

The image features a dark blue background with abstract, flowing wavy lines in various shades of blue at the top and bottom edges. The word "Ripple" is centered in a light orange, cursive script font.

Ripple

Lunch

午餐

芮波主菜

Main Course / 特選メインコース料理

綜合海鮮墨魚燉飯/義大利麵 Squid Ink Risotto/Pasta with Seafood インクリゾット/パスタとシーフード	NT\$ 880
青醬雞肉捲燉飯/義大利麵 Pesto Risotto/Pasta with Chicken Roll ペストリゾット/パスタとチキンロール	NT\$ 880
牛肝菌菇燉飯/義大利麵(蛋奶素) Porcini Mushroom Risotto/ Pasta (Lacto ovo Vegetarian) ボルチーニ茸のリゾット/パスタ (ラクト・オボ・ベジタリアン)	NT\$ 880
猴頭菇排(素) Lion's Mane Mushroom (Vegan) 山伏茸(ビーガン)	NT\$ 1,080
永安石斑魚排 Grouper Fillet(Yong-An Ranch, Taiwan) ハタフィレット(台湾産魚肉)	NT\$ 1,080
法式帶骨豬排(國產豬) 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\$ 1,080
爐烤紐西蘭菲力牛排 Roasted Filet Mignon (New Zealand Beef) ニュージーランドのフィレミニョン(ニュージーランド産牛肉)	NT\$ 1,080
雲林究好豬里肌(國產豬) Roasted Pork Tenderloin (Taiwan Pork) ポークテンダーロイン低温調理(台湾産豚肉)	NT\$ 1,280
宜蘭油封功夫鴨腿 Duck Drumstick Confit (Yilan, Taiwan) 鴨のコンフィ(台湾産鴨肉)	NT\$ 1,280
香烤元渝衝浪雞腿 Roasted Chicken Leg (Yuan-Yu Ranch, Taiwan) 鶏もも肉のグリル(台湾産鶏肉)	NT\$ 1,380
熱那亞香料烤鮭魚 Roasted Salmon with Italian Spices スパイス焼きサーモン	NT\$ 1,380
英式慢烤美國沙朗牛排8oz Roasted U.S Sirloin Steak 6oz (U.S) サーロインステーキのロースト6オンス (アメリカ産牛肉)	NT\$ 1,580
蒜味奶油焗美洲龍蝦 Lobster Thermidor with Garlic Butter ガーリッククリームロブスターグラタン	NT\$ 1,580

凡點選NT\$1,080 (含) 以上之主餐, 贈送精選紅酒/白酒/無酒精特調 任選一杯
Main Course Above NT\$1,080, Served with Red Wine / White Wine /Non-Alcoholic Beverage.
NT \$ 1,080 (含む) 以上の料理を注文します, 無料の赤ワイン/白ワイン/ノンアルコールスペシャルブレンド

◆
均可無限享用豐盛自助沙拉吧

平日單點自助沙拉吧 | 成人每位 NT\$620・兒童每位NT\$480

主餐僅限內用, 恕不提供外帶服務 魚類料理可能內含魚刺, 請小心食用。

餐點須酌收10%服務費 午餐時間 | 11:45-14:00

Unlimited Sumptuous Salad Bar for All Guests

Salad Bar À La Carte | Adult NT\$620・Children NT\$480

Main Course Only Served at Restaurant, Not Available For Take Out

Fish dishes may contain fish bones, please eat with care.

All Meals are Subject To 10% Service Charge

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

ビュッフェサラダバーは食べ放題でございます

単品ビュッフェサラダバー | 大人NT\$620・子供NT\$480

メインの食事は店内のみ使用でき, 持ち帰りサービスはご利用いただけません

魚料理には魚の骨が含まれている場合がありますので、ご注意ください

10%サービス料がかかります

ランチ時間 | 11:45-14:00

Lunch

午餐

主餐加購均一價 NT\$ 499

Additional Purchase / 追加購入

焗烤龍蝦/半隻

Lobster Thermidor/Half

ロブスターグラタン(半尾)

德州風味豬肋排(國產豬)

Texas Style Pork Ribs (Taiwan Pork)

テキサスポークリブ (台湾産豚肉)

德式豬腳 搭 德國酸菜(國產豬)

Schweinshaxe with Sauerkraut (Taiwan Pork)

ドイツの豚足 (台湾産豚肉)

香煎肥鴨肝

Duck Liver

鴨レバー

日本生蠔/5顆

Japanese Oyster/5 pieces

カキ/5粒

鍋煎干貝

Scallop

ホタテ

魔鬼海大蝦/6隻

Tiger Prawn/6 pieces

車海老/6尾

西班牙白酒起司燉淡菜

Braised Mussels in White Wine and Cheese Sauce

白ワインとチーズソースのムール貝

兒童餐 (限定12歲以下)

Children's Meal NT \$480 (Limited for Age Under 12-Year-Old)

お子様ランチ NT \$480 (12歲以下のお子様限定)

奶油培根蔬菜(飯/麵)搭綜合炸物

Risotto/Pasta in White Sauce with Bacon and Vegetable

クリームリゾット/パスタとベーコンと揚げ物の盛り合わせ

NT\$ 480

Dinner

晚餐

漁漁主菜

Main Course / 特選メインコース料理

猴頭菇排(素) Lion's Mane Mushroom (Vegan) 山伏茸(ビーガン)	NT\$ 1,080
永安石斑魚排 Grouper Fillet(Yong-An Ranch, Taiwan) ハタフィレット(台湾産魚肉)	NT\$ 1,080
法式帶骨豬排(國產豬) 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\$ 1,080
爐烤紐西蘭菲力牛排 Roasted Filet Mignon (New Zealand) ニュージーランドのフィレミニョ(ニュージーランド産牛肉)	NT\$ 1,080
雲林究好豬里肌(國產豬) Roasted Pork Tenderloin (Taiwan Pork) ポークテンダーロイン低温調理(台湾産豚肉)	NT\$ 1,280
宜蘭油封功夫鴨腿 Duck Drumstick Confit (Yilan, Taiwan) 鴨のコンフィ(台湾産鴨肉)	NT\$ 1,280
香烤元渝衝浪雞腿 Roasted Chicken Leg (Yuan-Yu Ranch, Taiwan) 鶏もも肉のグリル(台湾産鶏肉)	NT\$ 1,380
熱那亞香料烤鮭魚 Roasted Salmon with Italian Spices スパイス焼きサーモン	NT\$ 1,380
英式慢烤美國沙朗牛排8oz Roasted U.S Sirloin Steak 6oz (U.S) サーロインステーキのロースト6オンス (アメリカ産牛肉)	NT\$ 1,580
蒜味奶油焗美洲龍蝦 Lobster Thermidor with Garlic Butter ガーリッククリームロブスターグラタン	NT\$ 1,580

主餐均贈送精選紅酒/白酒/無酒精特調 任選一杯
All Main Course Served with Red Wine /White Wine /Non-Alcoholic Beverage
赤ワイン / 白ワイン / 生ビール / ノンアルコール飲料を提供致します

均可無限享用豐盛自助沙拉吧
主餐僅限內用，恕不提供外帶服務
魚類料理可能內含魚刺，請小心食用。
餐點須酌收10%服務費
晚餐時間 | 18:00-21:00

Unlimited Sumptuous Salad Bar for All Guests
Main Course Only Served at Restaurant, Not Available For Take Out
Fish dishes may contain fish bones, please eat with care.
All Meals are Subject To 10% Service Charge
Hours of Operation Dinner | 18:00-21:00

ビュッフェサラダバーは食べ放題でございます
メインの食事は店内のみ使用でき、持ち帰りサービスはご利用いただけません
魚料理には魚の骨が含まれている場合がありますので、ご注意ください
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

主餐加購均一價 NT\$ 499

Additional Purchase / 追加購入

焗烤龍蝦/半隻

Lobster Thermidor/Half

ロブスターグラタン(半尾)

德州風味豬肋排(國產豬)

Texas Style Pork Ribs (Taiwan Pork)

テキサスポークリブ(台灣產豚肉)

德式豬腳 搭 德國酸菜(國產豬)

Schweinshaxe with Sauerkraut (Taiwan Pork)

ドイツの豚足(台灣產豚肉)

香煎肥鴨肝

Duck Liver

鴨レバー

日本生蠔/5顆

Japanese Oyster/5 pieces

カキ/5粒

鍋煎干貝

Scallop

ホタテ

魔鬼海大蝦/6隻

Tiger Prawn/6 pieces

車海老/6尾

西班牙白酒起司燉淡菜

Braised Mussels in White Wine and Cheese Sauce

白ワインとチーズソースのムール貝

兒童餐 (限定12歲以下)

Children's Meal NT \$480 (Limited for Age Under 12-Year-Old)

お子様ランチ NT \$480 (12歲以下のお子様限定)

奶油培根蔬菜(飯/麵)搭綜合炸物

Risotto/Pasta in White Sauce with Bacon and Vegetable

クリームリゾット/パスタとベーコンと揚げ物の盛り合わせ

NT\$ 480

Light Meal

輕食小食

Appetizer / アペタイザー

熱壓鬆餅(楓糖、巧克力) Waffle (Honey, Chocolate) ワッフル(はちみつ、チョコレート)	NT\$ 180
酥炸薯條(松露醬、香蒜美乃滋) French Fries(Truffle Sauce, Garlic Mayonnaise) フライドポテト(トリュフソース、ペストマヨネーズ)	NT\$ 200
黑松露脆薯條 French Fries with Truffle Sauce トリュフフライドポテト	NT\$ 240
酥炸鹹酥雞 Taiwanese Fried Chicken 台灣風フライドチキン	NT\$ 240
英式炸魚薯 Fish and Chips フィッシュアンドチップス	NT\$ 280
青醬起司燻雞墨西哥烤餅/8吋 Quesadilla with Pesto Cheese Smoked Chicken グリーンソースとチーズのスモークチキンケサディージャ	NT\$ 380
水牛城雞翅 Buffalo Wings バッファローチキンの手羽先	NT\$ 380
美式曼哈頓漢堡(澳洲牛肉或台灣/丹麥豬肉) Manhattan Hamburger(Australia Beef or Taiwan/Denmark Pork) アメリカンマンハッタンバーガー(オーストラリア産牛肉か台湾/デンマーク豚肉)	NT\$ 380
美式碳烤豬肋排/5支(台灣豬肉) American Grilled Pork Ribs/5 pieces (Taiwan Pork) テジカルビアメリカ風/5本(台湾産豚肉)	NT\$ 480
德國豬腳(台灣豬肉) Schweinshaxe (Taiwan Pork) ドイツの豚足(台湾産豚肉)	NT\$ 680
帕瑪火腿起司堅果拼盤(荷蘭/西班牙豬肉) Assorted Cheese and Ham Platter(Netherlands/Spain Pork) チーズとハムとオリーブの盛り合わせ(オランダ/スペイン産豚肉)	NT\$ 680
熱情炸物派對分享盤(台灣豬肉) (薯條、雞柳條、雞翅、洋蔥圈、德式香腸) Deep-fried Food Combination Platter(Taiwan Pork) (French Fries、Chicken Sticks、Chicken Wings、Fried Onion Rings、Sausage) 揚げ物の盛り合わせ(台湾産豚肉) (フライドポテト、ささみの唐揚げ、手羽先、オニオンリング、ソーセージ)	NT\$ 680

供應時間 | 週一至週五 14:30-17:00

週一至週日 21:00-24:00

Seasonal Fruits and Dessert are Included in the Meals above

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

MON-SUN 21:00-24:00

上記のご注文は1オーダーにつき、デザートとフルーツが一つつきます

輕食時間 | 月曜日~金曜日14:30-17:00

月曜日~日曜日21:00-24:00

Light Meal

麵飯・粥品

Noodle・Rice・Porridge / 麵類・チャーハン・粥など

京悅軒鮮蝦手工水餃/10顆(台灣豬肉) NT\$ 320
Pork Dumplings with Shrimps /10 pices (Taiwan Pork)
エビ入り蒸し豚餃子 /10個(台湾産豚肉)

中式海鮮粥 NT\$ 380
Chinese Seafood Porridge
シーフードの中華お粥

宮保辣雞義大利麵 NT\$ 380
Kung Pao Chicken Spaghetti
チキンのピリ辛ソースパスタ

野菇鮮蔬青醬義大利麵/燉飯(奶素) NT\$ 380
Pesto Pasta / Risotto with Mushroom
ワイルドマッシュルームとグリーンソース / 煮込みライスのスパゲッティ

蕃茄蔬菜高湯麵 NT\$ 380
Tomato and Vegetable Noodle Soup
トマト野菜スープパスタ

季節水果盤 NT\$ 380
Seasonal Fruit Platter
季節フルーツの盛り合わせ

京悅軒紅燒牛肉麵(澳洲/紐西蘭) NT\$ 480
Chinese Seafood Porridge(Australia / New Zealand Beef)
紅燒牛肉麵(オーストラリア、ニュージーランド産)

個人鍋物套餐(牛奶・昆布)(豬肉・牛肉・羊肉) NT\$ 560
Personal Hot Pot Set (Milk, Seaweed)(Pork・Beef・Mutton)
個人鍋コース(ミルク・昆布)(豚肉・牛肉・マトン)

供應時間 | 週一至週五 14:30-17:00
週一至週日 21:00-24:00

Seasonal Fruits and Dessert are Included in the Meals above

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

上記のご注文は1オーダーにつき、デザートとフルーツが一つつきます

輕食時間 | 月曜日~金曜日14:30-17:00
月曜日~日曜日21:00-24:00

Drink

季節果汁

Seasonal Juice / シーズンジュース

柳橙果汁

Orange Juice / オレンジジュース

NT\$ 190 / 杯

奇異果汁

Kiwi Juice / キウイジュース

NT\$ 190 / 杯

西瓜汁

Watermelon Juice / スイカジュース

NT\$ 190 / 杯

檸檬汁

Lemon Juice / レモンジュース

NT\$ 190 / 杯

木瓜牛奶

Papaya Milk / パパイヤミルク

NT\$ 200 / 杯

草莓牛奶

Strawberry Milk / いちごミルク

NT\$ 200 / 杯

香蕉牛奶

Banana Milk / バナナミルク

NT\$ 200 / 杯

番茄梅

Tomato Plum Juice / トマトプラムジュース

NT\$ 200 / 杯

茶

Tea / お茶

伯爵茶

Earl Grey / アールグレイ

NT\$ 210 / 壺

錫蘭紅茶

Ceylon Black Tea / セイロンセイロンティー

NT\$ 210 / 壺

英式伯爵奶茶

Earl Grey Milk Tea (Iced/Hot) / アールグレイミルクティー (アイス/ホット)

NT\$ 210 / 壺

玫瑰奶茶

Rose Milk Tea (Iced/Hot) / ローズミルクティー (アイス/ホット)

NT\$ 210 / 壺

薰衣草花草茶

Lavender Tea / ラベンダー ティー

NT\$ 210 / 壺

玫瑰花草茶

Rose Tea / ローズ ティー

NT\$ 210 / 壺

菊香薄荷花草茶

Spearmint & Chamomile Tea / ミント&カモミール ティー

NT\$ 210 / 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きます

Drink

軟性飲料

Soft Drink / ソフトドリンク

可樂

Coke Cola / コーラ

NT\$ 100 / 330ml

雪碧

Sprite / スプライト

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

紅牛

Red Bull / レッドブル

NT\$ 160 / 330ml

普娜天然礦泉水

Acqua Panna / アクアパナ

NT\$ 250 / 1000ml

特調飲品

Special Drink / 特別なブレンド

仲夏野莓冰沙(蔓越莓、藍莓、草莓、鳳梨、蘋果)

Summer Berries Smoothie

(Cranberry, Blueberry, Strawberry, Pineapple, Apple)

ベリーシャーベット(クランベリー、ブルーベリー、莓、パイナップル、リンゴ)

NT\$ 200 / 杯

翡翠綜合冰沙(奇異果、石蓮花、鳳梨、蘋果、芭樂)

Jadeite Smoothie (Kiwi, Echeveria, Pineapple, Apple, Grava)

翡翠(キウイ、オボロヅキ、パイナップル、リンゴ、グアバ)

NT\$ 200 / 杯

熱情香芒冰沙(百香果、芒果、鳳梨、蘋果)

Passion Mango Smoothie (Passion Fruit, Mango, Pineapple, Apple)

マンゴーシャーベット(パッションフルーツ、マンゴー、パイナップル、リンゴ)

NT\$ 200 / 杯

蔚藍之心(琴酒、荔枝、柑橘、雪碧)

Ocean Blue (Gin, Litchi, Tangerine, Sprite)

オーシャンブルー(ジン、ライチ、タンジェリン、スプライト)

NT\$ 200 / 杯

紅莓佳人(伏特加、蔓越莓、水蜜桃)

Berry Lady (Vodka, Cranberry, Peach)

ベリーレディ(ウォッカ、クランベリー、桃)

NT\$ 200 / 杯

熱帶鳳情(蘭姆酒、鳳梨、柳橙)

Pineapple Tree (Rum, Pineapple, Oranges)

パイナップルの木(ラム酒、パイナップル、オレンジ)

NT\$ 200 / 杯

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きます

Drink

咖啡

Coffee / コーヒー

義式濃縮咖啡(熱)

Espresso (Hot)
エスプレッソコーヒー (ホット)

NT\$ 190 / 杯

經典美式咖啡(冰/熱)

American Coffee (Iced/Hot)
アメリカコーヒー (アイス/ホット)

NT\$ 190 / 杯

拿鐵咖啡(冰/熱)

Latte (Iced/Hot)
カフェラテ (アイス / ホット)

NT\$ 210 / 杯

焦糖拿鐵咖啡(冰/熱)

Caramel Latte (Iced/Hot)
キャラメルラテ

NT\$ 210 / 杯

榛果拿鐵咖啡(冰/熱)

Hazelnut Latte (Iced/Hot)
ヘーゼルナッツラテ (アイス/ホット)

NT\$ 210 / 杯

卡布其諾咖啡(冰/熱)

Cappuccino (Iced/Hot)
カプチーノ (アイス/ホット)

NT\$ 210 / 杯

焦糖瑪奇朵

Caramel Macchiato
キャラメルマキアート

NT\$ 210 / 杯

巧克力可可(冰/熱)

Caramel Macchiato
キャラメルマキアート

NT\$ 180 / 杯

啤酒

Beer / ビール

台灣金牌啤酒

Taiwan Gold Medal Beer

NT\$ 160 / 600ml

百威

Budweiser (USA)

NT\$ 160 / 330ml

可樂那

Corona (Mexico)

NT\$ 160 / 330ml

海尼根生啤酒

Heineken Draft beer (Holland)

NT\$ 100 / 250ml

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

清酒

SAKE / さけ

獺祭

Dassai

NT\$ 1,080 / 300ml

Wine List

紅酒

Red Wine / 赤ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2014 Ridge Lytton Springs	NT\$ 2,700
2016 Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	NT\$ 2,700
2017/2018 Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,500
2016 Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah	NT\$ 1,300
2016 Beaulieu Vineyard BV California Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,300

美國 AMERICAN (375ml)

2014 Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
--	------------

法國 FRANCE (750ml)

2009 Ch. duhart Milon Pauillac	NT\$ 7,800
2013/2014 Ch. d'armailhac Pauillac	NT\$ 3,300
2014 Les Tourelles De Longueville, Pauillac	NT\$ 3,300
2016/2017 Echo De Lynch Bages, Pauillac	NT\$ 3,300
2011 Charmes De Kirwan Margaux	NT\$ 2,800
2009 Ch. Mondesir-Gazin Haut-mondesir, Cotes De Bourg	NT\$ 2,200
2020 Louis Latour Bourgogne Pinot Noir	NT\$ 1,600
2017/2018 Bourgogne Rouge Lou Dumont	NT\$ 1,500
2016 Cap Royal, Bordeaux Superieur	NT\$ 1,400

法國 FRANCE (375ml)

2014 Ch. d'armailhac Pauillac	NT\$ 2,200
-------------------------------	------------

阿根廷 ARGENTINA (750ml)

2012/2017 LUCA Malbec	NT\$ 2,000
2016/2017/2018 LUCA Pinot Nior	NT\$ 1,900
2017 Terrazas Reserva Malbec	NT\$ 1,300

智利 CHILE (750ml)

2013 Don Melchor Cabernet Sauvignon	NT\$ 6,500
2013 Montes Purple Angel	NT\$ 3,800
2017/2018 Cancha Y Toro Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon Shiraz	NT\$ 1,500
2018 Concha Y Toro TRIO (Cab / Sau + Shiraz + Cabernet Franc)	NT\$ 1,300

智利 CHILE (375ml)

2013 Max Reserva Errazuriz Shiraz	NT\$ 1,300
2015 Cancha Y Toro Diablo Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
2016 Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200

Wine List

紅酒

Red Wine / 赤ワイン

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2016 Penfolds Bin 389 Cabernet/Shiraz	NT\$ 3,700
2014/2015 Mitolo Jester Shiraz	NT\$ 1,500
2013/2016 Mitolo 7th Son Grenache Shiraz	NT\$ 1,400
2018 Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (750ml)

2013/2015 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG	NT\$ 3,600
2013 Langhe Rosso Monsordo DOC	NT\$ 2,200
2014 Castello Banfi Poggio Alle Mura Rosso Di Montalcino DOC	NT\$ 2,200
2014 Zonin Valpolicella Ripasso Superiore DOC	NT\$ 1,400
2015/2016/2017 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (375ml)

2014 Masi Campofiorin	NT\$ 1,200
-----------------------	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

2006 Vega Sicilia Vinedos 5Año	NT\$ 9,500
2004/2006 Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva	NT\$ 3,500
2015 Muga Rioja Reserva Selección Especial	NT\$ 2,200
2013 Huerta de Albalá Taberner	NT\$ 2,000
* 2018 Huerta de Albalá Barbazul Tinto	NT\$ 1,400
2018/2019 Quinta Milu Historia	NT\$ 1,200

葡萄牙 PORTUGAL (750ml)

2016 Vidigal Reserva dos Amigos Special Selection	NT\$ 1,400
2017 Portas de Lisboa, Vinho Reg. Lisboa	NT\$ 1,200

* 號符號標示品項，提供「單杯」服務
House Pouring is Available for Asterisk Items

Wine List

白酒

White Wine / 白ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2018/2019 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,500

美國 AMERICAN (375ml)

2016 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,200

德國 GERMANY (750ml)

2017 Dr. Loosen Riesling Spatlese NT\$ 2,400

2015/2018 Dr. Loosen Riesling Kabinett NT\$ 1,600

2019 Dr. Loosen QBA NT\$ 1,200

西班牙 SPAIN (750ml)

2015 Zarate Winery Bico Da Ran NT\$ 1,600

2015/2016 Zarate Winery Fento Blanco NT\$ 1,500

2015 Rudeles Ribera Del Duero Valdebonita NT\$ 1,400

西班牙 SPAIN (500ml)

2015 Ximenez Spinola Old Harvest NT\$ 2,000

西班牙 SPAIN (375ml)

2016 La Guita Manzanilla NT\$ 1,400

法國 FRANCE (750ml)

2008 Louis Latour Corton-Charlemagne, Grand Cru NT\$ 5,500

2018 Louis Latour Chablis NT\$ 1,600

2013 Paul Jaboulet Aine Secret de Famille" Viognier NT\$ 1,400

義大利 ITALY (750ml)

* Vinicola Zonin Moscato NT\$ 1,200

紐西蘭 NEW ZEALAND (750ml)

2019 Villa Maria Estate Private Bin Sauvignon Blanc NT\$ 1,400

匈牙利 HUNGARY (500ml)

2013 Tokaji Aszú, 3 Puttonyos < 3 Puttonyos > NT\$ 2,800

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2018/2019/2020 Penfold Koonunga Hill Chardonnay NT\$ 1,200

* 號符號標示品項，提供「單杯」服務

House Pouring is Available for Asterisk Items

Wine List

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

法國 FRANCE (750ml)

2006/2008 Dom Perignon (Luminous)	NT\$15,000
2010 Dom Perignon	NT\$13,000
Moet & Chandon Rose	NT\$ 3,800
Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 2,200
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,800
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 2,600

法國 FRANCE (375ml)

Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 2,200
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,200
Laurent - Perrier Brut NV	NT\$ 2,000

美國 AMERICAN (750ml)

2013 Beringer California White Zinfandel	NT\$ 1,200
--	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

Agusti Torello Mata Trapat Gran Reserva Roes Cava	NT\$ 1,200
2016 Agusti Torello Mata Reserva CAVA	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (750ml)

Pink Moscato, Tosti	NT\$ 1,500
Prosecco	NT\$ 1,500

Wine List

烈酒

Spirits / スピリッツ

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\$ 3,000 / 瓶・NT\$ 500 / 杯

蘇格登12年

The Singleton of Glen Ord 12 Year

NT\$ 3,000 / 瓶・NT\$ 500 / 杯

百富12年

Balvenie 12 Years

NT\$ 3,000 / 瓶・NT\$ 500 / 杯

約翰走路 < 綠牌 > 15年

Johnnie Walker (Green label) 15 Years

NT\$ 3,000 / 瓶

約翰走路 < 黑牌 > 12年

Johnnie Walker (Black Label) 12 Year

NT\$ 2,800 / 瓶

起瓦士12年

Chivas Regal 12 Year

NT\$ 2,500 / 瓶

百齡罈12年

Ballantine's 12 Year

NT\$ 2,200 / 瓶



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した。
(赤ワインは一本NT\$300、ウイスキー類は一本NT\$500です。)

Ripple

The image features a dark blue background with abstract, flowing wavy lines in various shades of blue at the top and bottom edges. The word "Ripple" is centered in a light orange, cursive script.

Ripple