



Ripple

Lunch

午餐

手作麵包 Handmade Bread

湯品(擇一) Soup

洋蔥湯
Onion Soup

玉米濃湯
Corn Soup

沙拉 Salad 現拌鮮脆田園沙拉 Garden Salad

主菜(擇一) Main Course

宮保辣蝦義大利麵 Kung Pao Shrimp Spaghetti	NT\$ 580
西班牙海鮮燉飯 Spanish Seafood Risotto	NT\$ 580
法式帶骨豬戰斧 8oz / 國產豬肉 French Spareribs Pork Chops 8oz / Taiwan Pork	NT\$ 580
義式香料烤半雞 Grilled Chicken with Seasoning(Half)	NT\$ 580
香煎鮭魚排 Pan-fried Salmon Fillet	NT\$ 680
爐烤紐西蘭菲力 6oz / 紐西蘭牛肉 Roasted New Zealand Filet Mignon 6oz / New Zealand Beef	NT\$ 780
52度舒肥美國牛小排/美國牛肉 Sous Vide Beef Ribs, Beef ribs use 52 degrees low temperature ripening becomes steak medium well / U.S Beef	NT\$ 880
蒜香焗烤巴西龍蝦 Baked Lobster with Garlic	NT\$ 1,480

畢卡索精選甜點 Dessert

主廚精選
Chef's Recommendation

飲料 Drink

美式咖啡(I/H)、拿鐵咖啡(I/H)、薰衣草茶、柳橙汁
American coffee、latte、Lavender tea、Orange juice

價格以主食為主，餐點須酌收10%服務費
午餐時間 | 11:30-14:00

Price Based on Main Courses Only, All Meals are Subject to 10% Service Charge
Hours of Operation Lunch | 11:30-14:00

Lunch

晚餐

手作麵包 Handmade Bread

湯 品(擇一) Soup

洋蔥湯
Onion Soup

玉米濃湯
Corn Soup

沙拉 Salad

現拌鮮脆田園沙拉
Garden Salad

前 菜(擇一) Appetizer

香煎干貝佐香橙優格醬
Pan-fried scallops
with orange yogurt sauce

燻鮭魚乳酪捲
Smoked Salmon
Cheese Roll

主 菜(擇一) Main Course

爐烤頂級美國沙朗 6oz /美國牛肉 NT\$ 1,200
Roasted American Sirloin Steak 6oz(U.S Prime)

爐烤頂級美國沙朗10oz /美國牛肉 NT\$ 1,800
Roasted American Sirloin Steak 10oz(U.S Prime)

爐烤牛排附餐: 英式約克夏布丁
Sunday Roast Beef Side dish:Yorkshire Pudding

國產特選葛瑪蘭帶骨豬戰斧8oz/國產豬肉 NT\$ 880
Kavalan Tomahawk Pork Chops 8oz / Taiwan Pork

時令特選海鮮拼盤 NT\$ 980
Seasonal Seafood Platter

蒜香焗烤巴西龍蝦 NT\$ 1,580
Baked Lobster with Garlic

佐餐酒(擇一) Wine

Red wine- CuVee Saint-Michael 2018
White wine- Vinicola Zonin Moscato

畢卡索精選甜點 Dessert

主廚精選
Chef's Recommendation

飲料 Drink

美式咖啡(I/H)、拿鐵咖啡(I/H)、薰衣草茶、柳橙汁
American coffee、latte、Lavender tea、Orange juice

價格以主食為主

晚餐時間 | 18:00-21:00

Price Based on Main Courses Only

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

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
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\$ 460
京悅軒紅燒牛肉麵(澳洲/紐西蘭牛肉) Braised Beef Noodle Soup (Australia/New Zealand Beef) 紅燒牛肉麵(オーストラリア/ニュージーランド産牛肉)	NT\$ 480

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
松露茸菇炒飯(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
松露牛肝茸菇燉飯(奶素) Truffle Risotto with Mushrooms(Lacto-Vegetarian) トリュフとボ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 / アベタイザー

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

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)
デ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 NT\$ 6,800
/4-6人份 (美國牛肉)
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

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きます

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

溫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・ニワトコシロップ・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きます

Wine List

紅酒

Red Wine / 赤ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2016 Stag's Leap Napa Valley Petite Shiraz
2014 Ridge Lytton Springs
2014/2016 Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon
2016 Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon
2016 Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah
2016 Beaulieu Vineyard BV California Cabernet Sauvignon

美國 AMERICAN (375ml)

2015 Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon

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
2013 Montes Purple Angel
2015/2016 Cancha Y Toro Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon Shiraz
2017 Concha Y Toro TRIO (Cab / Sau + Shiraz + Cabernet Franc)

智利 CHILE (375ml)

2017 Vina Errazuriz Cabernet Sauvignon
2018 Cancha Y Toro Diablo Cabernet Sauvignon
2016 Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon

* 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

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した。
(赤ワインは一本NT\$300、ウイスキー類は一本NT\$500です。)

Ripple