



Ripple

Menu

手作麵包

湯品(擇一)

蕃茄海鮮濃湯
玉米濃湯

沙拉

現拌鮮脆田園沙拉

前菜

每日精選

佐餐酒(擇一)

Red wine - Cuvee Saint - Michael 2018
White wine - Vinicola Zonin Moscato

精選甜點

飲料(擇一)

美式咖啡(I/H)
拿鐵咖啡(I/H)
花草茶
季節果汁

Menu

主菜

國產法式帶骨豬排	NT\$ 880
義式香料烤半雞	NT\$ 880
嫩煎鮭魚排	NT\$ 1,080
爐烤紐西蘭菲力6oz	NT\$ 1,080
美國無骨牛小排	NT\$ 1,280
時令海鮮拼盤	NT\$ 1,280
英式爐烤美國沙朗牛排6oz	NT\$ 1,380
蒜香焗烤龍蝦	NT\$ 1,580

搭配主餐加價

香煎鴨肝	NT\$ 480
爐烤肋排	NT\$ 480
德國豬腳	NT\$ 480
奶油焗龍蝦半隻	NT\$ 580
日本生蠔5顆	NT\$ 580

價格以主食為主，餐點須酌收10%服務費

Menu

御膳素食

NT\$ 980

手作麵包

湯品

野菇濃湯

沙拉

現拌鮮脆田園沙拉

前菜

油封蕃茄蘿勒雪酪

主菜

小農鮮蔬搭猴頭菇排

精選甜點

飲料(擇一)

美式咖啡(I/H) / 拿鐵咖啡(I/H) / 花草茶 / 季節果汁

價格以主食為主，餐點須酌收10%服務費

Menu

兒童餐

NT\$ 580

手作麵包

湯品

奶油玉米濃湯

沙拉

現拌鮮脆田園沙拉

前菜

綜合炸物拼盤
(薯條、洋蔥圈、雞米花)

主菜

奶油蛋黃培根義大利麵

精選甜點

價格以主食為主，餐點須酌收10%服務費



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