

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
 滙豐(台灣) 商業銀行	旅人無限卡、卓越理財卡、旅人御璽卡	From Monday to Thursday, 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	週一~週四 午/晚餐時段 結帳金額享 85折 優惠
 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	From Monday to Thursday, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
	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

LUNCH MENU

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

NT\$460

波隆那肉醬鳥巢麵 (豬)

Tagliatelle Bolognese (Pork)

ボロネーゼ・タリアテッレ (豚肉)

NT\$460

蒜味小卷彩蔬義大利麵

Garlic Spaghetti with Squid and Vegetables

小ヤリイカと彩り野菜のガーリックパスタ

NT\$460

奶油松露雞肉燉飯

Creamy Truffle Chicken Risotto

鶏肉とトリュフのクリームリゾット

NT\$460

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)

NT\$460

西班牙海鮮燉飯

Spanish Seafood Paella

スペイン風シーフードリゾット

NT\$460

日式厚切炸豬排

Japanese Thick-cut Pork Cutlet (Tonkatsu)

厚切りとんかつ定食

NT\$520

韓式醬燒豬肋排

Korean BBQ Glazed Pork Ribs

韓国風ソースのポークリブ

NT\$520

以上餐點均含山形麵包、精選例湯 (奶素)、沙拉[日式胡麻燻雞沙拉/和風油醋田園沙拉 (素)]。

Served with handmade bread, daily special soup (lacto-vegetarian), salad[Japanese sesame smoked chicken salad/Japanese vinaigrette garden salad (vegetarian)].

セット内容: 山形食パン・本日のスープ(乳菜食)・選べるサラダ(スモークチキン胡麻 / 和風ベジ)

SERVED WITH MEAL

精選附餐

山形麵包

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)

LUNCH MENU

南洋咖哩叻沙海鮮麵 NT\$520

Southeast Asian Seafood Curry Laksa Noodles
海鮮カレーラクサヌードル

壽喜燒牛肉丼飯 NT\$520

Beef Sukiyaki Donburi (Rice Bowl)
牛肉のすき焼き丼

法式雞腿排佐紅酒醬 NT\$520

French Chicken Leg Steak with Red Wine Sauce
鶏もも肉のステーキ 赤ワインソース

地中海乾煎鱸魚排佐義式紅茄醬 NT\$520

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

板煎彩蔬雙菇排佐黑胡椒醬 **素食** NT\$520

Pan-fried Veggie & Mushroom with Black Pepper Sauce(Vegetarian)
彩り野菜とキノコステーキ 黒胡椒ソース (素食)

美國頂級香草板腱牛排佐紅酒醬 NT\$680

U.S. Prime Herb Top Blade Steak(6oz) with Red Wine Sauce
米国産極上香草ブレードステーキ 赤ワインソース

櫻桃谷種嫩鴨胸佐蜂蜜檸檬荷蘭醬 NT\$680

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

以上餐點均含山形麵包、精選例湯(奶素)、沙拉[日式胡麻燻雞沙拉/和風油醋田園沙拉(素)]。

Served with handmade bread, daily special soup (lacto-vegetarian), salad [Japanese sesame smoked chicken salad/Japanese vinaigrette garden salad (vegetarian)].

セット内容: 山形食パン・本日のスープ(乳菜食)・選べるサラダ(スモークチキン胡麻 / 和風ベジ)

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

DRINKS

飲品 擇一

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

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스티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

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 舒肥雞胸/羅曼生菜/帕瑪森起士 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 番茄/莫扎瑞拉起士/綜合生菜 Caprese Tomato Salad(Tomato, Mozzarella, Mixed Greens) カプレーゼサラダ (トマト、モッツァレラ、ミックスリーフ)	NT\$ 280	松露奶油菌菇鳥巢麵 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 雞米花/炸中卷/米血/黑輪片/甜玉米 Taiwanese Fried Snack Combo (Popcorn Chicken, Fried Squid, Blood Cake, Oden, Sweet Corn) 台灣風フライ盛り (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	NT\$ 320
綜合炸物拼盤 德式香腸/雞翅/檸檬雞柳條/薯條/洋葱圈 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(てばさき)/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	蒜味櫛瓜花枝燉飯 Risotto with Garlicky Squid & Zucchini ズッキーニとイカのガーリックリゾット	NT\$ 420
		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

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

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

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 NT\$ 1,000

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)

台灣豬

法式麥年豬里肌佐紅莓果紅酒醬 NT\$ 1,000

Pork Loin Chop Meuniere with Cranberry 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)

爐烤香草雞腿排佐蜂蜜芥末醬 NT\$ 1,000

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

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

NT\$ 1,200

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

爐烤嫩肩牛排(6oz)佐格拉斯醬 **美國牛**

NT\$ 1,200

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)
グラスソース(米国产牛肉)

香煎挪威鮭魚佐紅莓果紅酒醬

NT\$ 1,200

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

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

NT\$ 1,800

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

NT\$ 1,800

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)

NT\$ 2,200

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プン焼きの季節野菜、サクサクのゴールデンフライドポテト、そしてオープ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歳(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



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。)