

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

燉飯

Risotto/ リゾット

Lunch

牛肝菌溫泉蛋野菇燉飯(奶蛋素)

NT\$ 430

牛肝菌菇/綜合菇/溫泉蛋

Porcini Risotto with Soft-Boiled Egg Porcini ポルチーニリゾットの温泉卵添え

Porcini / Comprehensive Mushroom/Soft-Boiled Egg ポルチーニ/きのこ類/温泉卵



炙焼中卷鮭魚卵墨魚燉飯

NT\$ 480

中卷/鮭魚卵/墨魚汁

Grilled Neritic Squid Risotto with Salmon Roe イカ墨リゾットのイクラ添え

Squid/ Salmon Roe/ Squid Ink 烏賊/いくら/イカ墨

義大利麵

Spaghetti / スパゲティ



香烤雞肉番茄義大利麵

NT\$ 430

香料雞肉/小農蔬菜/自製番茄醬

Spaghetti with Roast Chicken and Tomato Sauce ローストチキンのトマトソースパスタ

Spices Chicken/Vegetable/Ketchup スパイシーチキン/野菜類/ケチャップ



主廚推薦

餐點須酌收10%服務費

午餐時間 | 11:45-14:00

All Meals are Subject To 10% Service Charge

Hours of Operation Lunch | 11:45-14:00

10%サービス料がかかります

ランチ時間 | 11:45-14:00

排餐

Main course / メインメニュー
附麵包乙份 All Main Course Served with Bread



 義式香料雞腿排佐紅酒蘑菇醬 NT\$ 480
市場溫體雞肉/香料菌菇/奶油洋芋泥
Spices Chicken Leg with Red Wine Mushroom Sauce
鶏もも肉と赤ワインのマッシュルームソース
Drumstick/ Spices Mushroom/Cream Mashed Potatoes
鶏もも肉/きのこ/クリームマッシュポテト

番茄起司焗究好豬里肌(國產豬) NT\$ 520
究好豬里肌/莫扎瑞拉起士/香料菌菇/奶油洋芋泥
Gratin Pork Tenderloin with Tomato 豚ロースのトマトとチーズグラタン
Pork Tenderloin/ Mozzarella/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes (Taiwan Pork)
豚ロース/モッツァレラチーズ/きのこ/クリームマッシュポテト (台湾産豚肉)

香煎海鱸魚佐菠菜奶油醬 NT\$ 560
海鱸魚/香料菌菇/奶油洋芋泥
Pan-fried Sea Bass with Spinach Cream Sauce 鱸とほうれん草のクリームソース
Sea Bass/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes
鱸/きのこ/クリームマッシュポテト

低溫熟成櫻桃鴨胸佐莓果醬 NT\$ 820
櫻桃鴨胸/香料菌菇/奶油洋芋泥
Low Temperature Ripening Duck Breast with Berry Sauce
低温熟成した鴨むね肉とベリーソース
Duck Breast/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes
鴨むね肉/きのこ/クリームマッシュポテト

 馬賽風味燴海鮮總匯 NT\$ 980
鮭魚/海大蝦/北海道干貝/中卷
Stewed Seafood with Marseille Sauce マルセーユ風シーフード
Salmon/ Tiger Prawn/Scallop/ Squid 鮭/海老/帆立/烏賊

美國特級菲力牛排(6oz)(美國牛) NT\$ 1,080
美國chioce菲力/香料菌菇/奶油洋芋泥
Chioce Filet Mignon(6oz) ヒレステーキ(USA Beef)
Filet Mignon/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes
ヒレ肉 /きのこ/クリームマッシュポテト(アメリカ産牛肉)

 美國特級肋眼牛排(8oz)(美國牛) NT\$ 1,280
美國冷藏chioce肋眼/香料菌菇/奶油洋芋泥
Chioce Rib Steak(8oz) リブステーキ(USA Beef)
Rib Steak/Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes
リブ肉/きのこ/クリームマッシュポテト(アメリカ産牛肉)

香煎未來豬肉排佐番茄醬汁(素) NT\$ 620
未來豬肉/香料菌菇/奶油洋芋泥
Pan-Fried Vegetarian Meat with Tomato Sauce
ベジタリアンミートのトマトソース添え
Vegetarian Meat/ Spices Mushroom/ Cream Mashed Potatoes
ベジタリアンミート/きのこ/クリームマッシュポテト





APPETIZER



精 | 選 | 組 | 合

套餐 A

加價NT\$ 180
沙拉+飲料/任選

套餐 B

加價NT\$ 240
沙拉+甜點+飲料/任選

套餐 C

加價NT\$ 320
沙拉+湯品+甜點+飲料/任選

• 凡點套餐C +99元 贈西班牙紅酒 / 義大利白酒 任選乙杯 •

Lunch

麵包

Bread / パン

布里歐餐包

Brioche Bun / ブリオッシュ

NT\$ 60

藍莓蓓麗

Blueberry Artisan Bread / ブルーベリーパン

NT\$ 80



開胃菜

Appetizer / お通し

帕瑪火腿/蜜瓜/芝麻葉

Prosciutto Di Parma/Honeydew Melon/Sesame Leaves

パルマハム/メロン/ルッコラ

NT\$ 220



中卷/風乾番茄/煙花女風味

Squid/ Pickled Beetroot/ Puttanesca Local Style

烏賊/ドライトマト/プッタネスカ

NT\$ 260

湯品

Soup / スープ

每日例湯

Soup/ 定番スープ

NT\$ 120

牛蒡菌菇蔬菜清湯(素)

Burdock Mushroom Vegetable Consommé (Veggie)

ゴボウときのこのスープ

NT\$ 110

沙拉

Salad / サラダ

每日精選沙拉

Salad / 定番サラダ

NT\$ 130

野菇/烤南瓜/陳年酒醋(素)

Mushroom/ Roasted Pumpkin/ Balsamic Vinegar

きのこ/かぼちゃ/バルサミコ酢

NT\$ 120



香料雞胸/帕瑪森起士/凱薩沙拉

Spices Chicken Breast/ Parmesan/ Caesar Salad

スパイシーサラダチキン/パルメザンチーズ/シーザードレッシング

NT\$ 130



Dessert

甜品

Dessert / デザート

重乳酪蛋糕

Double Cheese Cake / チーズケーキ

NT\$ 130

伯爵蘋果生乳捲

Earl Grey Apple Fresh Cream Swiss Roll
アールグレイと林檎の生クリームロール

NT\$ 130



櫻桃巧克力慕斯

Cherry Chocolate Mousse
さくらんぼとチョコレートのムース

NT\$ 160



飲料

Drink / ドリンク

咖啡

Coffe / コーヒー

經典美式

Americano / アメリカン

NT\$ 190

風味拿鐵

Latte / ラテ

NT\$ 210

氣泡飲

Sparkling Water / スパークリング



蜂蜜檸檬氣泡飲

Honey Lemon Sparkling Water / ハニーレモンスパークリングドリンク

NT\$ 160

葡萄柚氣泡飲

Grapefruit Sparkling Water / グレープフルーツスパークリング

NT\$ 160

茶

Tea / お茶

玫瑰花草茶

Rose Tea / ローズティー

NT\$ 210

菊香薄荷花草茶

Spearmint&Chamomile Tea / ミントカモミールティー

NT\$ 210

英式伯爵奶茶

Earl Grey Mlik Tea / アールグレイミルクティー

NT\$ 220



Drink



TEA DESSERT COFFEE



Lunch

單點加購

Additional Purchase / ア・ラ・カルト



香煎干貝5顆

Scallop / 焼き帆立

NT\$ 480

香煎加拿大鴨肝

Duck Liver / 鴨レバー

NT\$ 490



蒜香焗烤龍蝦半隻

Lobster Thermidor / テルミドール

NT\$ 680



兒童餐 限定12歲以下

Children's Meal (Limited for Age Under 12-Year-Old)

お子様ランチ (12歳以下のお子様限定)

菠菜奶油鮭魚筆尖麵

Pennoni with Cream Spinach and Salmon

マカロニの鮭とほうれん草のクリーム和え

NT\$ 320