

# 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

午/晚餐時段，當月壽星獨享**8折**優惠，同行友人**9折**優惠  
加贈個人精緻小蛋糕乙份。10位含以下適用。

Birthday Discount: 20% off and a free birthday cake for birthday boys / girls ; 10% off for their companions on purchase of lunch or dinner . Applicable to 10 people or less.

## 國民旅遊卡

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。

Taiwan Traveler Card Discount:

Pay by Taiwan Travel card on purchase over NT\$8,000 will receive H2O \$1,000 Voucher.

## 信用卡卡友優惠 Credit Card Discount

銀行	卡別	優惠內容
 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)	週一~週日(國定假期除外)午/晚餐時段， 結帳金額享 <b>85折</b> 優惠。 Regardless of weekdays or weekend, excluding national holidays, get <b>15%</b> 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	週一~週四(國定假期除外)午/晚餐時段， 結帳金額享 <b>85折</b> 優惠。 From Monday to Thursday, excluding national holidays, get <b>15%</b> discount on the total bill for lunch and dinner.
 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	
 富邦銀行	全卡	
 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(國定假期除外)午/晚餐時段， 結帳金額享 <b>9折</b> 優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get <b>10%</b> discount on the total bill for lunch and dinner.
 星展銀行	全卡	
 合作金庫	全卡	
 華南銀行	信用卡 Visa金融卡全卡	
 樂天銀行	全卡	

## 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2025年12月30日止。  
The aforementioned promotional will end until December 30th, 2025.
- 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.



## 饗樂輕食平日商業午餐

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

- 香煎豆腐素鴨排佐黑胡椒香橙醬 素食  
Pan-Seared Tofu Mock Duck with Black Pepper Orange Sauce (Vegetarian)  
豆腐ダック 黒胡椒オレンジソース(ヴィーガン)



- 日式醬燒豬肋排  
Japanese-Style Braised Pork Ribs with Teriyaki Sauces  
和風照り焼き豚リブ



- 芥籽奶油雞腿排  
Pan-Seared Chicken Thigh with Creamy Mustard Sauce  
マスタードバターのチキンレッグ



- 香煎海豚魚佐味噌奶油醬  
Pan-Seared Mahi-Mahi with Miso Butter Sauce  
味噌バターのイルカ魚



# LUNCH MENU

饗樂輕食 主餐擇一

NT\$520

## 法式紅酒燉牛肉 **澳洲牛**

Beef Bourguignon (Australian beef)  
ビーフ・ブルギニョン(オーストラリア産牛肉)

## 香煎海豚魚佐味噌奶油醬

Pan-Seared Mahi-Mahi with Miso Butter Sauce  
味噌バターのイルカ魚

## 芥籽奶油雞腿排

Pan-Seared Chicken Thigh with Creamy Mustard Sauce  
マスタードバターのチキンレッグ

## 香煎豆香素鴨排佐黑胡椒香橙醬 **素食**

Pan-Seared Tofu Mock Duck with Black Pepper Orange Sauce (Vegetarian)  
豆腐ダック 黒胡椒オレンジソース(ヴィーガン)

## 日式醬燒豬肋排 **台灣豬**

Japanese-Style Braised Pork Ribs with Teriyaki Sauces (Pork from Taiwan)  
和風照り焼き豚リブ(台湾産豚肉)

以上餐點均含麵包、湯品、沙拉、甜點及飲料。  
Served with bread, soup, salad, dessert, and a beverage.  
すべての料理にパン・スープ・サラダ・デザート・ドリンクが含まれています。



### ● 法式紅酒燉牛肉

Beef Bourguignon (Australian beef)  
ビーフ・ブルギニョン(オーストラリア産牛肉)

● 冰拿鐵  
Iced Latte  
アイ斯拉テ

● 胡麻堅果什錦沙拉  
Mixed Salad with Sesame Dressing  
and Nuts (Vegetarian)  
ごまとナッツのミックスサラダ(ビーガン)

● 香煎鮮鮭海虎蝦佐味噌奶油醬  
Pan-fried Fresh Salmon & Prawns with  
Miso Cream Sauce  
新鮮サーモンと車海老の味噌クリームソー  
ス焼き

● 香煎櫻桃鴨胸佐黑胡椒香橙醬  
Pan-fried Duck Breast with Black Pepper Orange Sauce  
桜鴨胸肉のソテーの黒胡椒オレンジソース

# LUNCH MENU

## 藝饗圓舞曲 主餐擇一

NT\$680

香煎櫻桃鴨胸佐黑胡椒香橙醬  
Pan-fried Duck Breast with Black Pepper  
Orange Sauce  
桜鴨胸肉のソテーの黒胡椒オレンジソース

特選嫩肩牛排(6oz)佐紅酒醬 **美國牛**  
Premium Blade Steak (6oz)(U.S. beef)  
with Red Wine Sauce  
柔らかい肩ロースステーキ(6オンス)  
(米国産牛肉)/赤ワインソース

## 饗宴時光 主餐擇一

NT\$880

香煎鮮鮭海虎蝦佐味噌奶油醬  
Pan-fried Fresh Salmon & Prawns with Miso  
Cream Sauce  
新鮮サーモンと車海老の味噌クリームソース焼き

爐烤戰斧豬里肌佐紅酒醬 **台灣豬**  
Roasted Tomahawk Pork Tenderloin with Red  
Wine Sauce (Pork from Taiwan)  
トマホークポーク 赤ワインソース(台湾産豚肉)

以上餐點均含麵包、湯品、沙拉、甜點及飲料。

Served with bread, soup, salad, dessert, and a beverage.

すべての料理にパン・スープ・サラダ・デザート・ドリンクが含まれています。



# SERVED WITH MEAL

## 精選附餐

### 奶油手撕麵包

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)

### 主廚精選甜點

Chef's Selection of Desserts

シェフの特選デザート



## 沙拉 擇一

### 胡麻堅果什錦沙拉 **素食**

Mixed Salad with Sesame Dressing and Nuts (Vegetarian)

ごまとナッツのミックスサラダ(ビーガン)

### 和風蟹肉風味沙拉

Japanese-Style Crab Flavored Salad

和風カニ風味のサラダ

# DRINKS

## 飲品 擇一

此區僅提供冷飲 Cold drinks only.

### 冰美式

Iced Americano  
アイスマリカーノ

### 冰拿鐵

Iced Latte  
アイスラテ

### 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스티ー

### 蜜漬蘋果檸檬蘇打

Honey Apple Lemon Soda  
はちみつりんごレモンソーダ

### 莓果泡泡

Berry Sparkling Soda  
ベリースパークリングソーダ

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

### 蘋果果粒茶

Apple Fruit Tea  
りんご果粒茶

### 焦糖巧克力

Caramel Chocolate  
キャラメルチョコレートドリンク

### 薄荷花草茶

Mint Herbal Tea  
ミントハーブティ



# 單點菜品

## 沙拉

南義甜橘鮮蝦沙拉 NT\$ 240  
Orange Fresh Shrimp Salad  
甘夏オマール海老のサラダ

煙燻鮭魚凱薩沙拉 NT\$ 260  
Smoked Salmon Caesar Salad  
スモークサーモン入りシーザーサラダ

## 湯品

金黃洋蔥清湯 NT\$ 100  
Golden Onion Soup  
黄金玉ねぎのスープ

海瓜子蔬菜番茄清湯 NT\$ 150  
Clams & Vegetable Tomato Soup  
ハマグリと野菜のトマトスープ

## 炸物

椒鹽脆炸薯條 NT\$ 160  
Spiced Salt French Fries  
塩胡椒フライドポテト

松露風味炸脆薯 (附松露奶醬) NT\$ 220  
Crispy Fries with Truffle Cream  
Sauce  
トリュフ味フライドポテト  
(トリュフクリームソース付き)

英式炸魚薯條 (附塔塔醬) NT\$ 260  
Fish and Chips with Tartar Sauce  
フィッシュ&チップス (タルタルソース付き)

韓式酸辣炸雞翅 NT\$ 300  
Korean-style Spicy and Sour  
Chicken Wings  
韓国風甘辛チキンウィング

# SPAGHETTI

熱那亞青醬奶油海蝦鳥巢麵 NT\$ 320

Tagliatelle with Sea Prawns Creamy  
Pesto Sauce  
ジェノベーゼクリーム海老ネストパスタ



松露奶油菌菇鳥巢麵 奶素 NT\$ 300

Tagliatelle with Wild Mushroom  
Creamy Truffle Sauce  
(Lacto-vegetarian)  
トリュフクリームきのこネストパスタ  
(乳菜食)



義式番茄培根筆尖麵 NT\$ 260

Penne with Tomato Sauce and Bacon  
トマトベーコンのペンネ

# RISOTTO

## 松露奶油菌菇燉飯 奶素

Risotto with Wild Mushroom  
Creamy Truffle and  
(Lacto-vegetarian)

トリュフクリームきのこリゾット(乳菜食)

NT\$ 300

## 西班牙番茄雞肉燉飯

Risotto with Chicken & Tomato  
Sauce

スペイン風トマトチキンリゾット

NT\$ 320

## 櫛瓜奶油花枝燉飯

Risotto with Zucchini and Calamari  
Cream Sauce

ズッキーニとイカのクリームリゾット

NT\$ 320

# DESSERT

---

## 蔬菜鮪魚鬆餅

Vegetable & Tuna Waffle

野菜とツナワッフル

NT\$ 300

## 香蕉巧克力冰淇淋鬆餅

Ice Cream & Banana Waffle

バニラアイスとバナナチョコ

NT\$ 260

## 蘋果焦糖冰淇淋鬆餅

Apple Caramel Ice Cream Waffle

アップルキャラメルとバニラアイス

NT\$ 260

## 綜合堅果花生醬鬆餅

Mixed Nuts & Peanut Pancakes

ミックスナッツとピーナッツバター

NT\$ 260



# STEAK DONENESS



3  
分熟

牛排中心呈鮮紅色，口感鮮嫩，肉汁豐富。

5  
分熟

口感上帶有嚼勁，但又不會過於乾柴，保留了一定的肉汁和風味。

7  
分熟

口感上，咀嚼時會感受到一定的韌性，質地較為厚重。

9  
分熟

肉質更加緊實，味道更加濃郁，同時也減少了血腥味。



# Ripple午餐

供應時間 | 週六至週日 11:45-14:00

Serving Time | SAT-SUN 11:45-14:00

營業時間 | 土曜日~日曜日 11:45-14:00

蛋奶素

香煎素香豆排佐水蜜桃蛋黃醬 NT\$ 1,000

Pan-fried Soybean Cutlet with Peach Sauce (Ovo-lacto vegetarian)

ベジパティのソテー ピーチソース  
(卵乳菜食)



台灣豬

法式麥年豬里肌佐紅莓果紅酒醬 NT\$ 1,000

Pork Loin Chop Meuniere with Cranberry Red Wine Sauce (Pork from Taiwan)

ポークロインチョップ クランベリー赤ワインソース (台湾産豚肉)



爐烤香草雞腿排佐蜂蜜芥末醬 NT\$ 1,000

Herb Roasted Chicken with Honey Mustard Sauce

ハーブチキンのハニーマスタードソース

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。

**嫩煎櫻桃鴨胸佐水蜜桃蛋黃醬**

Pan-Seared Duck Breast with Peach  
Mayonnaise Sauce

桜鴨胸肉のソテー ピーチホランデーズソース

**NT\$ 1,200**

**爐烤嫩肩牛排(6oz)佐格拉斯醬** **美國牛**

Roasted Premium Blade Steak (6oz)  
with Demi-glace (U.S. beef)

柔らかい肩ロースステーキ (6オンス)  
グラスソース(米国产牛肉)

**NT\$ 1,200**

**香煎挪威鮭魚佐紅莓果紅酒醬**

Pan-fried Norwegian Salmon with  
Cranberry Red Wine sauce

ノルウェーサーモンのソテー 赤ベリーワイン  
ソース

**NT\$ 1,200**



**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。



**伊比利小戰斧豬/奶油開背虎蝦/  
蒜味紅酒醬**

Iberian Pork Tomahawk/ Tiger Prawns /  
Garlic Red Wine Sauce  
イベリコ豚トマホーク/バターシュリンプ/  
ガーリック赤ワインソース

**NT\$ 1,500**

**紐西蘭草飼牛菲力(6oz)/  
巴西小龍蝦/格拉斯醬**

Premium Grass-Fed Flank Steak (6oz)/  
Brazilian Lobster / Demi-glace  
プレミアム牧草牛フランクステーキ(6オンス)/  
ブラジリアンロブスター/グラスソース

**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。



# CHILDREN'S MEAL

限定12歳以下 Limited for Age Under 12-Year-Old 12歳以下のお子様限定



## 奶油鮭魚干貝鳥巢麵

NT\$ 680

Tagliatelle with Scallops & Salmon Cream Sauce

クリーミーなサーモンとホタテのパスタ





## Ripple晚餐

供應時間 | 週一至週日 18:00-21:00

Serving Time | MON-SUN 18:00-21:00

營業時間 | 月曜日~日曜日 18:00-21:00

# DINNER

## 暮・餉

### 爐烤嫩肩牛排(6oz) 美國牛

Roasted Premium Blade Steak (6oz) (U.S. beef)  
柔らかい肩ロースステーキ (6オンス) (米国産牛肉)

NT\$ 1,200

### 嫩煎櫻桃鴨胸

Pan-Seared Duck Breast  
桜鴨胸肉のソテー / クランベリー赤ワインソース

NT\$ 1,200

### 法式麥年豬里肌 台灣豬

Pork Loin Chop Meuniere (Pork from Taiwan)  
ポークロインチョップ (台湾産豚肉)

NT\$ 1,200

### 伊比利小戰斧豬 / 奶油開背虎蝦

Iberian Pork Tomahawk / Tiger Prawns  
イベリコ豚トマホーク / バターシュリンプ

NT\$ 1,500

### 香煎挪威鮮鮭 / 巴西小龍蝦

Pan-fried Norwegian Salmon / Brazilian Lobster  
ノルウェーサーモンのソテー / ブラジリアンロブスター

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。



■ 爐烤嫩肩牛排(6oz)

Roasted Premium Blade Steak (6oz) (U.S. beef)  
柔らかい肩ロースステーキ (6オンス) (米国産牛肉)



■ 嫩煎櫻桃鴨胸

Pan-Seared Duck Breast  
桜鴨胸肉のソテー



■ 法式麥年豬里肌

Pork Loin Chop Meuniere (Pork from Taiwan)  
ポークロインチョップ (台湾産豚肉)



■ 美國特級牛小排 / 巴西小龍蝦

U.S. Prime Short Ribs / Brazilian lobster

アメリカ産プライム牛ショートリブ / ブラジリアンロブスター



■ 香草羔羊肩排 / 北海道鮮干貝 / 奶油海虎蝦

Herb-crusted Lamb Shoulder / Pan-Seared Hokkaido  
Scallops / Tiger Prawns

ハーブインフューズドラムショルダーチョップ / 北海道産ホタ  
テのソテー / バターシュリンプ



# DINNER

## 暮・餉

### 美國特級牛小排 / 巴西小龍蝦

NT\$ 1,800

U.S. Prime Short Ribs/ Brazilian Lobster

アメリカ産プライム牛ショートリブ / ブラジリアンロブスター

### 香草羔羊肩排 / 北海道鮮干貝 / 奶油海虎蝦

NT\$ 1,800

Herb-crusted Lamb Shoulder / Pan-Seared Hokkaido Scallops / Tiger Prawns

ハーブインフューズドラムショルダーチョップ / 北海道産ホタテのソテー / バターシュリンプ

### 美國厚切頂級肋眼牛排(12oz)

NT\$ 2,200

U.S. Prime Thick-Cut Ribeye Steak (12oz)

アメリカ産プライム厚切りリブアイステーキ (12オンス)

### 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。

#### ■ 美國厚切頂級肋眼牛排(12oz)

U.S. Prime Thick-Cut Ribeye Steak (12oz)

アメリカ産プライム厚切りリブアイステーキ (12オンス)



# DINNER

## 素食

### 香煎豆香素鴨排佐麥香松露醬

NT\$ 1,200

Pan-Seared Tofu Mock Duck with Truffle Sauce

豆腐ダックのトリュフ麦ソース添え

### 以上餐點含奧利維亞馬鈴薯沙拉盅/鷹嘴豆蔬菜湯/彩蔬櫛瓜燉飯

The above meal includes Olivia potato salad cup, chickpea vegetable soup, and colorful vegetable zucchini risotto. 上記の料理にはオリビア風ポテトサラダカップ、ひよこ豆の野菜スープ、彩り野菜とズッキーニのリゾットが含まれています。

## 兒童餐

### 培根菌菇奶油筆尖麵

NT\$ 880

Penne with Creamy Bacon Mushroom Sauce

ベーコンとキノコのクリームペンネ

### 以上餐點含爐烤季節時蔬/脆炸黃金薯條/爐烤白羽雞腿排

The above meal includes oven-roasted seasonal vegetables, crispy golden fries, and oven-roasted white-feather chicken leg steak. 上記の料理にはオープン焼きの季節野菜、サクサクのゴールデンフライドポテト、そしてオープン焼きの白羽鶏ももステーキが含まれています。



# 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

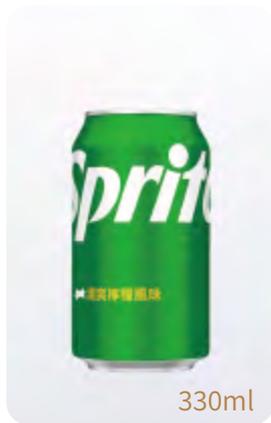
## 軟性飲料



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

黑糖タピオカミルク

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、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。)

*Ripple*