

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饌信用卡白金卡)	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)



● 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



● 日式醬燒豬肋排

Japanese-Style Braised Pork

Ribs with Teriyaki Sauces

和風照り焼き豚リブ



● 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・ブルギニヨン(オーストラリア産牛肉)

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

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)

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

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)

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・ブルギニヨン(オーストラリア産牛肉)



● 冰拿鐵
Iced Latte
アイスラテ

● 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

アイスアメリカーノ

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
Orange Fresh Shrimp Salad
甘夏オマール海老のサラダ

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

NT\$ 240

NT\$ 260

湯品

金黃洋蔥清湯
Golden Onion Soup
黄金玉ねぎのスープ

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

NT\$ 100

NT\$ 150

炸物

椒鹽脆炸薯條
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)
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)

NT\$ 160

NT\$ 220

英式炸魚薯條(附塔塔醬)
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
Korean-style Spicy and Sour
Chicken Wings
韓国風甘辛チキンウイング

NT\$ 260

NT\$ 300

SPAGHETTI

熱那亞青醬奶油海蝦鳥巢麵 NT\$ 380

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\$ 360

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\$ 300

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\$ 360

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\$ 360



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\$ 420



下午茶

供應時間 | 週一至週日 14:30-17:00

Serving Time | MON-SUN 14:30-17:00

營業時間 | 月曜日~日曜日 14:30-17:00

下午茶

單點品項

酥炸美式脆薯條 Crispy American French Fries アメリカンフライドポテト	NT\$ 220	起司牛肉漢堡(附薯條) Beef Cheese Burger ビーフチーズバーガー	NT\$ 480
松露風味脆薯附松露奶醬 Truffle Fries with Truffle Cream Sauce トリュフ風味ポテト トリュフソース添え	NT\$ 240	英式起司鱈魚漢堡(附薯條) Fried Cod Fish Burger with cheese チーズタラフィッシュバーガー	NT\$ 420
炭烤雞胸凱薩沙拉 Grilled Chicken Caesar Salad (Sous-vide Chicken, Romaine, Parmesan) グリルチキンシーザーサラダ (鶏むね肉、ロメインレタス、パルメザン)	NT\$ 320	番茄虎蝦義大利麵 Pasta with Tiger Prawn Tomato Sauce トマトタイガーシュリンプパスタ	NT\$ 420
卡布里番茄沙拉 Caprese Tomato Salad (Tomato, Mozzarella, Mixed Greens) カプレーゼサラダ (トマト、モッツアレラ、ミックスリーフ)	NT\$ 280	松露奶油菌菇烏巢麵 奶素 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)	NT\$ 360
台式鹽酥雞 Taiwanese Fried Snack Combo (Popcorn Chicken, Fried Squid, Blood Cake, Oden, Sweet Corn) 台湾風フライ盛り (鶏唐揚げ／イカ揚げ／もち米血／おでん／ スイートコーン)	NT\$ 500	培根奶油蛋黃麵 Bacon Carbonara Pasta ベーコンカルボナーラパスタ	NT\$ 320
綜合炸物拼盤 Assorted Fried Platter (German Sausage / Chicken Wings / Lemon Chicken Strips / French Fries / Onion Rings) フライ盛り合わせプレー (ドイツソーセージ / 手羽先(てはさき) / レモ ンチキンストリップ フライドポテト / オニオンリング)	NT\$ 500	韓式風味酸辣雞翅(8隻) Korean Spicy and Sour Chicken Wings (8 pcs) 韓国風甘辛チキンウイング(8本)	NT\$ 360

DESSERT

蔬菜鮪魚鬆餅

Vegetable & Tuna Waffle

野菜とツナワッフル

NT\$ 300

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

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

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
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)

NT\$ 1,000



台灣豬

法式麥年豬里肌佐紅莓果紅酒醬
Pork Loin Chop Meuniere with Cran-
berry 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)

NT\$ 1,000



爐烤香草雞腿排佐蜂蜜芥末醬
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

NT\$ 1,000



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)
グラースソース(米国産牛肉)

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



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



提供全自助服務 13歳以上800+10%元/人

6-12歳(含) 500+10%元/人

Buffet self-service. NT\$800 + 10% per person for ages 13 and above; NT\$500 +

10% per person for ages 6 to 12.

セルフサービスの食べ放題です。13歳以上はお一人様800元+10%、

6歳から12歳まではお一人様500元+10%です。



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) 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)



■ 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 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)

■ 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。

提供6-12歲(含)680+10%元/人 全自助服務

Buffet self-service. NT\$680 + 10% per person for ages 6 to 12.

セルフサービスの食べ放題です。6歳から12歳まではお一人様680元+10%です。



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



可樂

Coke Cola

コーラ

NT\$ 100

雪碧

Sprite

スプライト

NT\$ 100

愛維養礦泉水

Evian Water

エビアンウォーター

NT\$ 100

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

黒糖タピオカミルク

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\$ 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。)