

The image features a dark blue background with abstract, flowing wavy lines in various shades of blue at the top and bottom edges. The word "Ripple" is centered in a light orange, cursive script font.

Ripple

Lunch

午餐

芮波主菜

Selection Main Course / 特選メインコース料理

義式香料香煎雞腿排

Pan-fried Chicken Thigh with Italian Seasoning
チキンステーキイタリアン風ソテースライス

NT\$ 780

法式帶骨豬排(台灣豬肉)

French Spareribs Pork Chops (Taiwan Pork)
骨付きボックスステーキフランス風ソテー (台湾産豚肉)

NT\$ 780

挪威鮭魚搭菠菜奶油醬

Grilled Norwegian Salmon with Spinach Cream Sauce
ノルウェーサーモンとほうれん草のクリームソース掛け

NT\$ 880

* 嫩煎頂級菲力搭干貝(紐西蘭牛肉)

Pan-fried Premium Filet Mignon with Scallop (New Zealand Beef)
トップヒレステーキソテーのホタテ添え (ニュージーランド産牛肉)

NT\$ 980

* 舒肥52度牛小排 (美國牛肉)

料理方式為低溫熟成・建議熟度為七分熟
Sous Vide Beef Ribs(U.S. Beef) / スウヴ(アメリカ産牛肉)
Beef ribs use 52 degrees low temperature ripening becomes steak medium well
スウヴィー52°C 低溫真空調理法なので・ミディアムウェルをおすすめします

NT\$ 1,080

* 奶油焗烤巴西龍蝦

Lobster Thermidor
ロブスタークリーム焼

NT\$ 1,580

* 號標記之主餐・贈送主廚開胃前菜與精選紅酒或白酒一杯或生啤酒一杯
Appetizer and Red Wine / White Wine / Draft Beer Served with Selection of Main Course.
(Only Available for Asterisk Items)

* の料理は前菜と赤ワイン / 白ワイン/生ビールを提供致します。

.....◆.....

均可無限享用自助海鮮沙拉吧

單點自助海鮮沙拉吧 | 成人每位NT\$580・兒童每位NT\$380

價格以主食為主・餐點須酌收10%服務費

午餐時間 | 11:30-14:00

Unlimited Seafood Salad Bar for All Guests

Seafood Salad Bar À La Carte | Adult NT\$580 ・ Children NT\$380

Price Based on Main Courses Only, All Meals are Subject to 10% Service Charge

Hours of Operation Lunch | 11:30-14:00

ビュッフェシーフードサラダバーは食べ放題でございます

単品ビュッフェシーフードサラダバー | 大人NT\$580 威 子供NT\$380

すべての価格はメニュー通り・10%サービス料がかかります

ランチ時間 | 11:30-14:00

Lunch

午餐

義大利麵/飯

Spaghetti / Risotto パスタ / リゾット

皇家奶油培根燉飯(台灣豬肉)

NT\$ 780

Creamy Bacon Risotto (Taiwan Pork)
ロイヤルのベーコンクリームリゾット(台灣產豚肉)

宮保辣蝦義大利麵

NT\$ 850

Kung Pao Shrimp Spaghetti
海老のピリ辛ソースパスタ

紅酒牛菲力燉飯(紐西蘭牛肉)

NT\$ 980

Filet Mignon Risotto with Red Wine (New Zealand Beef)
赤ワインとビーフステーキのリゾット(ニュージーランド産牛肉)

威尼斯中卷墨魚麵

NT\$ 980

Venetian Neritic Squid with Cuttlefish Ink Pasta
ベネチアンアオリイカとイカスミパスタ

精選蔬食(奶蛋素)

Vegetarian (Ovo-lacto Vegetarian)

特選ベジタリアン料理(ラクト・オボ・ベジタリアン)

松露茸菇鮮蔬義大利麵/燉飯

NT\$ 780

Truffle Spaghetti / Risotto with Mushrooms and Vegetables
トリュフと茸入りの野菜パスタ / リゾット

南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯

NT\$ 780

Pumpkin Vegetable Spaghetti / Risotto
野菜のカボチャパスタ / リゾット

兒童餐 NT \$480(限定12歲以下)

Children's Meals NT480 (Limited for Age Under 12-Years-Old)

子供セットメインディッシュ NT \$480 (12歲以下のお子様限定)

兒童咖哩豬排飯(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Curry Rice with Deep-fried Pork Chop (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker) (Taiwan/Canada Pork)

お子様の豚カツカレーライス(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)
(台灣/カナダ産豚肉)

兒童肉醬豬排麵(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Spaghetti Bolognese with Deep-fried Pork Chop (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker) (Taiwan/Canada Pork)

お子様の豚カツミートソースパスタ(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)
(台灣/カナダ産豚肉)

Dinner

晚餐

激瀟主菜

Selection Main Course / 特選メインコース料理

- | | |
|--|------------|
| 黑豚戰斧豬排 (台灣豬肉)
Kurobuta Tomahawk Pork Chops (Taiwan Pork)
黒豚トマホークポークチョップ (台湾産豚肉) | NT\$ 1,080 |
| 地中海烤海鮮(明蝦、干貝、鮭魚)
Grilled Seafood (Prawns, Scallops, Salmon)
地中海シーフードの鉄板焼き (車エビ、ホタテ、サーモン) | NT\$ 1,080 |
| * 紐西蘭菲力佐鴨肝(紐西蘭牛肉)
N.Z. Filet Mignon with Duck liver (New Zealand Beef)
アメリカ牛ヒレのフォアグラ和え (ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 1,280 |
| * 舒肥52度牛小排(美國牛肉)
料理方式為低溫熟成・建議熟度為七分熟
Sous Vide Beef Ribs
Beef ribs use 52 degrees low temperature ripening becomes steak medium well(U.S. Beef)
スウヴィー52°C 低温真空調理法なので・ミディアムウェルをおすすめします (アメリカ産牛肉) | NT\$ 1,280 |
| * 美國特級Prime爐烤牛6oz (美國牛肉)
Roasted American Sirloin Steak 6oz(U.S Prime)
サーロインステーキのロースト6オンス (アメリカ産プライム) | NT\$ 1,380 |
| * 嫩煎紐西蘭小羔羊
料理方式為低溫熟成・建議熟度為七分熟
NZ French Lamb Rack
Low temperature cooking for Main Meals, Recommended Medium-well
マトンチョップニュージーランド風ソテー
スウヴィー52°C 低温真空調理法なので・ミディアムウェルをおすすめします | NT\$ 1,480 |

排餐加價購

Additional Purchase / 追加購入

- | | |
|--|----------|
| 焗烤巴西龍蝦半隻
Brazil Lobster Gratin (half)
ブラジルロブスター グラタン(半分) | NT\$ 499 |
|--|----------|

- * 號標記之主餐，贈送主廚開胃前菜與精選紅酒或白酒一杯或生啤酒一杯
* Appetizer and Red Wine / White Wine / Draft Beer Served with Selection of Main Course.
(Only Available for Asterisk Items)
* の料理は前菜と赤ワイン / 白ワイン/生ビールを提供致します。

均可無限享用自助海鮮沙拉吧
價格以主餐為主，餐點須酌收10%服務費
晚餐時間 | 18:00-21:00

Unlimited Seafood Salad Bar for All Guests
Price Based on Main Courses Only, All Meals are Subject to 10% Service Charge
Hours of Operation Dinner | 18:00-21:00

ビュッフェシーフードサラダバーは食べ放題でございます
すべての価格はメニュー通り・10%サービス料がかかります
ディナー時間 | 18:00-21:00

Dinner

晚餐

義大利麵/飯

Spaghetti / Risotto パスタ / リゾット

宮保辣蝦義大利麵

Kung Pao Shrimp Spaghetti

海老のピリ辛ソースパスタ

NT\$ 880

紅酒牛菲力燉飯 (紐西蘭牛)

Filet Mignon Risotto Braised in Red Wine (New Zealand Beef)

赤ワインとビーフステーキのリゾット (ニュージーランド産牛肉)

NT\$ 980

西班牙海鮮燉飯

Spanish Seafood Risotto

スペインシーフードリゾット

NT\$ 980

威尼斯中卷墨魚麵

Venetian Neritic Squid with Cuttlefish Ink Pasta

ベネチアンアオリイカとイカスミパスタ

NT\$ 980

精選蔬食(奶蛋素)

Vegetarian (Ovo-lacto Vegetarian)

特選ベジタリアン料理 (ラクト・オボ・ベジタリアン)

松露茸菇鮮蔬義大利麵/燉飯

Truffle Spaghetti / Risotto with Mushrooms and Vegetables

トリュフと茸入りの野菜パスタ / リゾット

NT\$ 880

南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯

Pumpkin Vegetable Spaghetti / Risotto

野菜のカボチャパスタ / リゾット

NT\$ 880

兒童餐 NT \$480(限定12歲以下)

Children's Meals NT480 (Limited for Age Under 12-Years-Old)

子供セットメインディッシュNT \$480 (12歳以下のお子様限定)

兒童咖哩豬排飯(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Curry Rice with Deep-fried Pork Chop (German Sausage, French Fries, Chicken

Wicker) (Taiwan/Canada Pork)

お子様の豚カツカレーライス(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)

(台湾/カナダ産豚肉)

兒童肉醬豬排麵(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Spaghetti Bolognese with Deep-fried Pork Chop (German Sausage, French Fries

, Chicken Wicker) (Taiwan/ Canada Pork)

お子様の豚カツミートソースパスタ (ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)

(台湾/カナダ産豚肉)

Light Meal

單點菜單

A La Carte Menu / 单品注文

起司孜然雞肉烤墨西哥餅/8吋

NT\$ 380

Cheese Cumin Chicken Quesadilla/8 inches
メキシコ風チーズと鶏肉のクレープクミン焼き/8インチ

墨西哥香辣翅小腿/12支

NT\$ 380

Mexican Spicy Chicken Drumette/12 pieces
メキシコ風手羽先のスパイシー焼き/12本

奶油菠菜焗生蠔/6顆

NT\$ 600

Baked Oysters with Creamed Spinach/6 pieces
牡蠣とほうれん草のグラタン/6個

義式紙包烤海鮮

NT\$ 680

(大蝦、鮑魚、淡菜、中卷)
Seafood en Papillote (Prawn、Abalone、Mussels、Neritic Squid)
イタリア風紙包みのシーフード焼き (車えび、アワビ、ムール貝、アオリイカ)

美式碳烤豬肋排/10支(台灣豬肉)

NT\$ 1,280

American Grilled Pork Ribs/10 pieces (Taiwan Pork)
テジカルビアメリカ風/10本(台湾産豚肉)

龍蝦海陸披薩/8吋(紐西蘭牛肉)

NT\$ 1,680

Lobster Surf and Turf Pizza/8 inches (New Zealand Beef)
サーフ&ターフのピザ/8インチ (ニュージーランド産牛肉)

* 豪華海陸饗宴戰斧牛排、活龍蝦 /4-6人份 (美國牛肉)

NT\$ 6,800

Deluxe Surf & Turf Set Menu. Tomahawk Steak, Lobster
/The Portion for 4-6 People (U.S. Beef)
豪華なサーフ&ターフのトマホークステーキと活ロブスター/4-6人分
(アメリカ産牛肉)

* 號標記之餐點，需三天前預訂

Asterisk Main Meal Requires Reservation Three Days in Advance

* の料理は3日前まで事前に予約してください

供應時間 | 週一至週日 11:30-14:00/18:00-21:00
Serving Time | MON-SUN 11:30-14:00/18:00-21:00
輕食時間 | 月曜日から日曜日 11:30-14:00/18:00-21:00

Light Meal

麵飯・粥品

Noodle・Rice・Porridge / 麵類・チャーハン・粥など

皮蛋瘦肉粥(台灣豬肉) Minced Pork Porridge with Preserved Egg (Taiwan Pork) ピータンとポークのお粥(台湾産豚肉)	NT\$ 320
中式海鮮粥 Chinese Seafood Porridge シーフードの中華お粥	NT\$ 360
宮保辣蝦義大利麵 Kung Pao Shrimp Spaghetti 海老のピリ辛ソースパスタ	NT\$ 360
蝦仁蛋炒飯 Fried Rice with Shrimp and Egg エビ入り玉子チャーハン	NT\$ 380
波隆娜肉醬義大利麵(台灣豬肉) Spaghetti Bolognese(Taiwan Pork) ミートソースパスタ(台湾産豚肉)	NT\$ 380
南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯 Pumpkin Vegetable Spaghetti / Risotto 野菜のカボチャパスタ / リゾット	NT\$ 380
京悅軒紅燒牛肉麵(澳洲/紐西蘭牛肉) Braised Beef Noodle Soup (Australia/New Zealand Beef) 紅焼牛肉麵(オーストラリア/ニュージーランド産牛肉)	NT\$ 480
個人鍋物套餐(牛奶、韓式泡菜、昆布) Personal Hotpot Set Menu (Milk・Kimchi・Seaweed) 個人鍋コース(ミルク・キムチ・昆布)	NT\$ 560

御膳蔬食

Vegetarian Main Course / ベジタリアンメインディッシュ

蕃茄蔬菜湯麵(全素) Tomato and Vegetable Noodle Soup(Vegan) トマト野菜スープパスタ(ヴィーガン)	NT\$ 320
松露蕈菇炒飯(蛋奶素) Truffle Mushroom Fried Rice(Ovo-lacto Vegetarian) トリュフとマッシュルームのチャーハン(ラクト・オボ・ベジタリアン)	NT\$ 320
總匯蔬菜三明治(奶素) Vegetable Club Sandwich(Lacto-Vegetarian) 野菜風クラブサンドイッチ(ラクト・ベジタリアン)	NT\$ 340
松露牛肝蕈菇燉飯(奶素) Truffle Risotto with Mushrooms(Lacto-Vegetarian) トリュフとポルチーニ茸のリゾット(ラクト・ベジタリアン)	NT\$ 380

供應時間 | 週一至週四 14:30-17:00/ 週一至週日 21:30-24:00
Serving Time | MON-THU 14:30-17:00 / MON-SUN 21:30-24:00
輕食時間 | 月曜日から木曜日 14:30-17:00 / 月曜日から日曜日 21:30-24:00

Light Meal

輕食小食

Appetizer / アペタイザー

酥炸脆薯條

French Fries
フライドポテト

NT\$ 120

酥炸鹹酥雞

Taiwanese Fried Chicken
台灣風フライドチキン

NT\$ 120

熱壓鬆餅(蜂蜜、巧克力)

Waffle(Honey、Chocolate)
ワッフル(はちみつ、チョコレート)

NT\$ 180

英式炸魚柳

Deep-fried Grouper Fillet
フィッシュアンドチップス

NT\$ 180

韓式香辣炸雞塊

Spicy Korean Fried Chicken
韓国風ピリ辛ナゲット

NT\$ 360

起司燻豬三明治(加拿大/西班牙豬肉)

Smoked Pork Focaccia Sandwich(Canada/ Spain Pork)
スモークポークフォカッチャサンド(カナダ/スペイン産豚肉)

NT\$ 360

墨西哥香辣翅小腿/12支

Mexican Spicy Chicken Drumette/12 pieces
メキシコ風手羽先のスパイシー焼き/12本

NT\$ 380

美式曼哈頓漢堡(澳洲牛肉或台灣/丹麥豬肉)

Manhattan Hamburger(Australia Beef or Taiwan/Denmark Pork)
アメリカンマンハッタンバーガー(オーストラリア産牛肉か台湾/デンマーク産豚肉)

NT\$ 380

秘製滷牛腱(澳洲牛肉)

Chef Special Braised Beef Shank (Australia Beef)
特製ソースの牛筋煮込み(オーストラリア産牛肉)

NT\$ 480

分享拼盤

Sharing Platter / 揚げ物盛り合わせ

季節水果盤

Seasonal Fruit Platter
季節フルーツの盛り合わせ

NT\$ 380

火腿起司堅果拼盤(荷蘭/西班牙豬肉)

Assorted Cheese and Ham Platter (Netherlands/Spain Pork)
チーズとハムとオリーブの盛り合わせ(オランダ/スペイン産豚肉)

NT\$ 600

熱情炸物分享拼盤

Deep-fried Food Combination Platter
揚げ物の盛り合わせ

NT\$ 600

炸脆薯、雞柳條、雞翅、洋蔥圈、魚柳條

French Fries、Chicken Sticks、Chicken Wings、Fried Onion Rings、Fish and Chips

フライドポテト、ささみの唐揚げ、手羽先、オニオンリング、フィッシュアンドチップス

Drink

果汁

Fresh Juice / ジュース

柳橙原汁

Orange Juice
オレンジジュース
NT\$ 180 / 杯

奇異果汁

Kiwi Juice
キウイジュース
NT\$ 180 / 杯

檸檬汁

Lemon Juice
レモンジュース
NT\$ 180 / 杯

西瓜汁

Watermelon Juice
スイカジュース
NT\$ 180 / 杯

茶

Tea / お茶

伯爵茶

Earl Grey
アールグレイ
NT\$ 180 / 壺

錫蘭紅茶

Ceylon Black Tea
セイロンセイロンティー
NT\$ 180 / 壺

花草茶 [薰衣草・玫瑰・菊香薄荷]

Herbal Tea [Lavender · Rose · Spearmint & Camomile]
ハーブティー [ラベンダー · ローズ · ミント&カモミール]
NT\$ 180 / 壺

熱飲均附小點心一份

Desserts are Served with Hot Drinks
温かい飲み物はデザート一つがつけます

Drink

飲料

Drink / ソフトドリンク

巧克力 (冰/熱)

Chocolate (Iced/Hot)

ココア (アイス/ホット)

NT\$ 180 / 杯

Ripple經典美式咖啡 (冰/熱)

Ripple American Coffee (Iced/Hot)

アメリカコーヒー (アイス/ホット)

NT\$ 180 / 杯

義式濃縮咖啡

Espresso

エスプレッソコーヒー

NT\$ 180 / 杯

拿鐵咖啡 (冰/熱)

Latte (Iced/Hot)

カフェラテ (アイス / ホット)

NT\$ 200 / 杯

卡布奇諾咖啡 (冰/熱)

Cappuccino (Iced/Hot)

カプチーノ (アイス/ホット)

NT\$ 200 / 杯

焦糖瑪奇朵

Caramel Macchiato

キャラメルマキアート

NT\$ 200 / 杯

抹茶拿鐵 (冰/熱)

Matcha Latte (Iced/Hot)

抹茶ラテ (アイス/ホット)

NT\$ 200 / 杯

榛果拿鐵 (冰/熱)

Hazelnut Latte (Iced/Hot)

ヘーゼルナッツラテ (アイス/ホット)

NT\$ 200 / 杯

熱飲均附小點心一份

Desserts are Served with Hot Drinks

温かい飲み物はデザート一つがつけます

Drink

飲料

Drink /ソフトドリンク

繆思女神

Muse (Rose . Roselle . Vinegar)

ミューズ (ローズ・ローゼル酢)

NT\$ 120 / 杯

夏日冰茶

Summer Iced Tea (Apple.Elderberry.Lemon)

真夏のアイスティー (リンゴ・ニフトコシロップ・レモン)

NT\$ 120 / 杯

英式伯爵奶茶 (冰/熱)

Earl Grey Milk Tea (Iced/Hot)

アールグレイミルクティー (アイス/ホット)

NT\$ 180 / 杯

玫瑰奶茶 (冰/熱)

Rose Milk Tea (Iced/Hot)

ローズミルクティー (アイス/ホット)

NT\$ 180 / 杯

優格水果冰沙

Yogurt Fruit Smoothie

フルーツヨーグルトシャーベット

NT\$ 200 / 杯

覆盆莓優格冰

Raspberry Yogurt Smoothie

ラズベリーヨーグルトシャーベット

NT\$ 200 / 杯

沛綠雅汽泡水

Perrier Water

ペリエウォーター

NT\$ 100 / 330ml

愛維養礦泉水

Evian Water

エビアンウォーター

NT\$ 100 / 500ml

普娜天然礦泉水

Acqua Panna

アクアパンナ

NT\$ 250 / 1000ml

熱飲均附小點心一份

Desserts are Served with Hot Drinks

温かい飲み物はデザート一つがつけます

Wine List

紅酒

Red Wine / 赤ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2016	Stag's Leap Napa Valley Petite Shiraz	NT\$ 2,600
2014	Ridge Lytton Springs	NT\$ 2,600
2014/2016	Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	NT\$ 2,600
2016	Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,400
2016	Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah	NT\$ 1,200
2016	Beaulieu Vineyard BV California Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200

美國 AMERICAN (375ml)

2015	Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000
------	---	------------

法國 FRANCE (750ml)

2009	Ch. duhart Milon Pauillac	NT\$ 7,600
2013/2014	Ch. d'armailhac Pauillac	NT\$ 3,200
2014	Les Tourelles De Longueville, Pauillac	NT\$ 3,200
2014/2016	Echo De Lynch Bages, Pauillac	NT\$ 3,200
2010	Ch. Gontey Vieilles Vignes Saint Émilion	NT\$ 2,600
2011	Charmes De Kirwan Margaux	NT\$ 2,600
2009	Ch. Mondesir-Gazin Haut-mondesir, Cotes De Bourg	NT\$ 2,000
2017	Louis Latour Bourgogne Pinot Noir	NT\$ 1,500
2017	Bourgogne Rouge Lou Dumont	NT\$ 1,400
2015/2016	Cap Royal, Bordeaux Superieur	NT\$ 1,200

法國 FRANCE (375ml)

2014	Ch. d'armailhac Pauillac	NT\$ 2,000
------	--------------------------	------------

阿根廷 ARGENTINA (750ml)

2016	LUCA Malbec	NT\$ 1,900
2014/2016	LUCA Pinot Nior	NT\$ 1,700
* 2017	Terrazas Reserva Malbec	NT\$ 1,100

智利 CHILE (750ml)

2013	Don Melchor Cabernet Sauvignon	NT\$ 6,000
2013	Montes Purple Angel	NT\$ 3,600
2015/2016	Cancha Y Toro Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon Shiraz	NT\$ 1,400
2017	Concha Y Toro TRIO (Cab / Sau + Shiraz + Cabernet Franc)	NT\$ 1,200

智利 CHILE (375ml)

2017	Vina Errazuriz Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
2018	Cancha Y Toro Diablo Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000
2016	Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000

* 號符號標示品項，提供「單杯」服務

House Pouring is Available for Asterisk Items

Wine List

紅酒

Red Wine / 赤ワイン

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2014/2016 Penfolds Bin 389 Cabernet/Shiraz	NT\$ 3,500
2014/2016 Mitolo Jester Shiraz	NT\$ 1,300
2013 Mitolo 7th Son Grenache Shiraz	NT\$ 1,200
* 2017 Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,100

義大利 ITALY (750ml)

2013 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG	NT\$ 3,500
2013 Langhe Rosso Monsordo DOC	NT\$ 2,100
2014 Castello Banfi Poggio Alle Mura Rosso Di Montalcino DOC	NT\$ 2,000
2014 Zonin Valpolicella Ripasso Superiore DOC	NT\$ 1,200
2013 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,000

義大利 ITALY (375ml)

2014 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,000
--	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

2006 Vega Sicilia Vinedos 5Año	NT\$ 9,000
2004 Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva	NT\$ 3,100
2011 Muga Rioja Reserva Selección Especial	NT\$ 2,000
2014 Huerta de Albalá Taberner	NT\$ 1,900
* 2017 Huerta de Albalá Barbazul Tinto	NT\$ 1,100
2018 Quinta Milu Historia	NT\$ 1,000

葡萄牙 PORTUGAL (750ml)

2013 Vidigal Reserva dos Amigos Special Selection	NT\$ 1,200
2017 Portas de Lisboa, Vinho Reg. Lisboa	NT\$ 1,000

*號符號標示品項，提供「單杯」服務
House Pouring is Available for Asterisk Items

Wine List

白酒

White Wine / 白ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2018 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,400

美國 AMERICAN (375ml)

2016 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,000

德國 GERMANY (750ml)

2017 Dr. Loosen Riesling Spatlese NT\$ 2,200

2018 Dr. Loosen Riesling Kabinett NT\$ 1,400

2017 Dr. Loosen QBA NT\$ 1,000

西班牙 SPAIN (750ml)

2015 Zarate Winery Bico Da Ran NT\$ 1,300

2015/2016 Zarate Winery Fento Blanco NT\$ 1,200

2015 Rudeles Ribera Del Duero Valdebonita NT\$ 1,200

西班牙 SPAIN (500ml)

2015 Ximenez Spinola Old Harvest NT\$ 1,900

西班牙 SPAIN (375ml)

2016 La Guita Manzanilla NT\$ 1,200

法國 FRANCE (750ml)

2008 Louis Latour Corton-Charlemagne, Grand Cru NT\$ 5,400

2017 Louis Latour Chablis NT\$ 1,500

2013 Paul Jaboulet Aine Secret de Famille" Viognier NT\$ 1,200

義大利 ITALY (750ml)

2015 Gabbiano Promessa Pinot Grigio IGT Venezie NT\$ 1,000

* Vinicola Zonin Moscato NT\$ 1,100

紐西蘭 NEW ZEALAND (750ml)

2017 Villa Maria Estate Private Bin Sauvignon Blanc NT\$ 1,200

匈牙利 HUNGARY (500ml)

2013 Tokaji Aszú, 3 Puttonyos < 3 Puttonyos > NT\$ 2,600

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

* 2017 Penfold Koonunga Hill Chardonnay NT\$ 1,100

* 號符號標示品項，提供「單杯」服務

House Pouring is Available for Asterisk Items

Wine List

香檳酒與氣泡酒

Champagne & Sparkling Wine

シャンパン と スパークリングワイン

法國 FRANCE (750ml)

Dom Perignon 2006	NT\$12,000
Moet & Chandon Rose	NT\$ 3,600
Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 3,000
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,700
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 2,500

法國 FRANCE (375ml)

Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 2,000
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,000
Laurent - Perrier Brut NV	NT\$ 1,800

美國 AMERICAN (750ml)

Beringer California White Zinfandel	NT\$ 1,000
-------------------------------------	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

Agusti Torello Mata Trapat Gran Reserva Roes Cava	NT\$ 1,000
2016 Agusti Torello Mata Reserva CAVA	NT\$ 1,000

Wine List

烈酒

Spirits / スピリッツ

約翰走路 < 藍牌 >

Johnnie Walker (Blue Label)

NT\$ 10,000 / 瓶

軒尼詩X.O

Hennessy X.O

NT\$ 9,600 / 瓶

皇家禮砲21年

Royal Salute 21 Year

NT\$ 8,000 / 瓶

軒尼詩V.S.O.P

Hennessy V.S.O.P

NT\$ 3,000 / 瓶

麥卡倫雪莉12年

Macallan (Pure Malt) 12 Year

NT\$ 2,800 / 瓶・NT\$ 380 / 杯

蘇格登12年

The Singleton of Glen Ord 12 Year

NT\$ 2,800 / 瓶・NT\$ 380 / 杯

百富12年

Balvenie 12 Years

NT\$ 2,800 / 瓶・NT\$ 380 / 杯

約翰走路 < 綠牌 > 15年

Johnnie Walker (Green label) 15 Years

NT\$ 2,500 / 瓶

約翰走路 < 黑牌 > 12年

Johnnie Walker (Black Label) 12 Year

NT\$ 2,000 / 瓶

起瓦士12年

Chivas Regal 12 Year

NT\$ 2,000 / 瓶

百齡罈12年

Ballantine's 12 Year

NT\$ 2,000 / 瓶

Wine List

啤酒

Beer / ビール

台灣金牌啤酒

Taiwan Gold Medal Beer

NT\$ 160 / 600ml

百威

Budweiser (USA)

NT\$ 160 / 330ml

可樂那

Corona (Mexico)

NT\$ 160 / 330ml

海尼根生啤酒

Heineken Draft beer (Holland)

NT\$ 100 / 250ml

海尼根啤酒

Heineken (Holland)

NT\$ 160 / 330ml

朝日啤酒

Asahi Beer

NT\$ 120 / 330ml

麒麟啤酒

Kirin Beer(Japan)

NT\$ 120 / 330ml

清酒

Sake / さけ

獺祭50

Dassai

NT\$ 1,080 / 300ml



若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
所有價格皆以新台幣計算，另需外加10%服務費
若自備酒水需額外酌收酒水服務費
(紅酒每瓶NT\$300・烈酒每瓶NT\$500)

If you have any special diet habits, or allergic to any kind of food,
please tell the servers beforehand. All prices are in NTD,
and are subject to a 10% service charge. If you have your own spirits,
you are subject to a spirits charge.
(Every bottle of red wine : NT\$300. Every bottle of spirits NT\$500.)

お食事に特別のご要望、または食物アレルギーのあるお客様は、
事前にスタッフにお申し付けください。
すべての価格は台湾元表示、別に10%のサービス料がかかります。
お酒の持ち込みは別途でサービス代がございます。
(赤ワインは一本NT\$300、ウイスキー類は一本NT\$500です。)

Ripple