

Ripple

無國界創意料理，以精湛的料理手法

精選當地當季食材，帶出港都特色

對手藝的堅持、食材的講究，提供創意無限的料理

讓入口的每一刻充滿驚奇

帶給您視覺與味覺的雙重饗宴

年 | 度 | 優 | 惠 | 專 | 案

壽星禮遇 Happy Birthday

午/晚餐時段，當月壽星獨享 **8** 折優惠，
加贈個人精緻小蛋糕乙份

We will present birthday cake to you who have birthdays of the month,
and get 20% discount on the total bill for lunch and dinner.

國民旅遊卡 Taiwan Traveler Card Project

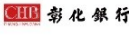
持國民旅遊卡單筆消費滿NT\$**8,000**元

贈送H2O \$1,000元餐飲現金禮券

Giveaway H2O NT\$1000 Voucher. when you spend NT\$8000 or more

Paying credit card By Taiwan Travel card

信用卡卡友優惠 Credit Card Discount

銀行 Bank	卡 別 Credit Card	優惠內容 Discount
	美國運通Centurion卡 簽帳白金卡 (包含長榮簽帳白金卡) 信用白金卡 (包含晶華珍饈信用白金卡)	週一-週日(國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享85折優惠。 * Ripple西餐適用午、晚餐。不適用平/假日下午茶及早餐、宵夜。 Regardless of weekdays or holidays, excluding national holidays, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner. *Ripple applicable in Lunch and Dinner. No applicable afternoon tea, breakfast, light meal.
 國泰世華銀行	世界卡 亞洲萬里通聯名世界卡 長榮航空聯名極致無限卡	平日 週一-週四(國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享85折優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
 滙豐(台灣)商業銀行	卓越理財卡 無限卡 御璽卡 白金卡	平日 週一-週四(國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享85折優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
 台信合作銀行	信用卡 Visa金融卡(全卡)之持卡人	平日 週一-週四 (國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享9折優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get 10% discount on the total bill for lunch and dinner.
 華南銀行	信用卡 Visa金融卡(全卡)之持卡人	平日 週一-週四(國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享9折優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get 10% discount on the total bill for lunch and dinner.
 彰化銀行	全卡	
 富邦銀行	全卡	

- 詳情請參閱合作銀行之餐飲優惠及使用規範，或請洽服務人員說明。
Please refer to the detailed information on dining promotions and terms of use provided by the cooperating bank, or kindly approach our service personnel for further explanation.
- 本專案不得與其他優惠專案合併使用。
The project cannot be combined with any other promotional offers.
- 以上專案適用至2024年12月30日止。
The aforementioned promotional will until December 30, 2024.



Lunch



Ripple 樂活輕饗食平日商業午餐

供應時間 | 週一至週五 11:45-14:00

Serving Time | MON-FRI 11:45-14:00

營業時間 | 月曜日~金曜日 11:45-14:00

Ripple 樂活輕饗食平日商業午餐

NT\$ 480+10% (均一價 / Flat Rate)

主餐 (擇一)

Main Course (Choose One)

香煎白羽雞腿排/蒜味薯泥/季節時蔬/紅酒菌菇醬

Roast White Pheasant/ Garlic Flavor Mashed Potatoes/ Vegetable/ Mushrooms
Red Wine Sauce

ローストチキン/ガーリックマッシュポテト/マッシュルームと赤ワインのソース

乾煎鱸魚排/奶油薯泥/季節時蔬/菠菜奶油醬

Roast Sea Bass/ Creamy Mashed Potatoes/ Vegetable/ Spinach Cream Sauce
鱸のステーキ/マッシュポテト/季節の野菜/ほうれん草のクリームソース

牛肝菌溫泉蛋野菇燉飯(蛋奶素)

Porcini Risotto with Soft-boiled Egg(Vegan)

ポルチーニリゾットの温泉卵添え

日式炸豬排飯(國產豬)

Japanese Fried Pork Chop with Rice (Taiwan Pork)

豚カツ定食(台灣產豚肉)



南洋風味叻沙海鮮湯麵

Laksa Seafood Noodles

南洋風ラクサシーフードヌードルスープ

台式松阪豬肉燥飯(國產豬)

Taiwanese Pork Neck with Braised Pork Rice (Taiwan Pork)

松阪ポークの魯肉飯(ルーローハン)(台灣產豚肉)



◎以上餐點均含沙拉、甜點、飲品 (紅茶/綠茶/果汁/美式咖啡/拿鐵 擇一)

All Meals are Includes Salad, Dessert and Beverage
(Black Tea/Green Tea/Juice/Americano/Coffee Latte)

上記すべての食事には、サラダ・飲み物*とデザートが付きます

*紅茶/綠茶/ジュース/アメリカンコーヒー/カフェラテよりお選びください

燉飯

Risotto / リゾット

Lunch

牛肝菌溫泉蛋野菇燉飯(奶蛋素)

NT\$ 430

牛肝菌菇/綜合菇/溫泉蛋

Porcini Risotto with Soft-Boiled Egg Porcini ポルチーニリゾットの温泉卵添え

Porcini / Comprehensive Mushroom/Soft-Boiled Egg ポルチーニ/きのご類/温泉卵



炙焼中卷鮭魚卵墨魚燉飯

NT\$ 480

中卷/鮭魚卵/墨魚汁

Grilled Neritic Squid Risotto with Salmon Roe イカ墨リゾットのイクラ添え

Squid/ Salmon Roe/ Squid Ink 烏賊/いくら/イカ墨

義大利麵

Spaghetti / スパゲティ



香烤雞肉番茄義大利麵

NT\$ 430

香料雞肉/小農蔬菜/自製番茄醬

Spaghetti with Roast Chicken and Tomato Sauce ローストチキンのトマトソースパスタ

Spices Chicken/Vegetable/Ketchup スパイシーチキン/野菜類/ケチャップ



主廚推薦

餐點須酌收10%服務費

午餐時間 | 11:45-14:00

All Meals are Subject To 10% Service Charge

Hours of Operation Lunch | 11:45-14:00

10%サービス料がかかります

ランチ時間 | 11:45-14:00

排餐

Main Course / メインメニュー

附麵包乙份 All Main Course Served with Bread



義式香料雞腿排佐紅酒蘑菇醬

NT\$ 480

市場溫體雞肉/香料菌菇/奶油洋芋泥

Spices Chicken Leg with Red Wine Mushroom Sauce

鶏もも肉と赤ワインのマッシュルームソース

Drumstick/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes

鶏もも肉/きのこ/クリームマッシュポテト

番茄起司焗究好豬里肌(國產豬)

NT\$ 520

究好豬里肌/莫扎瑞拉起士/香料菌菇/奶油洋芋泥

Gratin Pork Tenderloin with Tomato 豚ロースのトマトとチーズグラタン

Pork Tenderloin/ Mozzarella/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes (Taiwan Pork)

豚ロース/モッツアレラチーズ/きのこ/クリームマッシュポテト (台湾産豚肉)

香煎海鱸魚佐菠菜奶油醬

NT\$ 560

海鱸魚/香料菌菇/奶油洋芋泥

Pan-Fried Sea Bass with Spinach Cream Sauce 鱸とほうれん草のクリームソース

Sea Bass/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes

鱸/きのこ/クリームマッシュポテト

低溫熟成櫻桃鴨胸佐莓果醬

NT\$ 820

櫻桃鴨胸/香料菌菇/奶油洋芋泥

Low Temperature Ripening Duck Breast with Berry Sauce

低溫熟成した鴨むね肉とベリーソース

Duck Breast/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes

鴨むね肉/きのこ/クリームマッシュポテト



馬賽風味燴海鮮總匯

NT\$ 980

鮭魚/海大蝦/北海道干貝/中卷

Stewed Seafood with Marseille Sauce マルセイユ風シーフード

Salmon/ Tiger Prawn/ Scallop/ Squid 鮭/海老/帆立/烏賊

美國特級菲力牛排(6oz)(美國牛)

NT\$ 1,080

美國chioce菲力/香料菌菇/奶油洋芋泥

Chioce Filet Mignon(6oz) ヒレステーキ(USA Beef)

Filet Mignon/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes

ヒレ肉/きのこ/クリームマッシュポテト(アメリカ産牛肉)



美國特級肋眼牛排(8oz)(美國牛)

NT\$ 1,280

美國冷藏chioce肋眼/香料菌菇/奶油洋芋泥

Chioce Rib Steak(8oz) リブステーキ(USA Beef)

Rib Steak/Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes

リブ肉/きのこ/クリームマッシュポテト(アメリカ産牛肉)

香煎未來豬肉排佐番茄醬汁(素)

NT\$ 620

未來豬肉/香料菌菇/奶油洋芋泥

Pan-Fried Vegetarian Meat with Tomato Sauce

ベジタリアンミートのトマトソース添え

Vegetarian Meat/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes

ベジタリアンミート/きのこ/クリームマッシュポテト





APPETIZER



精 | 選 | 組 | 合

套餐 A

加價NT\$ 180
沙拉+飲料/任選

套餐 B

加價NT\$ 240
沙拉+甜點+飲料/任選

套餐 C

加價NT\$ 320
沙拉+湯品+甜點+飲料/任選

• 凡點套餐C +99元 贈西班牙紅酒 / 義大利白酒 任選乙杯 •

麵包

Bread / パン

布里歐餐包

Brioche Bun / ブリオッシュ

NT\$ 60

藍莓蓆麗

Blueberry Artisan Bread / ブルーベリーパン

NT\$ 80

開胃菜

Appetizer / お通し

帕瑪火腿/蜜瓜/芝麻葉

Prosciutto Di Parma/Honeydew Melon/Sesame Leaves

パルマハム/メロン/ルッコラ

NT\$ 220



中卷/風乾番茄/煙花女風味

Squid/ Pickled Beetroot/ Puttanesca Local Style

烏賊/ドライトマト/プッタネスカ

NT\$ 260

湯品

Soup / スープ

每日例湯

Soup/ 定番スープ

NT\$ 120

牛蒡菌菇蔬菜清湯(素)

Burdock Mushroom Vegetable Consommé (Veggie)

ゴボウときのこのスープ

NT\$ 110

沙拉

Salad / サラダ

每日精選沙拉

Salad / 定番サラダ

NT\$ 130

野菇/烤南瓜/陳年酒醋(素)

Mushroom/ Roasted Pumpkin/ Balsamic Vinegar

きのこ/かぼちゃ/バルサミコ酢

NT\$ 120



香料雞胸/帕瑪森起士/凱薩沙拉

Spices Chicken Breast/ Parmesan/ Caesar Salad

スパイシーサラダチキン/パルメザンチーズ/シーザードレッシング

NT\$ 130



Lunch

Dessert

甜品

Dessert / デザート

重乳酪蛋糕

NT\$ 130

Double Cheese Cake / チーズケーキ

伯爵蘋果生乳捲

NT\$ 130

Earl Grey Apple Fresh Cream Swiss Roll

アールグレイと林檎の生クリームロール



櫻桃巧克力慕斯

NT\$ 160

Cherry Chocolate Mousse

さくらんぼとチョコレートのムース



飲料

Drink / ドリンク

咖啡

Coffe / コーヒー

經典美式

NT\$ 190

Americano / アメリカーノ

風味拿鐵

NT\$ 210

Latte / ラテ

氣泡飲

Sparkling Water / スパークリング



蜂蜜檸檬氣泡飲

NT\$ 160

Honey Lemon Sparkling Water / ハニーレモンスパークリングドリンク

葡萄柚氣泡飲

NT\$ 160

Grapefruit Sparkling Water / グレープフルーツスパークリング

茶

Tea / お茶

玫瑰花草茶

NT\$ 210

Rose Tea / ローズティー

菊香薄荷花草茶

NT\$ 210

Spearmint&Chamomile Tea / ミントカモミールティー

英式伯爵奶茶

NT\$ 220

Earl Grey Mlik Tea / アールグレイミルクティー



Drink



TEA DESSERT COFFEE



Lunch

單點加購

Additional Purchase / ア・ラ・カルト



香煎干貝5顆
Scallop / 焼き帆立

NT\$ 480

香煎加拿大鴨肝
Duck Liver / 鴨レバー

NT\$ 490



蒜香焗烤龍蝦半隻
Lobster Thermidor / テルミドール

NT\$ 680



兒童餐 限定12歲以下

Children's Meal (Limited for Age Under 12-Year-Old)
お子様ランチ (12歳以下のお子様限定)

奶油雞肉筆尖麵
Cream Chicken Penne
鶏肉のクリームペンネ

NT\$ 480

Dinner

晚餐

暮・饗

Main Course / 特選メインコース料理

主餐(擇一)

Main Course(Choose One) / メインコース(どちらか一つを選んでください)

蒜味香草雞腿排/蒜味奶油薯泥/時蔬 NT\$1,200

Garlic and Vanilla Flavor Chicken Thigh / Garlic Flavor Mashed Potatoes / Vegetable
ガーリックチキン/ガーリックマッシュポテト/季節の野菜

法式帶骨豬排(國產豬)/蒜味奶油薯泥/時蔬 NT\$1,200

French Bone-in Pork Chops(Taiwan Pork) / Garlic Flavor Mashed Potatoes / Vegetable
フレンチボークチョップ(台湾產豚肉)/ガーリックマッシュポテト/季節の野菜

乾煎挪威鮮鮭/海大蝦/蒜味奶油薯泥/時蔬 NT\$1,500

Roast Norway Salmon/Tiger Prawn / Creamy Mashed Potatoes/Seasonal Vegetables
ノルウェー産サーモンのロースト/車海老/マッシュポテト

香草虎蝦雞肉捲/蒜味奶油薯泥/時蔬/小菠菜苗 NT\$1,500

Vanilla Tiger Prawn Chicken Roll / Garlic Cream Mashed Potato / Seasonal Vegetables / Baby Spinach Seedlings
車海老のチキンロール/ガーリッククリームマッシュポテト/季節の野菜/ほうれん草

伊比利豬梅花襯檸香奶油龍蝦/蒜味奶油薯泥/時蔬 NT\$1,800

Iberian Pork Plum Lined with Lemon Creamy Lobster / Garlic Cream Mashed Potato / Seasonal Vegetables
イベリコ豚の肩ロースとロブスターのレモンクリーム/ガーリッククリームマッシュポテト/季節の野菜

特級菲力襯鮮干貝(美國牛)/蒜味奶油薯泥 NT\$1,800

Extra Grade Filet Lined with Fresh Dried Scallops(USA Beef) / Garlic Cream Mashed Potatoes
ヒレ肉と帆立のいくら添え(アメリカ產牛肉)/ガーリッククリームマッシュポテト

猴頭菇/青殼菰/時蔬/甜椒(素) NT\$1,800

| 附熱前菜、主廚例湯

Hericium Erinaceus / Water Bamboo / Seasonal Vegetables / Sweet Pepper(Vegan)

| Comes with Hot Appetizers and Soup of The Day

山伏茸/姬竹/季節の野菜/ピーマン(ビーガン)

| 温前菜とシェフのスープ付き

香煎戰斧豬排(國產豬)/義式烤蔬菜/櫻桃白蘭地 NT\$2,200

Pan-Fried Tomahawk Pork Chop(Taiwan Pork) / Italian Grilled Vegetables / Cherry Brandy

豚肉のトマホークステーキ(台湾產豚肉)

イタリヤングリル野菜/チェリーブランデー/ガーリックオランダーズソース

佐餐酒/杯(擇一)

Table Wine(Choose One) / テーブルワイン(どちらか一つを選んでください)

白酒、紅酒

White Wine / 白ワイン、Red Wine / 赤ワイン

以上餐點均含

主廚精緻小品/H2O 烘焙坊手作麵包/農夫鮮蔬沙拉/主廚精選甜點

All The Dishes Above Includes

Daily Choice、H2O Bakery Handmade Bread、Salad、Dessert

上記メニューには全て、

サイドメニュー、H2Oベーカリーの手作りパン、サラダ、シェフの厳選デザートが含まれます

Dinner

晚餐

兒童餐

<限定12歲以下>

Children's Meal (Limited for Age Under 12-Year-Old)

お子様ランチ (12歳以下のお子様限定)

NT\$ 880

主餐

Main Course / メインコース

奶油里肌肉筆管麵 (國產豬)

Muscle Pen Noodles In Cream (Taiwan Pork)

豚肉のクリームペンネ (台湾産豚肉)

排餐加價購

Additional Purchase / 追加購入

均一價 NT\$ 499

美洲龍蝦半隻

Lobster Thermidor / Half

ロブスターグラタン (半尾)

德國豬腳 / 隻 (國產豬)

Schweinshaxe / Whole (Taiwan Pork)

ドイツの豚足 / 一匹 (台湾産豚肉)

奶油香煎干貝 / 5顆

Scallop / 5pcs

ホタテ / 5個

均可無限享用豐盛自助沙拉吧

主餐僅限內用，恕不提供外帶服務

魚類料理可能內含魚刺，請小心食用

餐點須酌收10%服務費

晚餐時間 | 18:00-21:00

Unlimited Sumptuous Salad Bar for All Guests

Main Course Only Served at Restaurant, Not Available for Take Out

Fish Dishes May Contain Fish Bones, Please Eat with Care

All Meals are Subject to 10% Service Charge

Hours of Operation Dinner | 18:00-21:00

ビュッフェサラダバーは食べ放題でございます

メインの食事は店内のみ使用でき、持ち帰りサービスはご利用いただけません

魚料理には魚の骨が含まれている場合がありますので、ご注意ください

10%サービス料がかかります

ディナー時間 | 18:00-21:00

Drink

中式茶飲

Chinese tea / 中国茶

鹿谷蜜香烏龍茶 (I/H)

Lugu Honey Fragrant Oolong Tea / ディアバレーハニーウーロン茶

NT\$ 210 / 壺

三峽龍井茶 (I/H)

Sansia Longjing Tea / 三峽龍井茶

NT\$ 210 / 壺

牡丹紅茶 (I/H)

Peony black tea / ピオニーブラックティー

NT\$ 210 / 壺

西式茶飲

Western Tea / 洋茶

皇家伯爵茶 (I/H)

Earl Grey Tea / アールグレイ

NT\$ 210 / 壺

錫蘭紅茶 (I/H)

Ceylon Black Tea / セイロンセイロンティー

NT\$ 210 / 壺

英式伯爵奶茶 (I/H)

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\$ 280 / 壺

玫瑰奶茶 (I/H)

Rose Milk Tea (Iced/Hot) / ローズミルクティー (アイス/ホット)

NT\$ 280 / 壺

薰衣草花草茶

Lavender Tea / ラベンダー ティー

NT\$ 210 / 壺

玫瑰花草茶

Rose Tea / ローズ ティー

NT\$ 210 / 壺

菊香薄荷花草茶

Spearmint & Chamomile Tea / ミント&カモミール ティー

NT\$ 210 / 壺

Drink

咖啡

Coffee / コーヒー

義式濃縮咖啡(H)

Espresso (Hot)
エスプレッソコーヒー (ホット)

NT\$ 190 / 杯

經典美式咖啡(I/H)

American Coffee (Iced/Hot)
アメリカコーヒー (アイス/ホット)

NT\$ 190 / 杯

拿鐵咖啡(I/H)

Latte (Iced/Hot)
カフェラテ (アイス / ホット)

NT\$ 210 / 杯

焦糖拿鐵咖啡(I/H)

Caramel Latte (Iced/Hot)
キャラメルラテ

NT\$ 210 / 杯

榛果拿鐵咖啡(I/H)

Hazelnut Latte (Iced/Hot)
ヘーゼルナッツラテ (アイス/ホット)

NT\$ 210 / 杯

卡布其諾咖啡(I/H)

Cappuccino (Iced/Hot)
カプチーノ (アイス/ホット)

NT\$ 210 / 杯

焦糖瑪奇朵

Caramel Macchiato
キャラメルマキアート

NT\$ 210 / 杯

阿法加朵

Affogato
アフォガード

NT\$ 210 / 杯

西西里咖啡

Sicilian Coffee
シチリアコーヒー

NT\$ 210 / 杯

巧克力可可(I/H)

Chocolate Milk
ココア

NT\$ 180 / 杯

特調飲品

Special drink/特別な調合

百香檸檬氣泡飲

Passion Fruit Lemon Soda
パッションレモンスパークリングドリンク

NT\$ 160 / 杯

莓樂多(草莓糖漿/養樂多/雪碧)

Strawberry Soda with Yurget (Strawberry Syrup/Yuget/Soda)
莓ヤクルトスパークリング (いちごシロップ・ヤクルト・スプライト)

NT\$ 180 / 杯

日落冰茶(石榴糖漿/柳橙汁/檸檬汁/雪碧)

Sunset Ice Tea (Pomegranate Syrup/Orange Juice/Lemon Juice/Soda)
サンセットティー (ざくろシロップ・オレンジジュース・スプライト・レモンジュース)

NT\$ 180 / 杯

Drink

軟性飲料

Soft Drink / ソフトドリンク

可樂

Coke Cola / コーラ

NT\$ 100 / 330ml

雪碧

Sprite / スプライト

NT\$ 100 / 330ml

普娜天然礦泉水

Acqua Panna / アクアパナ

NT\$ 100 / 330ml

沛綠雅汽泡水

Perrier Water / ペリエウォーター

NT\$ 100 / 330ml

啤酒

Beer / ビール

台灣金牌啤酒

Taiwan Gold Medal Beer

NT\$ 160 / 330ml

百威

Budweiser (USA)

NT\$ 160 / 330ml

可樂娜

Corona (Mexico)

NT\$ 160 / 330ml

海尼根啤酒

Heineken (Holland)

NT\$ 160 / 330ml

朝日啤酒

Asahi Beer

NT\$ 160 / 330ml

海尼根生啤酒

Heineken Draft beer (Holland)

NT\$ 180 / 250ml

清酒

SAKE / さけ

獺祭

Dassai

NT\$ 1,080 / 300ml

Wine List

紅酒

Red Wine / 赤ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2014 Ridge Lytton Springs	NT\$ 2,700
2016 Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	NT\$ 2,700
2017/2018 Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,500
2016 Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah	NT\$ 1,300
2016 Beaulieu Vineyard BV California Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,300

美國 AMERICAN (375ml)

2014 Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
--	------------

法國 FRANCE (750ml)

2009 Ch. duhart Milon Pauillac	NT\$ 7,800
2013/2014 Ch. d'armailhac Pauillac	NT\$ 3,300
2014 Les Tourelles De Longueville, Pauillac	NT\$ 3,300
2016/2017 Echo De Lynch Bages, Pauillac	NT\$ 3,300
2011 Charmes De Kirwan Margaux	NT\$ 2,800
2009 Ch. Mondesir-Gazin Haut-mondesir, Cotes De Bourg	NT\$ 2,200
2020 Louis Latour Bourgogne Pinot Noir	NT\$ 1,600
2017/2018 Bourgogne Rouge Lou Dumont	NT\$ 1,500
2016 Cap Royal, Bordeaux Superieur	NT\$ 1,400

法國 FRANCE (375ml)

2014 Ch. d'armailhac Pauillac	NT\$ 2,200
-------------------------------	------------

阿根廷 ARGENTINA (750ml)

2012/2017 LUCA Malbec	NT\$ 2,000
2016/2017/2018 LUCA Pinot Nior	NT\$ 1,900
2017 Terrazas Reserva Malbec	NT\$ 1,300

智利 CHILE (750ml)

2013 Don Melchor Cabernet Sauvignon	NT\$ 6,500
2013 Montes Purple Angel	NT\$ 3,800
2017/2018 Cancha Y Toro Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon Shiraz	NT\$ 1,500
2018 Concha Y Toro TRIO (Cab / Sau + Shiraz + Cabernet Franc)	NT\$ 1,300

智利 CHILE (375ml)

2013 Max Reserva Errazuriz Shiraz	NT\$ 1,300
2015 Cancha Y Toro Diablo Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
2016 Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200

Wine List

紅酒

Red Wine / 赤ワイン

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2016 Penfolds Bin 389 Cabernet/Shiraz	NT\$ 3,700
2014/2015 Mitolo Jester Shiraz	NT\$ 1,500
2013/2016 Mitolo 7th Son Grenache Shiraz	NT\$ 1,400
2018 Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (750ml)

2013/2015 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG	NT\$ 3,600
2013 Langhe Rosso Monsordo DOC	NT\$ 2,200
2014 Castello Banfi Poggio Alle Mura Rosso Di Montalcino DOC	NT\$ 2,200
2014 Zonin Valpolicella Ripasso Superiore DOC	NT\$ 1,400
2015/2016/2017 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (375ml)

2014 Masi Campofiorin	NT\$ 1,200
-----------------------	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

2006 Vega Sicilia Vinedos 5Año	NT\$ 9,500
2004/2006 Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva	NT\$ 3,500
2015 Muga Rioja Reserva Selección Especial	NT\$ 2,200
2013 Huerta de Albalá Taberner	NT\$ 2,000
2018 Huerta de Albalá Barbazul Tinto	NT\$ 1,400
2018/2019 Quinta Milu Historia	NT\$ 1,200

葡萄牙 PORTUGAL (750ml)

2016 Vidigal Reserva dos Amigos Special Selection	NT\$ 1,400
2017 Portas de Lisboa, Vinho Reg. Lisboa	NT\$ 1,200

* 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)

2018/2019 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,500

美國 AMERICAN (375ml)

2016 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,200

德國 GERMANY (750ml)

2017 Dr. Loosen Riesling Spatlese NT\$ 2,400

2015/2018 Dr. Loosen Riesling Kabinett NT\$ 1,600

2019 Dr. Loosen QBA NT\$ 1,200

西班牙 SPAIN (750ml)

2015 Zarate Winery Bico Da Ran NT\$ 1,600

2015/2016 Zarate Winery Fento Blanco NT\$ 1,500

2015 Rudeles Ribera Del Duero Valdebonita NT\$ 1,400

西班牙 SPAIN (500ml)

2015 Ximenez Spinola Old Harvest NT\$ 2,000

西班牙 SPAIN (375ml)

2016 La Guita Manzanilla NT\$ 1,400

法國 FRANCE (750ml)

2008 Louis Latour Corton-Charlemagne, Grand Cru NT\$ 5,500

2018 Louis Latour Chablis NT\$ 1,600

2013 Paul Jaboulet Aine Secret de Famille" Viognier NT\$ 1,400

義大利 ITALY (750ml)

Vinicola Zonin Moscato NT\$ 1,200

紐西蘭 NEW ZEALAND (750ml)

2019 Villa Maria Estate Private Bin Sauvignon Blanc NT\$ 1,400

匈牙利 HUNGARY (500ml)

2013 Tokaji Aszú, 3 Puttonyos < 3 Puttonyos > NT\$ 2,800

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2018/2019/2020 Penfold Koonunga Hill Chardonnay NT\$ 1,200

* 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)

2006/2008 Dom Perignon (Luminous)	NT\$15,000
2010 Dom Perignon	NT\$13,000
Moet & Chandon Rose	NT\$ 3,800
Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 2,200
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,800
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 2,600

法國 FRANCE (375ml)

Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 2,200
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,200
Laurent - Perrier Brut NV	NT\$ 2,000

美國 AMERICAN (750ml)

2013 Beringer California White Zinfandel	NT\$ 1,200
--	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

Agusti Torello Mata Trapat Gran Reserva Roes Cava	NT\$ 1,200
2016 Agusti Torello Mata Reserva CAVA	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (750ml)

Pink Moscato, Tosti	NT\$ 1,500
Prosecco	NT\$ 1,500

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\$ 3,000 / 瓶・NT\$ 500 / 杯

蘇格登12年

The Singleton of Glen Ord 12 Year

NT\$ 3,000 / 瓶・NT\$ 500 / 杯

百富12年

Balvenie 12 Years

NT\$ 3,000 / 瓶・NT\$ 500 / 杯

約翰走路 < 綠牌 > 15年

Johnnie Walker (Green label) 15 Years

NT\$ 3,000 / 瓶

約翰走路 < 黑牌 > 12年

Johnnie Walker (Black Label) 12 Year

NT\$ 2,800 / 瓶

起瓦士12年

Chivas Regal 12 Year

NT\$ 2,500 / 瓶

百齡罈12年

Ballantine's 12 Year

NT\$ 2,200 / 瓶



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