



Ripple

Breakfast List

成人每位NT\$600・兒童每位NT\$450

Adult NT\$600 / Children NT\$450

大人NT\$600 / 子供NT\$450

主餐均可續點，餐點須酌收10%服務費

All Meals Are Subject To 10% Service Charge

すべての価格はメニュー通り，10%サービス料がかかります

早餐時間 | 06:30-11:00

Hours of Operation Breakfast | 06:30-11:00

朝食時間 | 06:30-11:00

H2O早餐京選主食

H2O SELECT BREAKFAST MAIN COURSE / H2O 特選朝食(京選)

早安暖胃飲

Morning Drink
モーニングドリンク

主菜選一 MAIN COURSE CHIOCES ONE メインディッシュ一つを選ぶ |

香煎沙朗牛(産地/美國)

Pan-Fried Sirloin (Origin of U.S.A)
サーロイン(産地:アメリカ)

爐烤雞腿肉捲

Oven Baked Chicken Rolls
ロースト鶏モモ肉の巻き焼き

中式握飯糰

Chinese Style Rice Ball
中華式おにぎり

照燒牛肉丼飯(産地/美國)

Teriyaki Beef Donburi (Origin of U.S.A)
牛丼の照り焼き(産地:アメリカ)

蕃茄起司燻豬堡

Smoked Pork Cheese Burger with Tomatoes
トマトチーズポークバーガー

義大利蕃茄肉醬麵

Spaghetti Bolognese
イタリア風トマトミートソースパスタ

配菜 SIDE DISHES 副食 |

法式炒蛋・季節蔬菜・綜合菇・德式香腸

French-style Scrambled Eggs · Seasonal Vegetables · Assorted Mushrooms ·
German Sausage
フランス式スグランブルエッグ・旬野菜・ミックスキノコ・ドイツソーセージ

素食主餐

VEGETARIAN MAIN COURSE / メインディッシュ(ベジタリアン)

素蓮粽子

Steamed Rice Dumplings With Lotus Seed Filling
ベジタリアン蓮の実入り粽

配菜 SIDE DISHES 付け合わせ |

香料烤蕃茄・季節蔬菜・綜合菇

Baked Tomatoes · Seasonal Vegetables · Assorted Mushrooms
トマトの焼く・旬野菜・ミックスキノコ

Lunch List

均可無限享用自助海鮮沙拉吧

Unlimited Seafood Salad Bar For All Guests
ビュッフェシーフードサラダバーは食べ放題でございます

單點自助海鮮沙拉吧 | 成人每位NT\$499 · 兒童每位NT\$360

Seafood Salad Bar À La Carte | Adult NT\$499 · Children NT\$360
單品ビュッフェシーフードサラダバー | 大人NT\$499 · 子供NT\$360

價格以主食為主，餐點須酌收10%服務費

Price Based On Main Courses Only, All Meals Are Subject To 10% Service Charge
すべての価格はメニュー通り、10%サービス料がかかります

午餐時間 | 11:30-14:00

Hours of Operation Lunch | 11:30-14:00
ランチ時間 | 11:30-14:00

京選排餐

SELECT STEAK COURSE / 特選(京選)ステーキ料理

普羅旺斯香料雞腿排 Provence Spice Chicken 鶏モモ肉のプロヴァンス風焼き	NT\$ 720
鐵板香煎松阪豬 Pan-Fried Pork Neck ピートロの炭焼き	NT\$ 720
蒜香丹麥皇冠豬沙朗 Danish Sirloin Pork with Garli デンマーク風ニンニク入り豚肉サーロイン	NT\$ 720
香煎市場鮮魚排 Pan-Fried Fish Fillet 三枚おろしの焼き	NT\$ 850
* 爐烤美國無骨牛小排 Oven Baked US Boneless Ribs アメリカショーとりっぶステーキ(骨なし)	NT\$ 1,250
* 奶油焗烤龍蝦 Roasted Lobster with Cream Sauce ロブスターのクリームソース焼き	NT\$ 1,600

*號標記之京選排餐，贈送主廚開胃前菜

Appetizer Served with H2O Selection of Main Course.

(Only Available for Asterisk Items)

ほしの京選ステーキ料理は前菜提供する

義大利麵

SPAGHETTI / パスタ

波隆娜肉醬義大利麵

Spaghetti Bolognese
ミートソースパスタ

NT\$ 560

季節鮮蔬義大利麵 (蛋奶素可)

Spaghetti with Seasonal Vegetables (Ovo-lacto Vegetarian)
野菜パスタ (ラクト・オボ・ベジタリアン)

NT\$ 560

茄汁蔬菜義大利麵 (蛋奶素可)

Spaghetti Bolognese With Vegetables (Ovo-lacto Vegetarian)
トマトの野菜パスタ (ラクト・オボ・ベジタリアン)

NT\$ 560

綠蓉青醬嫩雞義大利麵

Spaghetti with Chicken in Pesto Sauce
鶏肉のバジルソースパスタ

NT\$ 580

松露菌菇鮮蔬義大利麵 (蛋奶素可)

Spaghetti with Mushrooms in Truffle Sauce (Ovo-lacto Vegetarian)
トリュフとキノコ入り野菜パスタ (ラクト・オボ・ベジタリアン)

NT\$ 590

奶油魚子干貝義大利麵

Caviar Spaghetti with Scallop in Cream Sauce
魚卵と貝柱のバターソースパスタ

NT\$ 620

義式燉飯

RISOTTO / リゾット

奶油培根鮮蔬燉飯

Risotto with Bacon and Vegetables in Cream Sauce
野菜とベーコンのクリームリゾット

NT\$ 560

綠蓉青醬嫩雞燉飯

Risotto with Chicken in Pesto Sauce
鶏肉のバジルリゾット

NT\$ 580

松露菌菇鮮蔬燉飯 (蛋奶素可)

Risotto with Seasonal Mushrooms in Truffle Sauce (Ovo-lacto Vegetarian)
トリュフとキノコ入り野菜リゾット (ラクト・オボ・ベジタリアン)

NT\$ 590

Dinner List

均可無限享用自助海鮮沙拉吧

Unlimited Seafood Salad Bar For All Guests

ビュッフェシーフードサラダバーは食べ放題でございます

單點自助海鮮沙拉吧 | 兒童每位NT\$480

Seafood Salad Bar À La Carte | Children NT\$480

單品ビュッフェシーフードサラダバー | 子供NT\$480

價格以主食為主，餐點須酌收10%服務費

Price Based On Main Courses Only, All Meals Are Subject To 10% Service Charge

すべての価格はメニュー通り、10%サービス料をかります

晚餐時間 | 18:00-21:00

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

ディナー時間 | 18:00-21:00



RIPPLE DINNER

リップル デイナー

鴛鴦魚子義大利麵

Spaghetti with Caviar
キャビアパスタ

NT\$ 820

蒜香燻鴨義大利麵

Smoked Duck Spaghetti with Garlic
スモーク鴨とニンニクパスタ

NT\$ 850

奶油煙燻鴨胸燉飯

Risotto with Smoked Duck Breast in Cream Sauce
鴨胸肉のクリームリゾット

NT\$ 850

檸檬酸奶燻鮭義大利麵

Spaghetti with smoked salmon in sour cream
サモンのクリームフレーシュパスタ

NT\$ 850

綠蓉青醬海鮮義大利麵 / 燉飯

Risotto/Spaghetti with Seafood in Pesto Sauce
シーフードバジルパスタ/リゾット

NT\$ 980

兒童餐

CHILDREN'S MEALS / 子供セットメインディッシュ

奶油嫩雞燉飯

Risotto with Chicken in Cream Sauce
鶏肉のクリームリゾット

NT\$ 580

波隆娜肉醬義大利麵

Spaghetti Bolognese
ミートソースパスタ

NT\$ 580

限定12歲以下

Limited For Children Under 12-years-old
12歲未満限定

單點自助海鮮沙拉吧 | 兒童每位NT\$480

Seafood Salad Bar À La Carte | Children NT\$480
単品ビュッフェシーフードサラダバー | 子供NT\$480

京選排餐

SELECT STEAK COURSE / 特選(京選)ステーキ料理

嫩煎雞腿排佐牛肝蕈菇醬 Grilled Chicken with Porcini Sauce 鶏モモ肉のヤマドリタケソース	NT\$ 1,180
丹麥皇冠梅花豬莎朗 Danish Sirloin Pork Blade Shoulder デンマーク風ポークサローインステーキ	NT\$ 1,280
爐烤美國無骨牛小排 Oven Baked US Boneless Short Ribs アメリカンショーとリブステーキ(骨なし)	NT\$ 1,380
* 炭烤美國肋眼牛排 Charcoal Grilled US Rib Eye Steak アメリカリブアイステーキの炭焼き	NT\$ 1,600
* 奶油焗烤龍蝦 Roasted Lobster with Cream Sauce ロブスターのクリームソース焼き	NT\$ 1,800

*號標記之京選排餐，贈送主廚開胃前菜與精選紅酒或白酒一杯

Appetizer and Red Wine / White Wine Served with H2O Selection of Main Course.

(Only Available for Asterisk Items)

ほしの京選ステーキ料理は前菜と赤ワイン/白ワインを提供する

蔬食餐

VEGETARIAN MAIN COURSE / ベジタリアンメインディッシュ

季節鮮蔬義大利麵(奶蛋素可) Spaghetti with Seasonal Vegetables (Ovo-lacto Vegetarian) 野菜パスタ(ラクト・オボ・ベジタリアン)	NT\$ 800
松露奶油蕈菇燉飯(奶蛋素可) Porcini Risotto with Truffles in cream sauce (Ovo-lacto Vegetarian) トリュフとキノコのリゾット(ラクト・オボ・ベジタリアン)	NT\$ 820

Light Meal List

供應時間 | 週一至週四 14:30-17:00

週一至週日 21:00-24:00

Serving Time | MON-THU 14:30-17:00 / MON-SUN 21:00-24:00

ランチ時間 | 14:30-17:00 / 21:00-24:00

輕食・麵飯粥品

LIGHT MEAL・NOODLE・RICE / 輕食・麵類・チャーハン・粥など

季節鮮蔬義大利麵 (蛋奶素可) Spaghetti with Seasonal Vegetables (Ovo-lacto Vegetarian) 旬の野菜パスタ (ジタリアン)	NT\$ 320
波隆娜肉醬義大利麵 Spaghetti Bolognese ミートソースパスタ	NT\$ 320
海鮮義大利麵 Spaghetti Seafood シーフードパスタ	NT\$ 380
皮蛋瘦肉粥 Minced Pork Porridge with Preserved Egg ピータンとポークのお粥	NT\$ 320
什錦炒飯 Fried Rice With Preserved Egg 五目チャーハン	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
港都海鮮麵 Seafood Noodle シーフードタンメン	NT\$ 420
不吃後悔牛肉麵 (澳洲牛) Braised Beef Noodle Soup (Australia) 食べずに後悔! 牛肉麵 (オーストラリア産)	NT\$ 480
起士燻豬帕尼尼 Smoked Pork Panini with Cheese チーズ入りポークパニーニ	NT\$ 320
起士雞肉三明治 Chicken Sandwich With Cheese チーズと鶏肉のサンドイッチ	NT\$ 320

以上餐點均附季節水果與甜點或冰淇淋一球 (二擇一)
Seasonal Fruits & Dessert or Ice Cream are Included in the Meals above
(Choose Either One)
上記のご注文は果物とデザート、又はアイスクリーム一玉がつきます (二者択一)

炸物小點

APPETIZER / アペタイザー

脆薯條

French Fries
フライドポテト

NT\$ 220

香濃炸起司

Cheese Combo
フライドチーズ

NT\$ 260

香酥雞米球

Crispy Chicken
ポップコーンチキン

NT\$ 260

黑松露脆薯條

Truffle French Fries
ブラックトリュフルフライドポテト

NT\$ 260

香辣檸檬雞翅

Spicy With Lemon Chicken Wings
手羽先のスパイシーとレモン味付け

NT\$ 380

威尼斯海鮮沙拉

Venice Fried Seafood Salad
ベニス風シーフードサラダ

NT\$ 460

分享拼盤

SHARING PLATTER / 揚げ物盛り合わせ

綜合起司火腿拼盤

Assorted Cheese and Ham Platter
チーズとハムの揚げ盛り合わせ

NT\$ 600

熱情分享拼盤

Sharing Platter
揚げ物盛り合わせ

NT\$ 600

脆薯條・炸海鮮・香濃炸起司・香酥雞米球

French Fries・Fried Seafood・Cheese Combo・Crispy Chicken Balls
フライドポテト・フライドシーフード・フライドチーズ・ポップコーンチキン

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
セイロン紅茶

NT\$ 180 / 壺

花草茶 [薰衣草・玫瑰・菊香薄荷]

Herbal Tea [Lavender・Rose・Spearmint & Camomile]

花草茶 [薰衣草・玫瑰・菊香薄荷]

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けます

咖啡・軟性飲料

COFFEE・SOFT DRINK / コーヒー・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

美式咖啡 (冰 / 熱)

American Coffee (Iced / Hot)
アメリカノ(アイス/ホット)

NT\$ 180 / 杯

低咖啡因咖啡

Decaf Coffee
デカフェコーヒー

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

可口可樂

Coca Cola
コカコーラ

NT\$ 100 / 330ml

雪碧

Sprite
スプライト

NT\$ 100 / 330ml

Zero可樂

Coke Zero
コークスゼロ

NT\$ 100 / 330ml

薑汁汽水

Ginger Ale
ジンジャーエール

NT\$ 100 / 330ml

通寧水

Tonic Water
トニックウォーター

NT\$ 100 / 330ml

蘇打水

Soda Water
ソーダウォーター

NT\$ 100 / 330ml

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
アクアパナ

NT\$ 250 / 1L

熱飲均附小點心一份

Hot Drinks all Served with Desserts

温かい飲み物はデザート一つがつけます

Wine List

紅酒

RED WINE / 赤ワイン

AMERICAN (750ml)

2014	Stag's Leap Napa Valley Petite Shiraz	NT\$ 2,600
2016	Ridge Lytton Springs	NT\$ 2,600
2014	Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	NT\$ 2,600
2012	Ch. St. Jean, Sonoma County Merlot	NT\$ 2,200
2016	Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,400
2014	Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah	NT\$ 1,200

AMERICAN (375ml)

2015	Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000
------	---	------------

FRANCE (750ml)

2009	Ch.duhart Milon Pauillac	NT\$ 7,600
2013	Ch.d'armailhac Pauillac	NT\$ 3,200
2011	Les Tourelles De Longueville, pauillac	NT\$ 3,200
2010	Echo De Lynch Bages, pauillac	NT\$ 3,200
2011	Louis Latour Coeton, Grand Cru	NT\$ 3,200
2010	Ch.gontey Vieilles Vignes Saint Émilion	NT\$ 2,600
2014	Charmes De Kirwan Margaux	NT\$ 2,600
2009	Ch.mondesir-gazin Haut-mondesir, Cotes De Bourg	NT\$ 2,000
2016	Louis Latour Bourgogne Pinot Noir	NT\$ 1,500
2015	Cap Royal, Bordeaux Superieur	NT\$ 1,200

FRANCE (375ml)

2014	Ch.d'armailhac Pauillac	NT\$ 2,000
------	-------------------------	------------

ARGENTINA (750ml)

2012	LUCA Malbec	NT\$ 1,900
2014	LUCA Pinot Nior	NT\$ 1,700
2016	Terrazas Reserva Malbec	NT\$ 1,200

CHILE (750ml)

2013	Don Melchor Cabernet Sauvignon	NT\$ 6,000
2015	Montes Purple Angel	NT\$ 3,600
2016	Cancha Y Toro Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon Shiraz	NT\$ 1,400
2017	Concha Y Toro TRIO (Cab / Sau + Shiraz + Cabernet Franc)	NT\$ 1,200

CHILE (375ml)

2016 - 2017	Vina Errazuriz Reserva Max Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
2015	Cancha Y Toro Diablo Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000
2015	Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000

紅酒

RED WINE / 赤ワイン

AUSTRALIA (750ml)

2016 Penfolds Bin 389 Cabernet/Shiraz	NT\$ 3,500
2016 Penfolds Bin 28	NT\$ 1,600
2015 Mitolo Jester Shiraz	NT\$ 1,300
2015 Mitolo 7th Son Grenache Shiraz	NT\$ 1,200

ITALY (750ml)

2013 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG	NT\$ 3,500
2015 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

SPAIN (750ml)

2012 Vega Sicilia Vinedos 5Año	NT\$ 9,000
2004 Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva	NT\$ 3,100
2010 Muga Rioja Reserva Selección Especial	NT\$ 2,000
2013 Huerta de Albalá Taberner	NT\$ 1,900
2016 Huerta de Albalá Barbazul Tinto	NT\$ 1,000
2015 Huerta de Albalá Barbazul Rose	NT\$ 1,000

PORTUGAL (750ml)

2013 Vidigal Reserva dos Amigos Special Selection	NT\$ 1,200
2015 Portas de Lisboa, Vinho Reg. Lisboa	NT\$ 1,000

白酒

WHITE WINE / 白ワイン

AMERICAN (750ml)

2016 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay	NT\$ 1,400
--	------------

AMERICAN (375ml)

2016 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay	NT\$ 1,000
--	------------

GERMANY (750ml)

2016 Dr.Loosen Riesling Spatlese	NT\$ 2,200
----------------------------------	------------

2016 Dr. Loosen Riesling Kabinett	NT\$ 1,400
-----------------------------------	------------

2016 Max Ferd Richter Riesling QBA	NT\$ 1,000
------------------------------------	------------

CHILE (750ml)

2016 Frontera Moscato	NT\$ 1,100
-----------------------	------------

SPAIN (750ml)

2017 Zarate Winery Bico Da Ran	NT\$ 1,300
--------------------------------	------------

2017 Zarate Winery Fento Blanco	NT\$ 1,200
---------------------------------	------------

2015 Rudeles Ribera Del Duero Valdebonita	NT\$ 1,200
---	------------

SPAIN (500ml)

2015 Ximenez Spinola Old Harvest	NT\$ 1,900
----------------------------------	------------

SPAIN (375ml)

2015 La Guita Manzanilla	NT\$ 1,200
--------------------------	------------

FRANCE (750ml)

2008 Louis Latour Corton-Charlemagne, Grand Cru	NT\$ 5,400
---	------------

2016 - 2017 Louis Latour Chablis	NT\$ 5,400
----------------------------------	------------

2017 Paul Jaboulet Aine Secret de Famille" Viognier	NT\$ 5,400
---	------------

ITALY (750ml)

2016 Gabbiano Promessa Pinot Grigio IGT Venezia	NT\$ 1,000
---	------------

ITALY (750ml)

2016 Gabbiano Promessa Pinot Grigio IGT Venezia	NT\$ 1,000
---	------------

NEW ZEALAND (750ml)

2017 Villa Maria Estate Private Bin Sauvignon Blanc	NT\$ 1,000
---	------------

HUNGARY (500ml)

2011 Tokaji Aszú,3 Puttonyos < 3 Puttonyos >	NT\$ 2,600
--	------------

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

FRANCE (750ml)

2009 Dom Perignon 7	NT\$ 9,000
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

FRANCE (375ml)

Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 2,000
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,000
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 1,800

AMERICAN (750ml)

Beringer California White Zinfandel	NT\$ 1,000
-------------------------------------	------------

SPAIN (750ml)

Agusti Torello Mata Trapat Gran Reserva Roes Cava	NT\$ 1,300
Aliguer Torello Mata Aliguer Brut Cava	NT\$ 900

烈酒

SPIRITS / スピリッツ
(700ml)

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

啤酒

BEER / ビール

健力士

Guinness < Ireland >

NT\$ 180 / 440ml

台灣金牌啤酒

Taiwan Gold Medal Beer

NT\$ 160 / 300ml

台灣青島啤酒

Tsing Dao Beer

NT\$ 160 / 600ml

百威

Budweiser < USA >

NT\$ 160 / 330ml

可樂那

Corona < Mexico >

NT\$ 160 / 330ml

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



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