

Lunch

午餐

芮波主菜

Selection Main Course / 特選メインコース料理

義式香料香煎雞腿排 Pan-fried Chicken Thigh with Italian Seasoning チキンスターキイタリアン風ソテースライス	NT\$ 700
法式帶骨豬排(台灣豬肉) French Spareribs Pork Chops (Taiwan Pork) 骨付きポークステーキフランス風ソテー (台湾産豚肉)	NT\$ 780
挪威鮭魚搭菠菜奶油醬 Grilled Norwegian Salmon with Spinach Cream Sauce ノルウェーサーモンとほうれん草のクリームソース掛け	NT\$ 880
* 嫩煎頂級菲力搭干貝(紐西蘭牛肉) Pan-fried Premium Filet Mignon with Scallop (New Zealand Beef) トップヒレステーキソテーのホタテ添え (ニュージーランド産牛肉)	NT\$ 980
* 加拿大波士頓龍蝦 Boston Lobster カナダロブスター	NT\$ 1,600

異國風味料理

Exotic Cuisine / エキゾチックな料理

義式馬鈴薯燉牛臉頰(紐西蘭牛肉) Braised Beef Cheeks with Gnocchi (New Zealand Beef) イタリア風牛の頬肉とジャガイモ煮込み(ニュージーランド産牛肉)	NT\$ 980
綠咖哩軟殼蟹搭中式刈包 Soft Shell Crab Green Curry with Gua Bao グリーンカレーソフトシェルクラブの饅頭で挟む	NT\$ 980
* 號標記之主餐，贈送主廚開胃前菜與精選紅酒或白酒一杯或生啤酒一杯 Appetizer and Red Wine / White Wine / Draft Beer Served with Selection of Main Course. (Only Available for Asterisk Items)	
* の料理は前菜と赤ワイン / 白ワイン/生ビールを提供致します。	

.....◆.....

均可無限享用自助海鮮沙拉吧
單點自助海鮮沙拉吧 | 成人每位NT\$520・兒童每位NT\$380
價格以主食為主，餐點須酌收10%服務費
午餐時間 | 11:30-14:00

Unlimited Seafood Salad Bar for All Guests
Seafood Salad Bar À La Carte | Adult NT\$520 · Children NT\$380
Price Based on Main Courses Only, All Meals are Subject to 10% Service Charge
Hours of Operation Lunch | 11:30-14:00

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
単品ビュッフェシーフードサラダバー | 大人NT\$520 戚 子供NT\$380
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
ランチ時間 | 11:30-14:00

Lunch

午餐

義大利麵/飯

Spaghetti / Risotto パスタ / リゾット

皇家奶油培根燉飯(台灣豬肉)

NT\$ 650

Creamy Bacon Risotto (Taiwan Pork)

ロイヤルのベーコンクリームリゾット(台灣產豚肉)

白酒蛤蠣義大利麵

NT\$ 850

Clams with White Wine Spaghetti

はまぐりと白ワインのパスタ

宮保辣蝦義大利麵

NT\$ 850

Kung Pao Shrimp Spaghetti

海老のピリ辛ソースパスタ

紅酒牛菲力燉飯(紐西蘭牛肉)

NT\$ 980

Filet Mignon Risotto with Red Wine (New Zealand Beef)

赤ワインとビーフステーキのリゾット(ニュージーランド産牛肉)

威尼斯中卷墨魚麵

NT\$ 980

Venetian Neritic Squid with Cuttlefish Ink Pasta

ベネチアンアオリイカとイカスミパスタ

精選蔬食(奶蛋素)

Vegetarian (Ovo-lacto Vegetarian)

特選ベジタリアン料理(ラクト・オボ・ベジタリアン)

松露茸菇鮮蔬義大利麵/燉飯

NT\$ 650

Truffle Spaghetti / Risotto with Mushrooms and Vegetables

トリュフと茸入りの野菜パスタ / リゾット

南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯

NT\$ 850

Pumpkin Vegetable Spaghetti / Risotto

野菜のカボチャパスタ / リゾット

兒童餐 NT \$380 (限定12歲以下)

Children's Meal NT \$380 (Limited for Age Under 12-Year-Old)

お子様ランチ NT \$380 (12歲以下のお子様限定)

兒童咖哩飯(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Curry Rice (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker)(Taiwan/Canada Pork)

お子様ランチカレーライス(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)

(台灣/カナダ産豚肉)

兒童肉醬麵(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Spaghetti Bolognese (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker)

(Taiwan/Canada Pork)

お子様ランチボロネーゼ(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)

(台灣/カナダ産豚肉)

Dinner

晚餐

激瀟主菜

Selection Main Course / 特選メインコース料理

- | | |
|--|------------|
| 義式香料烤法國半雞
Grilled Chicken with Italian Seasoning(Half)
チキンフランス風ソテースパイス(半羽) | NT\$ 1,080 |
| 噶瑪蘭戰斧豬排(台灣豬肉)
Kavalan Tomahawk Pork Chops (Taiwan Pork)
クバラントマホークポークステーキ(台湾産豚肉) | NT\$ 1,080 |
| 地中海烤海鮮(明蝦、干貝、鮭魚)
Grilled Seafood (Prawns, Scallops, Salmon)
地中海シーフードの鉄板焼き(車エビ、ホタテ、サーモン) | NT\$ 1,080 |
| * 嫩煎菲力佐鵝肝醬(紐西蘭牛肉)
Pan-fried Filet Mignon with Foie Gras (New Zealand Beef)
ヒレのソテーとフォアグラ(ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 1,280 |
| * 蘇菲52度牛小排(美國牛肉)
料理方式為低溫熟成・建議熟度為七分熟
Sous Vide Beef Ribs
Beef ribs use 52 degrees low temperature ripening becomes steak medium well(U.S. Beef)
スウヴィー52℃低溫真空調理法なので、ミディアムウェルをおすすめします(アメリカ産牛肉) | NT\$ 1,280 |
| * 嫩煎紐西蘭小羔羊
料理方式為低溫熟成・建議熟度為七分熟
NZ French Lamb Rack
Low temperature cooking for Main Meals, Recommended Medium-well
マトンチョップニュージーランド風ソテー
スウヴィー52℃低溫真空調理法なので、ミディアムウェルをおすすめします | NT\$ 1,580 |
| * 波士頓龍蝦搭嫩煎菲力(紐西蘭牛肉)
Boston Lobster with Filet Mignon (New Zealand Beef)
ロブスター&牛ヒレステーキの鉄板焼き(ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 2,000 |

異國風味料理

Exotic Cuisine / エキゾチックな料理

- | | |
|---|----------|
| 義式馬鈴薯燉牛臉頰(紐西蘭牛肉)
Braised Beef Cheeks with Gnocchi (New Zealand Beef)
イタリア風牛の頬肉とジャガイモ煮込み(ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 980 |
| 綠咖哩軟殼蟹搭中式刈包
Soft Shell Crab Green Curry with Gua Bao
グリーンカレーソフトシェルクラブの饅頭で挟む | NT\$ 980 |

- * 號標記之主餐・贈送主廚開胃前菜與精選紅酒或白酒一杯或生啤酒一杯
Appetizer and Red Wine / White Wine / Draft Beer Served with Selection of Main Course.
(Only Available for Asterisk Items)
- * の料理は前菜と赤ワイン / 白ワイン/生ビールを提供致します。

◆
均可無限享用自助海鮮沙拉吧
價格以主餐為主・餐點須酌收10%服務費
晚餐時間 | 18:00-21:00

Unlimited Seafood Salad Bar for All Guests
Price Based on Main Courses Only, All Meals are Subject to 10% Service Charge
Hours of Operation Dinner | 18:00-21:00

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
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
ディナー時間 | 18:00-21:00

Dinner

晚餐

義大利麵/飯

Spaghetti / Risotto パスタ / リゾット

白酒蛤蠣義大利麵

Clams with White Wine Spaghetti
はまぐりと白ワインのパスタ

NT\$ 850

宮保辣蝦義大利麵

Kung Pao Shrimp Spaghetti
海老のピリ辛ソースパスタ

NT\$ 850

西班牙海鮮燉飯

Spanish Seafood Risotto
スペインシーフードリゾット

NT\$ 980

紅酒牛菲力燉飯(紐西蘭牛肉)

Filet Mignon Risotto with Red Wine (New Zealand Beef)
赤ワインとビーフステーキのリゾット(ニュージーランド産牛肉)

NT\$ 980

威尼斯中卷墨魚麵

Venetian Neritic Squid with Cuttlefish Ink Pasta
ベネチアンアオリイカとイカスミパスタ

NT\$ 980

精選蔬食(奶蛋素)

Vegetarian (Ovo-lacto Vegetarian)

特選ベジタリアン料理(ラクト・オボ・ベジタリアン)

松露草菇鮮蔬義大利麵/燉飯

Truffle Spaghetti / Risotto with Mushrooms and Vegetables
トリュフと茸入りの野菜パスタ / リゾット

NT\$ 850

南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯

Pumpkin Vegetable Spaghetti / Risotto
野菜のカボチャパスタ / リゾット

NT\$ 850

兒童餐 NT \$480(限定12歲以下)

Children's Meals NT480 (Limited for Age Under 12-Years-Old)

子供セットメインディッシュNT \$480 (12歳以下のお子様限定)

兒童咖哩豬排飯(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Curry Rice with Deep-fried Pork Chop (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker) (Taiwan/Canada Pork)

お子様の豚カツカレーライス(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)
(台湾/カナダ産豚肉)

兒童肉醬豬排麵(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Spaghetti Bolognese with Deep-fried Pork Chop (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker) (Taiwan/Canada Pork)

お子様の豚カツミートソースパスタ (ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)
(台湾/カナダ産豚肉)

甜品

DESSERT / デザート

楓糖布丁 NT\$70
Maple Syrup Pudding
メープルシロッププリン

芋泥西米露 NT\$80
Taro Cream Sweet Soup with Sago
タピオカ入りタロイモスープ

 芝麻糊 NT\$80
Black Sesame Paste
ごま糊

香芒鮮奶酪 NT\$80
Mango Panna Cotta
マンゴーパannaコッタ

 楊枝甘露 NT\$90
Mango Cream Sweet Soup with Sago and Pomelo
タピオカとポメロ入りマンゴースープ

 星光芝麻球 / 3 粒 NT\$105
Glutinous Rice Sesameballs / 3pcs
ごま団子 / 3個

香煎流沙芝麻包 / 2 顆 NT\$120
Pan-fried Sesame Buns / 2pcs
ごままんの焼き / 2 個

 大理石流沙包 / 3 粒 NT\$120
Salted Egg Custard Bun / 3pcs
カスタード饅頭 / 3個

  黑糖珍珠流沙球 / 3 粒 NT\$120
Brown Sugar Pearls Custard Ball / 3pcs
黒糖タピオカボール揚げ / 3個

蛋塔 / 3 粒 NT\$120
Portuguese Egg Tart / 3pcs
エッグタルト / 3個

 松子核桃糊 NT\$160
Sweet Walnut Soup with Pine Nuts
くるみ糊と松の実

  現磨杏仁露 (附油條) NT\$180
Steamed Sweet Almond Milk (Fried Bread Stick)
杏仁茶 (揚げパン)

開心農場 / 5 個 NT\$300
Happy Farm / 5pcs
ハッピーファーム / 5 個

 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredient / 辛い成分が入っています

 内含猪肉食材 / Contains Pork Ingredient / 豚肉成分を含む

 内含堅果食材 / Contains Nut Ingredient / ナッツ成分が含まれています

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

嚴選點心

SELECTED DIM SUM / 点心

	豉汁蒸排骨	NT\$105
	Steamed Pork Spareribs with Fermented Soybean Sauce 豚スペアリブと発酵大豆ソースの蒸し	
	XO 醬鳳爪	NT\$105
	Steamed Chicken Feet with XO Sauce 鶏の爪とXOソース蒸し	
	蘿蔔糕 / 3 塊	NT\$105
	Pan-fried Radish Cake/3pcs 大根餅 / 3個	
	起陽鮮肉餃 / 3 塊	NT\$105
	Boiled Pork Dumplings with Shrimp and Chinese Leek/3pcs 中華ねぎとエビ入り蒸し豚餃子/3個	
	香筍美人餃 / 3 塊	NT\$105
	Boiled Pork Dumplings with Bamboo Shoot/3pcs 筍入り蒸し豚餃子/3個	
	發財珍珠丸 / 3 顆	NT\$105
	Glutinous Rice Ball Stuffed with Pork/3pcs 豚肉入りもち米おにぎり/3個	
	水京棧蝦餃皇 / 3 顆	NT\$105
	Signature Steamed Shrimp Dumplings/3pcs 特製エビの蒸し餃子/3個	
	鳳冠鮮菇餃 / 3 顆	NT\$105
	Steamed Crystal Dumplings with Mushroom/3pcs きのこの蒸し餃子/3個	
	生煎叉燒包 / 2 顆	NT\$120
	Pan-fried Barbecued Pork Buns/2pcs チャーシューまんの焼き/ 2個	
	香煎花枝餅 / 3 塊	NT\$120
	Pan-fried Calamari Cake/3pcs イカ餅 / 3個	
	小籠包 / 4 塊	NT\$120
	Steamed Minced Pork Dumplings "Xiao Long Bao" /4pcs 小籠包/4個	
	三絲炸春捲 / 3 條	NT\$120
	Deep-fried Spring Roll Stuffed with Carrot, Mushroom and Bamboo Shoot/3pcs 揚げ春巻き/3種	
	蜜汁叉燒酥 / 3 顆	NT\$120
	Barbeque Pork Puff Pastry/3pcs ハニーソースのチャーシューパイ/3個	
	家鄉鹹水餃 / 3 顆	NT\$120
	Deep-fried Savory Dumplings/3pcs 揚げ餃子/3個	
	魚卵鮮燒賣 / 3 顆	NT\$120
	Steamed Pork Shao Mai with Shrimp Roe/3pcs エビ卵の豚シュウマイ/3個	
	蝦仁腐皮捲 / 3 條	NT\$160
	Deep-fried Bean Curd Roll Stuffed with Shrimp/3pcs エビの湯葉揚げ巻き/3個	
	蕈菇腸粉	NT\$160
	Steamed Mushroom Rice Roll きのこの腸粉	
	羅勒旺角捲 / 2 卷	NT\$160
	Deep-fried Shrimp Roll with Basil/2pcs エビの包み揚げ ハジリ入り/ 2個	
	蝦仁腸粉	NT\$180
	Steamed Shrimp Rice Roll エビ腸粉	
	泰式鮮蝦餅 / 3 卷	NT\$180
	Deep-fried Shrimp Cake with Thai Sauce / 3pcs 揚げエビケーキとタイソース / 3 個	
	鮑魚燒賣 / 3 顆	NT\$240
	Abalone Shao Mai / 3pcs アワビのシュウマイ/ 3個	
	狀元水晶龍蝦 / 3 顆	NT\$520
	Steamed Lobster Dumpling / 3pcs ロブスターの蒸し餃子/ 3 個	

特製調酒 *Special Cocktail*



新世界 NT\$350 **New World**

琴酒・水蜜桃・西瓜酒・紫羅蘭酒・蘋果酒

Gin・Peach・Watermelon Liqueur・Violet Liqueur・Green Apple Liqueur

ABV: 9 %



摩艾椰椰 NT\$360 **Moai Coco**

龍舌蘭・椰子酒・奇異果・百香果・養樂多・檸檬

Tequila・Coconut Liqueur・Kiwi・Passion fruit・Yakult・Lemon

ABV: 7%



月下藍湖 NT\$370 **Blue Lagoon**

白蘭姆酒・柚子酒・優格・君度橙酒・檸檬

White Rum・Yuzu Liqueur・Yogurt・Cointreau・Lemon

ABV: 11%



許願神燈 NT\$370 **Aladdin's Lamp**

伏特加・黑麥汁・覆盆子・葡萄利口酒・紫蘇梅汁・檸檬

Vodka・Malt Drink・Raspberry・Grape Liqueur・Perilla Plum Juice・Lemon

ABV: 16 %



覓蜜花園 NT\$380 **Secret Garden**

白蘭地・葡夢・鹽漬櫻花・葡萄柚・檸檬

Brandy・Pavan Liqueur・Salted Sakura・Grapefruit・Lemon

ABV: 12 %



柚見花香 NT\$380 **Pomelo Aroma**

琴酒・柚子酒・法式香艾酒・櫻桃香草泡泡

Gin・Yuzu Liqueur・Blanc Vermouth・Cherry & Vanilla Bubble・Lemon

ABV: 20 %



H2O行李箱 NT\$840 / NT\$1200 **H2O Luggage 12入 / 24入**

伏特加・龍舌蘭・威士忌・蘭姆酒・琴酒・白蘭地

Vodka・Tequila・Whisky・Rum・Gin・Brandy

ABV: 20 %



狂熱三部曲 NT\$999 **Red Bull Trilogy**

伏特加・龍舌蘭・威士忌・野格

Vodka・Tequila・Whisky・Jägermeister

ABV: 23%

如需客製化調酒請洽服務人員低消每位 NT\$600，所有價格皆以新台幣計算，另須外加 10% 服務費

配合菸害防制法本館全面禁菸自備酒水，依瓶加收開瓶費（烈酒 500 元，葡萄酒 300 元）

Feel free to let the server know if you want the customized cocktail. Each person's minimum charge: NT\$600.

All prices are in NTD, and are subject to a 10% service fee. Please Cooperating the Tobacco Control Act, the entire building is smoke-free.

Drinking is not allowed to people underage, We provide non-alcoholic drinks. We charge corkage fee per bottle (Spirits 500NTD, Wine 300NTD)