

# 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

# YEARLY SPECIAL OFFER

## 壽星禮遇

壽星可享餐點**8折**，同桌享**9折**優惠

限午餐時段11:45 - 14:00及晚餐時段18:00 - 21:00

Birthday guest enjoys a 20% discount on meals. Accompanying guests at the same table enjoy a 10% discount. Available periods: Lunch 11:45-14:00 / Dinner 18:00-21:00.

## 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

限午餐時段11:45 - 14:00及晚餐時段18:00 - 21:00

Receive a NT\$1,000 Dining Credit for every single purchase of NT\$8,000.

Applicable during Lunch (11:45-14:00) and Dinner (18:00-21:00) sessions only.

## 饗食樂齡

凡年滿65歲(含)以上之顧客，出示有效證件即可享有餐點**88折**優惠

本專案限本人使用

Guests aged 65 and above may enjoy 12% off food items upon presenting a valid ID.

This offer is valid for the eligible guest only.

## 信用卡卡友優惠 Credit Card Discount

 美國運通	美國運通Centurion卡 美國運通簽帳白金卡 (包含美國運通長榮航空簽帳白金卡) 美國運通信用白金卡 (包含美國運通晶華珍鑽信用白金卡)	平假日午/晚餐時段結帳金額享 <b>85折</b> 優惠 Enjoy a 15% discount on your total bill during lunch and dinner (Including weekdays and weekends).
 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	週一~週四 午/晚餐時段 結帳金額享 <b>85折</b> 優惠 From Monday to Thursday, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
 滙豐(台灣)商業銀行	旅人無限卡、卓越理財卡、旅人御璽卡	
 中國信託	中國信託中華航空聯名卡鼎尊無限卡、 中華航空聯名卡璀璨無限卡	週一~週四 午/晚餐時段 結帳金額享 <b>85折</b> 優惠 From Monday to Thursday, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
 台新銀行	卓富無限卡、環球無限卡、財富無限卡、昇恆昌無限卡、國泰航空世界卡、Mercedes-Benz無限卡、御璽卡、尊爵世界卡、台新商務卡、雙幣卡、新光三越無限/世界卡	
	全卡	週一~週四 午/晚餐時段 結帳金額可享 <b>9折</b> 優惠 From Monday to Thursday, get 10% discount for all cardholders during lunch and dinner.

## 注意事項

- 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2026年12月30日止。  
The aforementioned promotional will end until December 30th, 2026.
- Ripple西餐適用午、晚餐，不適用平/假日下午茶及早餐、宵夜。  
Ripple is applicable to lunch and dinner, not afternoon tea, breakfast, midnight snack.





NT\$460

西班牙海鮮燉飯

Seafood Paella

スペイン風シーフードリゾット



奶油時蔬燻鮭魚鳥巢麵

Tagliatelle with Smoked Salmon and Vegetables in Cream Sauce

燻製サーモンと季節野菜のクリームタリアテッレ



奶油松露雞肉燉飯

Risotto with Chicken & Truffle Cream Sauce

鶏肉とトリュフのクリームリゾット



蒜味小卷彩蔬義大利麵

Spaghetti with Garlic Squid and Vegetables

小ヤリイカと彩り野菜のガーリックパスタ



**法式雞腿排佐紅酒醬**

French Chicken Leg Steak  
with Red Wine Sauce

鶏もも肉のステーキ 赤ワインソース

**板煎彩蔬雙菇排佐黑胡椒醬 素食**

Pan-fried Veggie & Mushroom  
with Black Pepper Sauce (Vegetarian)

彩り野菜とキノコステーキ 黒胡椒ソース(素食)

**地中海乾煎鱸魚排佐義式紅茄醬**

Pan-seared Sea Bass with Italian  
Tomato Sauce

鱸(スズキ)のグリル イタリアントマトソース

**韓式醬燒豬肋排 台灣豬**

Korean BBQ Glazed Pork Ribs  
(Taiwan Pork)

韓国風ソースのポークリブ(台湾豚)

**NT\$520**

---



南洋咖哩叻沙海鮮麵  
Seafood Curry Laksa Noodles  
海鮮カレーラクサヌードル

日式厚切炸豬排 **台灣豬**  
Japanese Tonkatsu  
(Taiwan Pork)  
厚切りとんかつ定食(台湾豚)



壽喜燒牛肉丼飯 **美國牛**  
Beef Sukiyaki Donburi (U.S. Beef)  
牛肉のすき焼き丼(アメリカ産牛肉)



NT\$520

櫻桃谷種嫩鴨胸佐蜂蜜檸檬荷蘭醬

Tender Cherry Duck Breast with Honey Lemon Hollandaise

鴨胸肉のロースト はちみつレモンオランダーズソース

美國頂級香草板腱牛排佐紅酒醬 **美國牛**

U.S. Prime Herb Top Blade Steak(6oz) with Red Wine Sauce(U.S. Beef)

米國產極上香草ブレードステーキ 赤ワインソース(アメリカ産牛肉)



NT\$680

# SERVED WITH MEAL

## 精選附餐

### 手作麵包

Handmade Bread

手作りパン

### 每日精選濃湯 **奶素**

Daily Soup(Ovo-lacto vegetarian)

本日のスープ(乳菜食)



## 沙拉 擇一

### 日式胡麻燻雞沙拉

Japanese Sesame Smoked Chicken Salad

蒸し鶏のごまドレッシングサラダ

### 和風油醋田園沙拉 **素食**

Japanese Vinaigrette Garden Salad (Vegetarian)

和風おろしポン酢のガーデンサラダ (素食)

# DRINKS

飲品冷熱飲擇 — Select one • 此區僅提供冷飲 Cold drinks only. —

## 冰美式

Iced Americano

アイスアメリカーノ

## 冰拿鐵

Iced Latte

アイスラテ

## 琥珀歐蕾

Fresh milk tea

ミルクティー

## 黑糖珍珠鮮奶

Brown Sugar Pearl Milk Tea

黒糖タピオカミルク

## 招牌水果冰茶

House Special Fruit Iced Tea

特製フルーツアイスティー

## 鹽漬櫻花蘇打

Salted Sakura Soda

塩漬け桜ソーダ

## 可爾必思蘇打

Calpis Soda

カルピスソーダ



# DRINKS

飲品冷熱飲擇一 Select one • 此區僅提供熱飲 Hot drinks only.

## 熱美式

Americano

アメリカーノコーヒー

## 熱拿鐵

Hot Latte

ホットカフェラテ

## 抹茶歐雷

Hot Matcha Latte

ホット抹茶ラテ

## 雲朵可可

Marshmallow Cocoa

マシュマロココア

## 蘋果果粒茶 (無咖啡因)

Apple Fruit Tea(Caffeine-Free)

りんご果粒茶(ノンカフェイン)

## 薰衣草花草茶 (無咖啡因)

Lavender Herbal Tea(Caffeine-Free)

ラベンダーハーブティー(ノンカフェイン)

## 薄荷花草茶 (無咖啡因)

Mint Herbal Tea(Caffeine-Free)

ミントハーブティー(ノンカフェイン)



# SIDE DISHES

## 經典椒鹽黃金脆薯

Classic Salt & Pepper Crispy Fries  
定番ソルト&ペッパーフライドポテト

**NT\$160**

## 松露風味黃金脆薯條

Truffle Flavored Crispy Fries  
トリュフ風味のフライドポテト

**NT\$220**

## 波隆那肉醬脆薯

Bolognese Loaded Fries  
ボロネーゼ・フライドポテト

**NT\$240**

## 日式脆炸芙蓉蝦 (6隻)

Japanese Crispy Fried Shrimp (6pcs)  
芙蓉海老のサクサク揚げ (6尾)

**NT\$240**

## 日式照燒炸雞翅 (8隻)

Japanese Teriyaki Fried Chicken Wings (8pcs)  
手羽先の照り焼き (8本)

**NT\$280**





## Ripple 下午茶

單點下午茶 | Afternoon Tea (A La Carte) | アラカルト

週一至週五 Mon-Fri (月一金)

**14:30-17:00**

---

全自助式下午茶 | Afternoon Tea Buffet | フルブッフェ

週六至週日 Sat-Sun (土一日)

**14:30-17:00**

價格 Price | 料金

- 成人 Adult 大人 **-\$700<sup>+10%</sup>**
- 兒童 Child (Ages 6-11) 子供 **-\$400<sup>+10%</sup>**

# 單點菜品

## 酥炸美式脆薯條

American Crispy French Fries  
アメリカンクリスピーポテトフライ

NT\$ 220

## 松露風味脆薯附松露奶醬

Truffle Flavored Fries with Truffle Cream Sauce  
トリュフ風味ポテトフライトリュフクリームソース添え

NT\$ 240

## 明太子奶醬酥炸雞翅(8隻)

Deep-fried Chicken Wings with Mentaiko Cream Sauce ( 8 pcs )  
手羽先の唐揚げ 明太子クリームソース(8本)

NT\$ 380

## 台式椒鹽風味酥炸馬加魚薯條

Taiwanese Salt and Pepper Style Fried Spanish Mackerel Strips  
台湾風塩コショウ味 サワラのフィッシュフライ

NT\$ 320

## 炸物分享拼盤

Fried Platter for Sharing  
揚げ物盛り合わせプレート

NT\$ 550

## 台式鹽酥雞

三角骨 / 炸魷魚 / 米血 / 黑輪片 / 玉米筍 / 脆薯 / 蒜片 / 蔥花 / 洋葱  
Taiwanese Salt and Pepper Chicken ( Chicken Tri-bone / Fried Squid / Pig's  
Blood Cake / Fried Fish Cake / Baby Corn / Fries with Garlic, Scallions, and  
Onions )  
台湾風塩酥雞(えんすーじー)(三角骨 / イカフライ / 豚の血のケーキ / さつま  
揚げ / ヤングコーン / ポテトフライ ニンニク・ネギ・玉ねぎ添え)

NT\$ 520

## 煙燻鮭魚凱薩沙拉(煙燻鮭魚/羅曼生菜/帕瑪森起士)

Smoked Salmon Caesar Salad ( Smoked Salmon / Romaine Lettuce /  
Parmesan Cheese )  
スモークサーモンのシーザーサラダ(スモークサーモン / ロメインレタス / パ  
ルメザンチーズ)

NT\$ 280

## 堅果田園脆沙拉 (綜合堅果/綜合生菜/胡麻風味醬)

Garden Nut Salad ( Mixed Nuts / Mixed Greens / Sesame Dressing )  
ナッツのガーデンサラダ(ミックスナッツ / ミックスレタス / 胡麻ドレッシング)

NT\$ 260

# 單點菜品

- 陽光鮮茄雞肉彩蔬鳥巢麵** NT\$ 380  
Tagliatelle with Chicken, Tomato, and Seasonal Vegetables  
鶏肉と彩り野菜のトマトソース タリアテッレ
- 香草青醬奶油鮭魚鳥巢麵** NT\$ 420  
Tagliatelle with Salmon in Herb Pesto Cream Sauce  
サーモンのバジルクリームソース タリアテッレ
- 蒜味奶油蛤蜊義大利麵** NT\$ 360  
Spaghetti with Clams in Garlic Butter Sauce  
鮮あさりのガーリックバターパスタ
- 金沙南瓜軟殼蟹彩蔬燉飯** NT\$ 420  
Salted Egg Yolk Pumpkin Risotto with Soft Shell Crab and Vegetables  
軟殼蟹とカボチャの塩卵風味リゾット 彩り野菜添え
- 松露菌菇奶油猴頭菇燉飯** 奶食 NT\$ 400  
Truffle Mushroom Risotto with Lion's Mane Mushroom (Lacto-Vegetarian)  
トリュフと茸のクリームリゾット ヤマブシタケ添え (ラクト・ベジタリアン)
- 起司牛肉漢堡(附薯條)** NT\$ 400  
Cheese Beef Burger (Served with Fries)  
チーズビーフバーガー (ポテトフライ付き)
- 蘋果原味焦糖鬆餅** NT\$ 260  
Apple Original Caramel Waffle  
りんごのキャラメルワッフル
- 巧克力香蕉鬆餅** NT\$ 260  
Chocolate Banana Waffle  
チョコバナナワッフル



# Ripple Semi-Bufferet

午餐Lunch | ランチ  
週六、日及國定假日 | 11:45-14:00  
Sat, Sun & Holidays | 土・日・祝日

晚餐 Dinner | デイナー  
週一至週日 | 18:00-21:00  
Mon-Sun (Daily) | 月一日

# MAIN COURSE

## 香煎白羽雞腿排

Pan-Seared White Feather Chicken Thigh  
白羽鶏もも肉のソテー 黒胡椒赤ワインソース

NT\$ 1,000

## 乾煎飛虎魚

Pan-Seared Mahi-Mahi with Mustard Seed White Wine Sauce  
シイラのソテー マスタードシード白ワインソース

NT\$ 1,000

## 巴拉圭特級牛菲力(6oz)

Paraguayan Premium Beef Tenderloin (6oz)  
パラグアイ産特級牛フィレ(6oz)

NT\$ 1,200

## 板煎香草松阪豬(7oz)

Pan-Seared Herb Matsusaka Pork (7oz)  
ハーブ香る松阪豚のグリル(7oz)

NT\$ 1,200

## 挪威鮮鮭魚排

Norwegian Salmon Fillet  
ノルウェー産サーモンステーキ マスタードシード白ワインソース

NT\$ 1,200

## 櫻桃谷種嫩鴨胸 / 奶油黑虎蝦

Cherry Valley Duck Breast & Butter Black Tiger Prawn  
チェリーバレー産鴨胸肉とブラックタイガーのバター焼き  
ブランデーハチミツソース

NT\$ 1,500

## 爐烤美國頂級嫩肩牛排(6oz) / 波紋小龍蝦

Roasted U.S. Prime Flat Iron Steak (6oz) & Painted Spiny Lobster  
米国産プライムミスジステーキ(6oz)

NT\$ 1,500

以上餐點均含自助吧及佐餐酒

All of the above meals include access to the buffet and a pairing wine.

上記の料理にはビュッフェと食事に合うワインが含まれています。

# MAIN COURSE

伊比利帶骨豬排 / 普羅旺斯香草扇貝 / 大桂蝦 NT\$ 1,500

Iberico Bone-in Pork Chop, Provence Herb Scallop & Giant River Prawn  
イベリコ豚の骨付きロース・帆立のプロバンス風、  
オニテナガエビ プランデーハチミツソース

慢燉台朔牛小排 / 波紋小龍蝦 NT\$ 1,800

Slow-Braised "Wang Steak" Short Rib & Painted Spiny Lobster  
台朔風牛ショートリップのじっくり煮込みとゴシキエビ

格陵蘭鱈魚 / 普羅旺斯香草扇貝 / 鮮小卷 / 波紋小龍蝦 NT\$ 1,800

Greenland Halibut, Provence Scallop, Baby Squid &  
Painted Spiny Lobster  
カラスガレイ・帆立のプロバンス風・ヒイカ、  
ゴシキエビの盛り合わせ マスタードソース

美國特選丁骨牛排(15oz) NT\$ 2,200

U.S. Choice T-Bone Steak (15oz)  
米国产チョイスTボーンステーキ(15oz)

NT\$ 1,200

波特菌菇鑲植物肉 季節蔬菜 素食

以上餐點含鮮綠蘆筍沙拉 / 牛肝菌菇蔬菜湯  
The above meal includes Fresh asparagus salad,  
and porcini mushroom & vegetable soup  
上記のメニューには、新鮮なアスパラガスのサラダとポ  
ルチーニ茸の野菜スープが含まれています。

以上餐點均含自助吧及佐餐酒

All of the above meals include access to the buffet and a pairing wine.

上記の料理にはビュッフェと食事に合うワインが含まれています。

# DRINKS MENU



# DRINKS

## 新鮮果汁



柳橙汁  
Orange Juice  
オレンジジュース  
NT\$ 190



西瓜汁  
Watermelon Juice  
スイカジュース  
NT\$ 190



檸檬汁  
Lemon Juice  
レモンジュース  
NT\$ 190



香蕉牛奶  
Banana Milk  
バナナミルク  
NT\$ 200

## 軟性飲料



330ml

可樂  
Coke Cola  
コーラ  
NT\$ 100



330ml

雪碧  
Sprite  
スプライト  
NT\$ 100



330ml

愛維養礦泉水  
Evian Water  
エビアンウォーター  
NT\$ 100



330ml

愛維養氣泡水  
Evian Sparkling Water  
エビアンスパークリングウォーター  
NT\$ 100

# DRINKS

## 啤酒、清酒



台灣金牌啤酒

Taiwan Beer

台湾ゴールドメダルビール

NT\$ 160



柏克金生啤酒

Buckskin Draft Beer

バックスキン生ビール

NT\$ 200



台灣金牌生啤酒

Taiwan Beer (Gold Medal)

台湾ゴールドメダル生ビール

NT\$ 200



獺祭

Dassai

獺祭

NT\$ 1,280

## 特調飲品



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\$ 180



日落冰茶

Sunset Ice Tea

サンセットアイスティー

NT\$ 180



黑糖珍珠鮮奶

Brown Sugar Bubble Milk

黒糖タピオカミルク

NT\$ 210



青梅醋飲

Plum Vinegar Drink

青梅酢ドリンク

NT\$ 180

# DRINKS

## 咖啡



義式濃縮咖啡  
Espresso  
エスプレッソコーヒー  
NT\$ 190



經典美式咖啡  
American Coffee  
アメリカンコーヒー  
NT\$ 190



拿鐵咖啡  
American Coffee  
アメリカンコーヒー  
NT\$ 210



焦糖拿鐵咖啡  
Caramel Latte  
キャラメルラテ  
NT\$ 210

## 軟性飲料



榛果拿鐵咖啡  
Hazelnut Latte  
ヘーゼルナッツラテ  
NT\$ 210



卡布其諾咖啡  
Cappuccino  
カプチーノ  
NT\$ 210



西西里咖啡  
Sicilian Coffee  
シチリアコーヒー  
NT\$ 210



生椰美式咖啡  
Iced Coconut Americano  
アイスココナッツアメリカーノ  
NT\$ 210

# DRINKS

## 可可、茶飲

巧克力可可 ●●  
Chocolate Milk  
ココア

NT\$ 190

薄荷花草茶 ●  
Mint Tea  
ミント&カモミールティー

NT\$ 210

皇家伯爵茶 ●●  
Earl Grey Tea  
アールグレイ

NT\$ 210

英式伯爵奶茶 ●●  
Earl Grey Milk Tea  
アールグレイミルクティー

NT\$ 280

薰衣草花草茶 ●  
Lavender Tea  
ラベンダーティー

NT\$ 210

玫瑰奶茶 ●  
Rose Milk Tea  
ローズミルクティー

NT\$ 280

龍井綠茶 ●●  
Dragon Green Tea  
ロンジ茶

NT\$ 210







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。)