

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 85 折優惠。 Regardless of weekdays or weekend, excluding national 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	週一~週四(國定假期除外)午/晚餐時段， 結帳金額享 85 折優惠。 From Monday to Thursday, excluding national holidays, get 15% 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	
	星展銀行 全卡	週一~週四(國定假期除外)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.
	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

Japanese-Style Braised Pork

Ribsin 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
特製フルーツアイスティー

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
ミントハーブティー



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

NT\$ 300

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)

西班牙番茄雞肉燉飯

NT\$ 320

Risotto with Chicken & Tomato
Sauce

スペイン風トマトチキンリゾット

櫛瓜奶油花枝燉飯

NT\$ 320

Risotto with Zucchini and Calamari
Cream Sauce

ズッキーニとイカのクリームリゾット

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

NT\$ 1,200

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

爐烤嫩肩牛排(6oz)佐格拉斯醬 **美國牛**

NT\$ 1,200

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 (米国産牛肉)

香煎挪威鮭魚佐紅莓果紅酒醬

NT\$ 1,200

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



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

NT\$ 1,200

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

NT\$ 1,200

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

法式麥年豬里肌 台灣豬

NT\$ 1,200

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

伊比利小戰斧豬 / 奶油開背虎蝦

NT\$ 1,500

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

香煎挪威鮮鮭 / 巴西小龍蝦

NT\$ 1,500

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

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ブン焼きの季節野菜、サクサクのゴールデンフライドポテト、そしてオーブ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

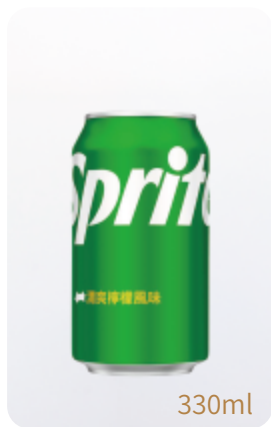
軟性飲料



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

台灣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



海尼根生啤酒

Heineken Draft Beer (Holland)

ハイネケンドラフトビール(オランダ)

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\$ 210

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\$ 100

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