

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

壽星可享餐點**8折**，同桌享**9折**優惠

限午餐時段11:45 - 14:00及晚餐時段18:00 - 21:00

Birthday guest enjoys a 20% discount on meals. Accompanying guests at the same table enjoy a 10% discount. Available periods: Lunch 11:45-14:00 / Dinner 18:00-21:00.

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

限午餐時段11:45 - 14:00及晚餐時段18:00 - 21:00

Receive a NT\$1,000 Dining Credit for every single purchase of NT\$8,000.

Applicable during Lunch (11:45-14:00) and Dinner (18:00-21:00) sessions only.

饗食樂齡






凡年滿65歲(含)以上之顧客，出示有效證件即可享有餐點**88折**優惠

本專案限本人使用

Guests aged 65 and above may enjoy 12% off food items upon presenting a valid ID.

This offer is valid for the eligible guest only.

信用卡卡友優惠 Credit Card Discount

 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鑽信用白金卡)	平假日午/晚餐時段結帳金額享 85折 優惠 Enjoy a 15% discount on your total bill during lunch and dinner (Including weekdays and weekends).
 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	週一~週四 午/晚餐時段 結帳金額享 85折 優惠 From Monday to Thursday, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
 滙豐(台灣) 商業銀行	旅人無限卡、卓越理財卡、旅人御璽卡	
 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	週一~週四 午/晚餐時段 結帳金額享 85折 優惠 From Monday to Thursday, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
 台新銀行	卓富無限卡、環球無限卡、財富無限卡、昇恆 昌無限卡、國泰航空世界卡、Mercedes-Benz 無限卡/御璽卡、尊爵世界卡、台新商務卡、雙 幣卡、新光三越無限/世界卡	
	全卡	週一~週四 午/晚餐時段 結帳金額可享 9折 優惠 From Monday to Thursday, get 10% discount for all cardholders during lunch and dinner.

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2026年12月30日止。

The aforementioned promotional will end until December 30th, 2026.

- 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

————— 連續假日不適用 —————

LUNCH MENU

NT\$460

餐點均含手做麵包、精選例湯(奶素)、沙拉、甜點、飲料。

Served with handmade bread, daily special soup (lacto-vegetarian), salad, dessert, drinks.

セット内容:自家製パン、本日のスープ(オリエンタルベジタリアン)、サラダ、デザート、ドリンク。



青醬猴菇彩蔬燉飯 素食

Pesto Risotto with Lion's Mane Mushroom (Vegetarian)

ヤマブシタケのジェノベーゼリゾット (素食)

波隆那肉醬鳥巢麵 台灣豬

Tagliatelle Bolognese (Taiwan Pork)

ポロネーゼ・タリアテッレ (台湾豚)

NT\$460

西班牙海鮮燉飯

Seafood Paella

スペイン風シーフードリゾット



奶油時蔬燻鮭魚鳥巢麵

Tagliatelle with Smoked Salmon and Vegetables in Cream Sauce

燻製サーモンと季節野菜のクリームタリアテッレ



奶油松露雞肉燉飯

Risotto with Chicken & Truffle Cream Sauce

鶏肉とトリュフのクリームリゾット



蒜味小卷彩蔬義大利麵

Spaghetti with Garlic Squid and Vegetables

小ヤリイカと彩り野菜のガーリックパスタ



法式雞腿排佐紅酒醬

French Chicken Leg Steak
with Red Wine Sauce

鶏もも肉のステーキ 赤ワインソース

板煎彩蔬雙菇排佐黑胡椒醬 **蛋奶素**

Pan-fried Veggie & Mushroom with Black
Pepper Sauce (Lacto-Ovo Vegetarian)

彩り野菜とキノコステーキ 黒胡椒ソース(ラクト
・オボ・ベジタリアン)

地中海乾煎鱸魚排佐義式紅茄醬

Pan-seared Sea Bass with Italian
Tomato Sauce

鱸(スズキ)のグリル イタリアントマトソース

韓式醬燒豬肋排 **台灣豬**

Korean BBQ Glazed Pork Ribs
(Taiwan Pork)

韓国風ソースのポークリブ(台湾豚)

NT\$520



南洋咖哩叻沙海鮮麵
Seafood Curry Laksa Noodles
海鮮カレーラクサヌードル

日式厚切炸豬排 **台灣豬**

Japanese Tonkatsu
(Taiwan Pork)
厚切りとんかつ定食(台湾豚)



壽喜燒牛肉丼飯 **美國牛**
Beef Sukiyaki Donburi(U.S. Beef)
牛肉のすき焼き丼(アメリカ産牛肉)



NT\$520

櫻桃谷種嫩鴨胸佐蜂蜜檸檬荷蘭醬

Tender Cherry Duck Breast with Honey Lemon Hollandaise

鴨胸肉のロースト はちみつレモンオランダーズソース

美國頂級香草板腱牛排佐紅酒醬 **美國牛**

U.S. Prime Herb Top Blade Steak(6oz) with Red Wine Sauce(U.S. Beef)

米國產極上香草ブレードステーキ 赤ワインソース(アメリカ産牛肉)



NT\$680

SERVED WITH MEAL

精選附餐

手作麵包

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)



沙拉 擇一

日式胡麻燻雞沙拉

Japanese Sesame Smoked Chicken Salad

蒸し鶏のごまドレッシングサラダ

和風油醋田園沙拉 **素食**

Japanese Vinaigrette Garden Salad (Vegetarian)

和風おろしポン酢のガーデンサラダ (素食)

DRINKS

—— 飲品冷熱飲擇 — Select one • 此區僅提供冷飲 Cold drinks only. ——

冰美式

Iced Americano
アイスマリカーノ

冰拿鐵

Iced Latte
アイスラテ

琥珀歐蕾

Fresh milk tea
ミルクティー

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

鹽漬櫻花蘇打

Salted Sakura Soda
塩漬け桜ソーダ

可爾必思蘇打

Calpis Soda
カルピスソーダ



DRINKS

飲品冷熱飲擇一 Select one • 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

雲朵可可

Marshmallow Cocoa

マシュマロココア

蘋果果粒茶 (無咖啡因)

Apple Fruit Tea(Caffeine-Free)

りんご果粒茶(ノンカフェイン)

薰衣草花草茶 (無咖啡因)

Lavender Herbal Tea(Caffeine-Free)

ラベンダーハーブティー(ノンカフェイン)

薄荷花草茶 (無咖啡因)

Mint Herbal Tea(Caffeine-Free)

ミントハーブティー(ノンカフェイン)



SIDE DISHES

經典椒鹽黃金脆薯

Classic Salt & Pepper Crispy Fries
定番ソルト&ペッパーフライドポテト

NT\$160

松露風味黃金脆薯條

Truffle Flavored Crispy Fries
トリュフ風味のフライドポテト

NT\$220

波隆那肉醬脆薯

Bolognese Loaded Fries
ボロネーゼ・フライドポテト

NT\$240

日式脆炸芙蓉蝦 (6隻)

Japanese Crispy Fried Shrimp (6pcs)
芙蓉海老のサクサク揚げ (6尾)

NT\$240

日式照燒炸雞翅 (8隻)

Japanese Teriyaki Fried Chicken Wings (8pcs)
手羽先の照り焼き (8本)

NT\$280





Ripple 下午茶

單點下午茶 | Afternoon Tea (A La Carte) | アラカルト

週一至週五 Mon-Fri (月一金)

連續假日不適用 Excluding long weekends. 連休期間は対象外となります。

14:30-17:00

全自助式下午茶 | Afternoon Tea Buffet | フルブッフェ

週六至週日 Sat-Sun (土一日)

14:30-17:00

價格 Price | 料金

• 成人 Adult 大人 - \$700+10%

• 兒童 Child (Ages 6-11) 子供 - \$400+10%

單點菜品

酥炸美式脆薯條

American Crispy French Fries
アメリカンクリスピーポテトフライ

NT\$ 220

松露風味脆薯附松露奶醬

Truffle Flavored Fries with Truffle Cream Sauce
トリュフ風味ポテトフライトリュフクリームソース添え

NT\$ 240

明太子奶醬酥炸雞翅(8隻)

Deep-fried Chicken Wings with Mentaiko Cream Sauce (8 pcs)
手羽先の唐揚げ 明太子クリームソース(8本)

NT\$ 380

台式椒鹽風味酥炸馬加魚薯條

Taiwanese Salt and Pepper Style Fried Spanish Mackerel Strips
台湾風塩コショウ味 サワラのフィッシュフライ

NT\$ 320

炸物分享拼盤

Fried Platter for Sharing
揚げ物盛り合わせプレート

NT\$ 550

台式鹽酥雞

三角骨 / 炸魷魚 / 米血 / 黑輪片 / 玉米筍 / 脆薯 / 蒜片 / 蔥花 / 洋蔥
Taiwanese Salt and Pepper Chicken (Chicken Tri-bone / Fried Squid / Pig's Blood Cake / Fried Fish Cake / Baby Corn / Fries with Garlic, Scallions, and Onions)
台湾風塩酥雞(えんすーじー)(三角骨 / イカフライ / 豚の血のケーキ / さつま揚げ / ヤングコーン / ポテトフライ ニンニク・ネギ・玉ねぎ添え)

NT\$ 520

煙燻鮭魚凱薩沙拉(煙燻鮭魚 / 羅曼生菜 / 帕瑪森起士)

Smoked Salmon Caesar Salad (Smoked Salmon / Romaine Lettuce / Parmesan Cheese)
スモークサーモンのシーザーサラダ(スモークサーモン / ロメインレタス / パルメザンチーズ)

NT\$ 280

堅果田園脆沙拉 (綜合堅果 / 綜合生菜 / 胡麻風味醬)

Garden Nut Salad (Mixed Nuts / Mixed Greens / Sesame Dressing)
ナッツのガーデンサラダ(ミックスナッツ / ミックスレタス / 胡麻ドレッシング)

NT\$ 260

單點菜品

陽光鮮茄雞肉彩蔬鳥巢麵

Tagliatelle with Chicken, Tomato, and Seasonal Vegetables
鶏肉と彩り野菜のトマトソース タリアテッレ

NT\$ 380

香草青醬奶油鮭魚鳥巢麵

Tagliatelle with Salmon in Herb Pesto Cream Sauce
サーモンのバジルクリームソース タリアテッレ

NT\$ 420

蒜味奶油蛤蜊義大利麵

Spaghetti with Clams in Garlic Butter Sauce
鮮あさりのガーリックバターパスタ

NT\$ 360

金沙南瓜軟殼蟹彩蔬燉飯

Salted Egg Yolk Pumpkin Risotto with Soft Shell Crab and Vegetables
軟殼蟹とカボチャの塩卵風味リゾット 彩り野菜添え

NT\$ 420

松露菌菇奶油猴頭菇燉飯 奶素

Truffle Mushroom Risotto with Lion's Mane Mushroom (Lacto-Vegetarian)
トリュフと茸のクリームリゾット ヤマブシタケ添え (ラクト・ベジタリアン)

NT\$ 400

起司牛肉漢堡(附薯條)

Cheese Beef Burger (Served with Fries)
チーズビーフバーガー (ポテトフライ付き)

NT\$ 400

蘋果原味焦糖鬆餅

Apple Original Caramel Waffle
りんごのキャラメルワッフル

NT\$ 260

巧克力香蕉鬆餅

Chocolate Banana Waffle
チョコバナナワッフル

NT\$ 260

如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員。
Guests who are allergic to certain ingredients or on special diet, please inform service staff in advance.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際にスタッフまでお申し出ください。

本菜單價格需另加一成服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途サービス料10%を頂戴いたします。





Ripple Semi-Bufferet

午餐Lunch | ランチ
週六、日及國定假日 | 11:45-14:00
Sat, Sun & Holidays | 土・日・祝日

晚餐 Dinner | デイナー
週一至週日 | 18:00-21:00
Mon-Sun (Daily) | 月一日



乾煎飛虎魚 假日晚餐餐期不提供

Pan-Seared Mahi-Mahi with Mustard Seed White Wine Sauce
シイラのソテー マスタードシード白ワインソース

NT\$ 1,000

香煎白羽雞腿排 假日晚餐餐期不提供

Pan-Seared White Feather Chicken Thigh
白羽鶏もも肉のソテー 黒胡椒赤ワインソース

NT\$ 1,000

巴拉圭特級牛菲力(6oz) **巴拉圭牛**

Paraguayan Premium Beef Tenderloin (6oz)(Paraguayan Beef)
パラグアイ産特級牛フィレ(6oz)(パラグアイ産牛肉)

NT\$ 1,200

板煎香草松阪豬(7oz) **台灣豬**

Pan-Seared Herb Matsusaka Pork (7oz)(Taiwan Pork)
ハーブ香る松阪豚のグリル(7oz)(台湾豚)

NT\$ 1,200

挪威鮮鮭魚排

Norwegian Salmon Fillet
ノルウェー産サーモンステーキ
マスタードシード白ワインソース

NT\$ 1,200





櫻桃谷種嫩鴨胸 / 奶油黑虎蝦

Cherry Valley Duck Breast & Butter Black Tiger Prawn
チェリーバレー産鴨胸肉とブラックタイガーのバター焼き
ブランデーハチミツソース

NT\$ 1,500

爐烤美國頂級嫩肩牛排(6oz) / 波紋小龍蝦 **美國牛**

Roasted U.S. Prime Flat Iron Steak (6oz) & Painted Spiny Lobster(U.S. Beef)
米国産プライムミスジステーキ(6oz)(アメリカ産牛肉)

NT\$ 1,500

伊比利帶骨豬排 / 普羅旺斯香草扇貝 / 大桂蝦 **西班牙豬**

Iberico Bone-in Pork Chop(Spanish Pork), Provence Herb Scallop & Giant River Prawn
イベリコ豚の骨付きロース(スペイン産ポーク)、帆立のプロバンス風、
オニテナガエビ ブランデーハチミツソース

NT\$ 1,500

波特菌菇鑲植物肉 季節蔬菜 **蛋奶素**

NT\$ 1,200

以上餐點含鮮綠蘆筍沙拉 / 牛肝菌菇蔬菜湯

The above meal includes Fresh asparagus salad,
and porcini mushroom & vegetable soup(Lacto-Ovo Vegetarian)

上記のメニューには、新鮮なアスパラガスのサラダとポ
ルチーニ茸の野菜スープが含まれています。(ラクト・オボ・ベジタリアン)





慢燉台朔牛小排 / 波紋小龍蝦 **美國牛**

NT\$ 1,800

Slow-Braised "Wang Steak" Short Rib & Painted Spiny Lobster(U.S. Beef)
台朔風牛ショートリップのじっくり煮込みとゴシキエビ(アメリカ産牛肉)

格陵蘭鱈魚 / 普羅旺斯香草扇貝 / 鮮小卷 / 波紋小龍蝦

NT\$ 1,800

Greenland Halibut, Provence Scallop, Baby Squid &
Painted Spiny Lobster

カラスガレイ、帆立のプロバンス風、ヒイカ、
ゴシキエビの盛り合わせ マスタードソース



美國特選丁骨牛排(15oz)
U.S. Choice T-Bone Steak (15oz)
米国産チョイス Tボーンステーキ(15oz)

NT\$ 2,200

■ 平日晚間及例假日午餐提供單點自助饗宴 880/位

Weekday dinner and weekend lunch offer standalone buffet selection NT\$ 880 per person. 平日の夜と祝日には、アラカルトビュッフェランチをご利用いただけます。お一人様880円です。

■ 點選主餐餐點均含自助吧及佐餐酒

All main courses include access to the buffet bar and a complimentary glass of house wine. すべてのメイン料理に、ビュッフェバーとテーブルワインが含まれております。

■ 如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員。

Guests who are allergic to certain ingredients or on special diet, please inform service staff in advance.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際にスタッフまでお申し出ください。

■ 本菜單價格需另加一成服務費。

All prices are subject to 10% service charge.

別途サービス料10%を頂戴いたします。

Ripple



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



330ml

可樂
Coke Cola
コーラ
NT\$ 100



330ml

雪碧
Sprite
スプライト
NT\$ 100



330ml

愛維養礦泉水
Evian Water
エビアンウォーター
NT\$ 100



330ml

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
アイスココナッツアメリカーノ
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。)