



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) ポ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オン(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

Dinner

晚餐

暮・饗

Main Course / 特選メインコース料理

每位 NT\$ 1,800+10%

主廚精緻小品

Daily Choice / おすすめのアパタイザー



H2O 烘焙坊手作麵包

H2O Bakery Handmade Bread / H2Oベーカリー手作りパン



農夫鮮蔬沙拉

Salad / サラダ



主餐(擇一)

Main Course(Choose One) / メインコース(どちらか一つを選んでください)

爐烤紐西蘭菲力牛排佐龍蝦

Roasted Filet Mignon with Lobster (New Zealand Beef)

ニュージーランドのフィレミニョ

紐西蘭鹿肉佐海大蝦

Venison with Prawn

ニュージーランド産鹿のヒレ肉とロブスター

石斑魚排佐松阪豬佛羅倫斯燉菜

Grouper Fillet with Pork Neck

ハタフィレットとピートロのラタトゥイユ添え

芮波黑椒猴頭菇(素)

| 附熱前菜・主廚例湯 |

Lion's Mane Mushroom with Black Pepper (Vegan)

| Comes with hot appetizers and soup of the day |

山伏茸ブラックペッパーソース掛け(ビーガン)

| 温前菜とシェフのスープ付き |



佐餐酒/杯(擇一)

Table Wine(Choose One) / テーブルワイン(どちらか一つを選んでください)

白酒

White Wine/白ワイン

紅酒

Red Wine/赤ワイン



主廚精選甜點

Dessert / デザート

Dinner

晚餐

兒童餐

Children's Meal / お子様ランチ

NT\$ 880

奶油雞肉蔬菜燉飯 / 義大利麵

Creamy Chicken and Vegetable Stew / Pasta

チキンと野菜のクリームリゾット

英式魚薯漢堡

Fish and Chips Hamburger

フィッシュとチップスのハンバーガー

排餐加價購

Additional Purchase / 追加購入

均一價 NT\$ 499

美洲龍蝦半隻

Lobster Thermidor/Half

ロブスターグラタン(半尾)

德國豬腳 / 隻(國產豬)

Schweinshaxe / Whole (Taiwan Pork)

ドイツの豚足/一匹(台湾産豚肉)

奶油香煎干貝 / 5顆

Scallop / 5pcs

ホタテ/5個

白蘆筍佐海膽醬

White Asparagus with Sea Urchin Sauce

白いアスパラガスウニソース

烏金爐烤迷你蘿蔔

Roasted Baby Radish with Mullet Roe

ミニだいこんからすみ

元渝雞肉捲

Chicken Roll (Yuan-Yu Ranch, Taiwan)

チキンロール(台湾産鶏肉)

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
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
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
10%サービス料がかかります
ディナー時間 | 18:00-21:00

afternoon tea

下午茶

激瀟主菜

Selection Main Course / 特選メインコース料理

- | | |
|--|------------|
| 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\$ 880 |
| 羅馬烤半雞
Grilled Chicken with Italian Seasoning(Half)
チキンフランス風ソテースライス(半羽) | NT\$ 980 |
| 燒烤菲力佐菠菜蘑菇(紐西蘭牛肉)
Grilled Filet Mignon with Spinach Mushroom (New Zealand Beef)
ファイレミニョンのグリルほうれん草のきのこ添え(ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 1,080 |

義大利麵/飯

Spaghetti / Risotto パスタ / リゾット

- | | |
|---|----------|
| 奶油南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯(蛋奶素)
Pumpkin Vegetable Spaghetti / Risotto
野菜のカボチャパスタ / リゾット | NT\$ 880 |
| 宮保辣雞義大利麵
Kung Pao Chicken Spaghetti
チキンのピリ辛ソースパスタ | NT\$ 880 |
| 栗子牛菲力烤燉飯(紐西蘭牛肉)
Filet Mignon Risotto with Chestnut (New Zealand Beef)
栗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\$ 880 |
| 茄汁海鮮焗烤義大利麵/燉飯
Seafood Spaghetti / Risotto Gratin in Tomato Sauce
シーフードグラタンスパゲッティとトマトソース | NT\$ 880 |

假日限定

Holiday Only / 土日・祝日限定

均可無限享用豐盛自助沙拉吧

單點自助沙拉吧 | 成人每位 NT\$620・兒童每位NT\$480

餐點須酌收10%服務費

下午茶供應時間 | 週六至週日 14:30-17:00

Unlimited Salad Bar for All Guests

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

All Meals Are Subject to 10% Service Charge

Hours of Afternoon Tea | SAT. -SUN. 14:30-17:00

豊かなサラダバーはビュッフェでご提供いたします

サラダバーのみ単品 | 大人NT\$620・子供NT\$480

サービス料(10%)を加算させていただきます

アフタヌーンティー時間 | 土曜日~日曜日 14:30-17:00

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マ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)
Pork Dumplings with Shrimps /10 pices (Taiwan Pork)
エビ入り蒸し豚餃子 /10個(台湾産豚肉) | NT\$ 320 |
| 中式海鮮粥
Chinese Seafood Porridge
シーフードの中華お粥 | NT\$ 380 |
| 宮保辣雞義大利麵
Kung Pao Chicken Spaghetti
チキンのピリ辛ソースパスタ | NT\$ 380 |
| 野菇鮮蔬青醬義大利麵/燉飯(奶素)
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 | NT\$ 380 |
| 蕃茄蔬菜高湯麵
Tomato and Vegetable Noodle Soup
トマト野菜スープパスタ | NT\$ 380 |
| 季節水果盤
Seasonal Fruit Platter
季節フルーツの盛り合わせ | NT\$ 380 |
| 京悅軒紅燒牛肉麵(澳洲/紐西蘭)
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) | NT\$ 480 |
| 個人鍋物套餐(牛奶・昆布)(豬肉・牛肉・羊肉)
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) | NT\$ 560 |

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

軽食時間 | 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けます

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、オボロツキ、パイナップル、リンゴ、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す。
(赤ワインは一本NT\$300、ウイスキー類は一本NT\$500です。)

Ripple



Ripple