALAPENO 🌶️ | \$278 |
| 茄汁、馬自拉起司、自製香腸、墨西哥辣椒、半熟蛋、帕瑪森起司 | |
| P8.季節鮮蔬披薩 SEASONAL FRESH VEGETABLES | \$258 |
| 茄汁、櫛瓜、蘑菇、青花菜、風乾蕃茄、馬自拉起司、帕瑪森起司 | |
| P9.青醬野菇與檸檬雞 PASTO AND LEMON CHICKEN | \$288 |
| 羅勒青醬、檸檬雞腿肉、小番茄、綜合炒野菇、馬自拉起司 | |
| P10.黑松露與綜合野菇 FUNGHI | \$288 |
| 黑松露醬、綜合野菇、馬自拉起司、帕瑪森起司、初榨橄欖油 | |
| 👍 P11.黑色搖滾 BLACK ROCK | \$288 |
| 馬自拉起司、鹹豬肉、芝麻葉、黑橄欖、風乾蕃茄、紅酒陳醋 | |
| P12.四種起司 FOUR CHEESE | \$288 |
| Ricotta乳清起司、馬自拉起司、藍紋起司、帕瑪森起司、自製番茄果醬 | |
| 👍 P13.卡拉布里亞辣肉末 N'DUJA 🌶️ | \$288 |
| 馬自拉起司、小番茄、茄汁、N'duja、帕瑪森起司 | |
| P14.阿瑪爾菲 AMALFI | \$288 |
| 馬自拉起司、櫛瓜、白蝦仁、芝麻葉沙拉、馬魚子 | |
| P15.白色戀人 WHITE SAUCE PARMA HAM | \$298 |
| 馬自拉起司、Ricotta乳清起司、帕瑪火腿、芝麻葉、小番茄、紅酒陳醋 | |

套餐選項

- Ⓐ 小品一項 + 飲料(60元) +98
 - Ⓑ 甜點(128元甜點任選) + 飲料(60元) +158
 - Ⓒ 小品兩項 + 飲料(60元) +158
- /小品：脆薯、焗烤肉醬馬鈴薯、沙拉、濃湯麵包/





啤酒 Beers

Civale	Monflowers 義大利鮮花釀啤酒	250
VOL. 5% 以大麥、黑麥與有機小麥融入在地有機小農的薰衣草、玫瑰果、洋甘菊、香葉、山楂和錦葵等，多變、複雜且易飲。		
Civale	Belle Gose 義大利美麗之鹽啤酒	250
VOL. 5% 使用海鹽與喜瑪拉雅粉紅岩鹽，金黃酒色壟罩在細緻的日色泡沫下，帶有花朵與香葉的芬芳，鹽味幽雅，微酸動人。		
Civale	Punto di fuga 義大利蜜霧啤酒	250
VOL. 7.2% 使用有機洋槐蜂蜜與紐西蘭啤酒花，先烹煮再發酵，泡沫細膩有黏著感，蘊含熱帶水果、鵝莓、奇異果與蜂蜜香氣。		
Baladin	Nazionale 原味淡色啤酒	200
VOL. 6.5% 巴拉丁第一瓶手工啤酒，採用的大麥、穀物、啤酒花皆由義大利本地產出，用料精簡卻凸顯手工啤酒的香氣及原味。		
Baladin	Isaac 香草淡色啤酒	200
VOL. 5% 帶有義式香草、葡萄柚和橘汁香氣，有著檸檬般的口感，綿密、清爽、不甜，適合與前菜、蔬食或輕食料理做搭配。		
Baladin	Nora 東方淡色啤酒	200
VOL. 6.8% 帶有東方香料元素的香氣是來自埃及的卡姆有機小麥、薑、及柑橘，氣泡豐富，香氣濃郁中東風情「飲」人入勝。		
Baladin	Super 果香濃色啤酒	200
VOL. 8% 此款啤酒帶有熱帶水果酯香，散發香蕉及杏仁柔軟圓潤的氣息，不甜且風味持久，有著蘭姆酒般的溫暖質感。		
Moretti	Birra Moretti 義大利國名品牌莫雷帝啤酒	120
VOL. 4.6% 以高品質啤酒花的特殊混合使她帶有微淡的水果香氣，泡沫比起一般啤酒來得多，口感清爽透徹。		



飲料 drink



咖啡 COFFEE

E1 美式義大利 AMERICANO	\$60 (I/H)
E2 咖啡拿鐵 COFFEE LATTE	\$90 (I/H)
E3 棉花糖巧克力摩卡 MOCHA	\$100 (I/H)
E4 西西里檸檬氣泡咖啡 SICILY SODA COFFEE	\$100 (I)
E5 漂浮冰淇淋咖啡 COFFEE FLOAT	\$100 (I)
E6 榛果棉花糖拿鐵 HAZELNUT LATTE	\$110 (I/H)
E7 玫瑰風味拿鐵 ROSE COFFEE LATTE	\$110 (I/H)
E8 沖繩黑糖咖啡拿鐵 LATTE WITH BLACK SUGAR	\$110 (I/H)
E9 治字抹茶咖啡拿鐵 MATCHA COFFEE LATTE	\$120 (I/H)
E10 濃縮咖啡 ESPRESSO	\$60 (H)



氣泡飲料 SPARKLING

S1 單杯氣泡水 SPARKLING WATER..	\$60 (I)
S2 檸檬氣泡飲 LEMON SODA	\$60 (I)
S3 蘋果氣泡飲 APPLE SODA	\$60 (I)
S4 蜜檸百香果氣泡飲 GRAPEFRUIT VINEGAR SODA	\$80 (I)
S5 美荔枝水果氣泡飲 FRUIT SODA	\$80 (I)
S6 自製野梅果粒氣泡飲 BERRY SODA	\$80 (I)
S7 金桔紫蘇梅香氣泡飲 KUMQUAT & PLUM SODA	\$80 (I)
S8 可口可樂 COCA-COLA	\$60 (I)



可搭配ABC餐

- | | | |
|---|--|-------|
| 👍 | R1 炭烤松阪豬牛肝菌起司燉飯
GRILLED PORK'S NECK AND PORCINI CREAM SAUCE | \$338 |
| | R2 蒜香南瓜鯷魚海鮮燉飯
GARLIC, ANCHOVY, SEAFOOD AND PUMPKIN | \$318 |
| | R3 威尼斯鮮甜小卷墨魚燉飯 🌶️
RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK | \$318 |
| 👍 | R4 香煎烤雞與黑松露燉飯
PAN-FRIED CHICKEN WITH CREAM OF TRUFFLE SAUCE | \$318 |
| | R5 怕瑪鱸魚菲力茄汁燉飯
SEA PERCH IN TOMATO SAUCE | \$338 |



可搭配ABC餐

- | | | |
|----|--|-------|
| C1 | 焗烤培根筆尖麵 OR 燉飯
BAKED BACON PENNE OR RISOTTO | \$278 |
| C2 | 焗烤檸檬雞筆尖麵 OR 燉飯
BAKED LEMON CHICKEN PENNE OR RISOTTO | \$288 |
| C3 | 焗烤海鮮筆尖麵 OR 燉飯
BAKED SEAFOOD PENNE OR RISOTTO | \$318 |
| C4 | 焗烤綜合鮮蔬筆尖麵 OR 燉飯
BAKED FRESH VEGETABLES PENNE OR RISOTTO | \$278 |

焗烤擇一醬料/奶油、番茄、青醬/
CHOOSE ONE SAUCE (CREAMY, TOMATO, BASIL PESTO)

套餐選項

- Ⓐ 小品一項 + 飲料(60元) +98
 - Ⓑ 甜點(128元甜點任選) + 飲料(60元) +158
 - Ⓒ 小品兩項 + 飲料(60元) +158
- /小品：脆薯、焗烤肉醬馬鈴薯、沙拉、濃湯麵包/

飲料 BEVERAGE



B1 農林仙女紅茶 BLACK TEA	\$60 (I/H)
B2 蜂蜜柚子茶 HONEY POMELO TEA	\$60 (I/H)
B3 仙女紅茶拿鐵 MILK TEA	\$80 (I/H)
B4 手摘薄荷伯爵鮮奶茶 MINT MILK TEA	\$90 (I/H)
👍 B5 京都抹茶那堤 Matcha Latte	\$90 (I/H)
B6 四季水果茶 CLASSIC FRUITY	\$90 (I/H)
B7 漂浮義式冰淇淋紅茶 FLOATING ICE CREAM BLACK TEA	\$100 (I/H)
B8 棉花糖可可鮮牛奶 COCOA	\$100 (I/H)
B9 香濃熱鮮桔子茶 HOT CITRON TEA	\$90 (I/H)



T1 成熟提拉米蘇 TIRAMISU	\$158
T2 布朗尼蛋糕佐香草冰淇淋 BROWNIE WITH ICE CREAM	\$128
T3 手工焦糖烤布雷 BURNT CREAM	\$128



我們的理念起源於為讓美好的食物走進每個人身邊。
透過將創意、美味、質感與配送彈性結合，
而且始終秉持著永續服務要素，
並以效率、貼心、務實與客製化業務模式，
在每一個環節都體現亞米亞米理念，
實踐我們的願景：希望能在您每個重要時刻為您留下美味回憶。

營業項目

新居落成、滿月週歲、會議點心、歐式自助餐、開幕派對

我們最低接單金額為8000元，
出餐模式為接單後才生產，所以您的訂單，
需煩請於送餐日的五個工作天前完成內容修改及確認訂單。

