



MANDARIN ORIENTAL

TAIPEI

CONTENTS 目錄 ルームサービス

- 1 BREAKFAST 早餐 朝食
- 13 BREAKFAST A LA CARTE 單點早餐 朝食アラカルト
- 15 FROM THE REGION 本地特色料理 ご当地グルメ料理
- 17 ALL DAY DELIGHTS 輕食餐點 輕食
- 27 MAIN COURSE 主菜 メインコース
- 29 DESSERT 甜點 デザート
- 31 LITTLE FANS ALL DAY DINING 兒童菜單 お子さまオールデイ ダイニング
- 33 OVERNIGHT DINING 宵夜 夜食
- 39 PRIVATE DINING 私人飲宴 プライベートダイニング
- 41 BEVERAGES 飲品 ドリンクメニュー

BREAKFAST

早餐

朝食

TRADITIONAL ENGLISH BREAKFAST

950

CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Orange, grapefruit, melon, green apple, pineapple, vitamin 5, carrot, tomato, guava, detox, sugar-free berry smoothie

CHOICE OF TOAST

Whole wheat or white toast, homemade marmalade and preserves

TWO FREE-RANGE EGGS

Scrambled, poached or sunny side up, served with back bacon, English sausages or steamed black pudding, potato scone, sautéed mushrooms and grilled tomato

HOMEMADE FRESH YOGURT

Honeycomb and seasonal fruit compote

HOT BEVERAGES

Your choice of freshly-brewed coffee, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate or milo

A SELECTION OF FINE TEA

Darjeeling, English breakfast, Earl Grey, peppermint, chamomile, oolong, jasmine, Japanese green tea

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

傳統英式早餐

鮮榨蔬果汁

您可選擇柳橙汁、葡萄柚汁、哈密瓜汁、青蘋果汁、鳳梨汁、活力維他命果汁、胡蘿蔔汁、蕃茄汁、芭樂汁、健康排毒蔬果汁、或無糖莓果昔

嚴選吐司

您可選擇全麥吐司、或白吐司，搭配手工自製果醬與糖漬水果

各式蛋料理搭配兩款配菜

您可選擇炒蛋、水波蛋或太陽蛋

您可任選兩樣配菜：里肌培根、英式香腸或英式血腸、洋芋司康、香炒蘑菇、蕃茄

自製新鮮優格

搭配新鮮蜂巢蜜及糖漬水果

熱飲

您可選擇現煮咖啡、低咖啡因咖啡、卡布奇諾、熱可可、或美祿

精選茗茶

大吉嶺紅茶、英式早餐茶、伯爵茶、薄荷茶、洋甘菊茶、烏龍茶、茉莉花茶、日式綠茶

950

英国式朝食

950

フレッシュジュース

お好みのジュースを1種お選びください。

オレンジ、グレープフルーツ、メロン、青りんご、パイナップル、ビタミン5、ニンジン、トマト、グアバ、デトックス、無糖ベリースムージー

トースト

全粒パン又は食パンをホームメイドマーマレードと共に

卵料理(平飼の卵2個使用)

お好みの卵料理を1種お選びください。

スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、目玉焼き

サイドディッシュを1種お選びください。

ベーコン、イングリッシュソーセージ、ブラッドソーセージ

ポテトスコーン、ソテーマッシュルーム、グリルトマト

ホームメイドヨーグルト

蜂蜜、フルーツ コンポート

ホットドリンク

下記より1種お選びください。

アメリカンコーヒー、デカフェコーヒー（カフェイン抜きコーヒー）、カプチーノ、ホットチョコレート、ミロ

茶

イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、ペパーミントティー、

カモミールティー、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

BREAKFAST

早餐
朝食

MANDARIN ORIENTAL BREAKFAST

1,200

CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Orange, grapefruit, melon, green apple, pineapple, vitamin 5, carrot, tomato, guava, detox, sugar-free berry smoothie

TROPICAL FRUITS

Selection of seasonal cut fruits

BAKERY BASKET

Croissant, chocolate croissant, vanilla canelé, Danish pastries, brioche, French country bread, baguette served with homemade marmalade and preserves, honey and butter

TWO FREE-RANGE EGGS

Two free-range eggs cooked to your liking with your choice of bacon, sausages, seasonal vegetables, crispy pork belly, mushrooms, smoked Scottish salmon, Emmental cheese or glazed ham

CEREALS WITH HOT OR COLD WHOLE, LOW FAT OR SKIMMED MILK

Homemade sugar-free granola, all bran, cornflakes, coco pops, raisin bran, wheetabix, special K

HOT BEVERAGES

Your choice of freshly-brewed coffee, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate or milo

A SELECTION OF FINE TEA

Darjeeling, English breakfast, Earl Grey, peppermint, chamomile, oolong, jasmin, Japanese green tea

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

MANDARIN ORIENTAL 早餐

1,200

鮮榨蔬果汁

您可選擇柳橙汁、葡萄柚汁、哈密瓜汁、青蘋果汁、鳳梨汁、活力維他命果汁、胡蘿蔔汁、蕃茄汁、芭樂汁、健康排毒蔬果汁、或無糖莓果昔

新鮮水果

時令水果切盤

新鮮烘培麵包

您可選擇可頌麵包、巧克力可頌、香草可麗露、丹麥麵包、布里歐、法式鄉村麵包或法式長棍麵包，搭配各式手工自製果醬、蜂蜜以及奶油

蛋料理搭配兩款配菜

您可選擇喜愛的蛋料理烹調方式

您可任選兩樣配菜：培根、早餐香腸、季節蔬菜、香脆豬五花、季節菇類、蘇格蘭燻鮭魚、艾門塔爾乳酪、或楓糖火腿

穀物麥片搭配牛奶或低 / 脫脂牛奶（冷 / 熱）

您可選擇自製無糖多穀物麥片、高纖全麥麥片、玉米片、可可米、葡萄乾全麥麥片、維多麥、或 Special K

熱飲

您可選擇現煮咖啡、低咖啡因咖啡、卡布奇諾、熱可可、或美祿

精選茗茶

大吉嶺紅茶、英式早餐茶、伯爵茶、薄荷茶、洋甘菊茶、烏龍茶、茉莉花茶、日式綠茶

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

マンダリン オリエンタル ブレックファースト

1,200

フレッシュジュース

お好みのジュースを1種お選びください。
オレンジ、グレープフルーツ、メロン、青りんご、パイナップル、ビタミン5、ニンジン、トマト、グアバ、デトックス、無糖ベリースムージー

フルーツ盛合せ

季節のフルーツ盛合せ

焼きたてパン

下記よりお好みのパンをお選びいただき、蜂蜜やホームメイドジャムとご一緒にお楽しみください。
クロワッサン、チョコレートクロワッサン、バニラカヌレ、デニッシュ、ブリオッシュ、フランスパン、バゲット

卵料理(平飼の卵2個使用)

お好みの卵料理を1種お選びください。
目玉焼き、ゆで卵、ポーチドエッグ、スクランブルエッグ、白身のスクランブルエッグ、オムレツ
お好みの付け合せを2種お選びください。
ベーコン、ソーセージ、季節の野菜、クリスピーベーコン、フレッシュハーブ、
季節のきのこ、スモークスコッティシューサーモン、エメンタールチーズ、グレーズドハム

シリアル

お好みのシリアルと牛乳を1種お選びいただき、フルーツとご一緒にお楽しみください。
シリアル:ホームメイドの無糖グラノラ、オールブラン、コーンフレーク、
ココポップス、レーズンブラン、ウィートビックス、スペシャルK
牛乳:牛乳、低脂肪牛乳

ホットドリンク

下記より1種お選びください。
アメリカンコーヒー、デカフェコーヒー（カフェイン抜きコーヒー）、カプチーノ、ホットチョコレート、ミロ

茶

イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、ペパーミントティー、
カモミールティー、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

BREAKFAST

早餐

朝食

TAIWANESE BREAKFAST

850

CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Orange, grapefruit, melon, green apple, pineapple, vitamin 5, carrot, tomato, guava, detox, sugar-free berry smoothie

DAN BING - TAIWANESE PANCAKE

Free-range egg, tuna and spring onions

or

ASSORTED STEAMED DIM SUM BASKET

Shrimp and mushroom, pork and scallop, vegetable

or

CONGEE

Plain, sliced chicken with bamboo shoots, abalone or pork with century egg

TROPICAL FRUITS

Selection of seasonal cut fruits

A SELECTION OF TAIWANESE TEA

Lishan oolong, Alishan oolong, Dong Ding oolong, oriental beauty, Shihchao jinshuan, high mountain oolong

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

台式早餐

鮮榨蔬果汁

您可選擇柳橙汁、葡萄柚汁、哈密瓜汁、青蘋果汁、鳳梨汁、活力維他命果汁、胡蘿蔔汁、蕃茄汁、芭樂汁、健康排毒蔬果汁、或無糖莓果果昔

台式傳統蛋餅

放山雞蛋、鮑魚與青蔥

或

綜合港式點心組合

蝦餃、燒賣、與素蒸餃

或

粥品

您可選擇白粥、雞肉鮮筍粥、鮑魚粥、或皮蛋瘦肉粥

新鮮水果

時令水果切盤

台灣茶

您可選擇梨山烏龍、阿里山烏龍、凍頂烏龍、東方美人茶、石棹金萱、或高山烏龍

850

台灣式的朝食

850

フレッシュジュース

お好みのジュースを1種お選びください。
オレンジ、グレープフルーツ、メロン、青りんご、パイナップル、ビタミン5、ニンジン、トマト、グアバ、デトックス、無糖ベリースムージー

台湾風オムレツ

ツナとねぎ入りの台湾風オムレツ

または

点心の盛合せ

えびとキノコの蒸し点心、ホタテと豚肉の蒸し点心、野菜の蒸し点心

または

おかゆ

おかゆ(白粥)、鶏肉と筍粥、アワビ又は豚肉とピータン粥

フルーツ盛合せ

季節のフルーツ盛合せ

台湾茶

下記より1種お選びください。

梨山ウーロン茶、阿里山ウーロン茶、凍頂ウーロン茶、東方美人、石棹金萱(キンセン茶)、高山ウーロン茶

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

BREAKFAST

早餐

朝食

JAPANESE BREAKFAST

1,100

CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Orange, grapefruit, melon, green apple, pineapple, vitamin 5, carrot, tomato, guava, detox, sugar-free berry smoothie

MISO SOUP

Traditional Japanese dashi broth with silky tofu and seaweed

STEAMED RICE

Japanese koshihikari rice with nori

BROILED FISH

Salted and broiled Atlantic salmon

NATTÔ

Japanese fermented soya beans

KYOTO PICKLES

Japanese daikon radish, cucumber, ginger, plum

HOT BEVERAGE

Your choice of Japanese green tea, Lishan oolong or coffee

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

日式早餐

1,100

鮮榨蔬果汁

您可選擇柳橙汁、葡萄柚汁、哈密瓜汁、青蘋果汁、鳳梨汁、活力維他命果汁、胡蘿蔔汁、蕃茄汁、芭樂汁、健康排毒蔬果汁、或無糖莓果昔

味噌湯

日式傳統柴魚高湯、涓豆腐與紫菜

米飯

日本越光米佐海苔

烤魚

鹽烤大西洋鮭魚

納豆

日式納豆

醃漬醬菜

日式醃漬蘿蔔、小黃瓜、嫩薑與醃梅

熱飲

您可選擇日式綠茶、梨山烏龍茶、或咖啡

和食

1,100

フレッシュジュース

お好みのジュースを1種お選びください。
オレンジ、グレープフルーツ、メロン、青りんご、パイナップル、ビタミン5、ニンジン、トマト、グアバ、デトックス、無糖ベリースムージー

味噌汁

味噌汁

白米

白米(コシヒカリ)と海苔

焼き魚

アトランティックサーモンの塩焼き

納豆

納豆

お漬物

大根、キュウリ、ショウガ、梅干

ホットドリンク

下記より1種お選びください。
緑茶、梨山ウーロン茶、コーヒー

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

BREAKFAST

早餐

朝食

PARISIAN BREAKFAST

8,000

CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Orange, grapefruit, melon, green apple, pineapple, vitamin 5, carrot, tomato, guava, detox, sugar-free berry smoothie

BAKERY BASKET

Croissant, chocolate croissant, vanilla canelé, brioche, French country bread or baguette, served with homemade preserves, honey and butter

HOMEMADE FRESH YOGURT

Honeycomb and seasonal fruit compote

CAVIAR

Caviar Cristal Gold Oscietre 30 gram, served with blinis and traditional condiments

HOT BEVERAGES

Your choice of freshly-brewed coffee, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate or milo

A SELECTION OF FINE TEA

Darjeeling, English breakfast, Earl Grey, peppermint, chamomile, oolong, jasmin, Japanese green tea

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

奢華巴黎早餐

8,000

鮮榨蔬果汁

您可選擇柳橙汁、葡萄柚汁、哈密瓜汁、青蘋果汁、鳳梨汁、活力維他命果汁、胡蘿蔔汁、蕃茄汁、芭樂汁、健康排毒蔬果汁、或無糖莓果昔

新鮮烘培麵包

您可選擇可頌麵包、巧克力可頌、香草可麗露、丹麥麵包、布里歐、法式鄉村麵包或法式長棍麵包，搭配各式手工自製果醬、蜂蜜以及奶油

自製新鮮優格

搭配新鮮蜂巢蜜及糖漬水果

頂級魚子醬

頂級奧賽嘉黃金魚子醬 30 克，搭配薄餅與傳統佐食配料

熱飲

您可選擇現煮咖啡、低咖啡因咖啡、卡布奇諾、熱可可、或美祿

精選茗茶

大吉嶺紅茶、英式早餐茶、伯爵茶、薄荷茶、洋甘菊茶、烏龍茶、茉莉花茶、日式綠茶

パリ風朝食

8,000

フレッシュジュース

お好みのジュースを1種お選びください。
オレンジ、グレープフルーツ、メロン、青りんご、パイナップル、ビタミン5、ニンジン、トマト、グアバ、デトックス、無糖ベリースムージー

焼きたてパン

下記よりお好みのパンをお選びいただき、蜂蜜やホームメイドジャムとご一緒にお楽しみください。クロワッサン、チョコレートクロワッサン、バニラカヌレ、デニッシュ、ブリオッシュ、フランスパン、バゲット

ホームメイドヨーグルト

蜂蜜、フルーツ コンポート

キャビア

ビバリーヒルズ ゴールドキャビア

ホットドリンク

下記より1種お選びください。
アメリカンコーヒー、デカフェコーヒー（カフェイン抜きコーヒー）、カプチーノ、ホットチョコレート、ミロ

茶

イングリッシュブレークファースト、アールグレイ、ペパーミントティー、カモミールティー、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

BREAKFAST

早餐

朝食

SPA BREAKFAST

850

CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Orange, grapefruit, melon, green apple, pineapple, vitamin 5, carrot, tomato, guava, detox, sugar-free berry smoothie

EGG WHITE OMELETTE

Free-range egg whites and organically grown herbs

TROPICAL FRUITS

Selection of seasonal cut fruits

or

HOMEMADE FRESH YOGURT

Honeycomb and fruit compote

or

BIRCHER MUESLI

Organic Bircher muesli, milk, homemade fresh yogurt, dried fruits and nuts, with your choice of mango, blueberries, strawberries or banana

HOT BEVERAGES

Your choice of freshly-brewed coffee, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate or milo

A SELECTION OF FINE TEA

Darjeeling, English breakfast, Earl Grey, peppermint, chamomile, oolong, jasmine, Japanese green tea

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

養生 SPA 早餐

鮮榨蔬果汁

您可選擇柳橙汁、葡萄柚汁、哈密瓜汁、青蘋果汁、鳳梨汁、活力維他命果汁、胡蘿蔔汁、蕃茄汁、芭樂汁、健康排毒蔬果汁、或無糖莓果昔

蛋白蛋捲

放山雞蛋白蛋捲佐有機香草

新鮮水果

時令水果切盤

或

自製新鮮優格

新鮮蜂巢蜜及糖漬水果

或

經典瑞士燕麥配乾果

有機燕麥搭配牛奶、新鮮自製優格、各式水果乾與堅果
水果乾可選擇芒果、藍莓、草莓、或香蕉

熱飲

您可選擇現煮咖啡、低咖啡因咖啡、卡布奇諾、熱可可、或美祿

精選茗茶

大吉嶺紅茶、英式早餐茶、伯爵茶、薄荷茶、洋甘菊茶、烏龍茶、茉莉花茶、日式綠茶

850

SPA 布蕾克ファースト

850

新鮮なジュース

お好みのジュースを1種お選びください。
オレンジ、グレープフルーツ、メロン、青りんご、パイナップル、ビタミン5、ニンジン、
トマト、グアバ、デトックス、無糖ベリースムージー

フランス風オムレット

有機ハーブの白身のオムレット

フルーツ盛り合わせ

季節のフルーツ盛合せ

または

ホームメイドヨーグルト

蜂蜜とフルーツ コンポート

または

マンゴーミューズリー

有機栽培のオート麦、牛乳、ホームメイドヨーグルト、ドライフルーツ、ナッツ
下記よりお好みのフルーツを1種お選びください。

ブルーベリー、イチゴ、バナナ

ホットドリンク

下記より1種お選びください。

アメリカンコーヒー、デカフェコーヒー（カフェイン抜きコーヒー）、カプチーノ、ホットチョコレート、ミロ

茶

イングリッシュブレイクファースト、アールグレイ、ペパーミントティー、
カモミールティー、ウーロン茶、ジャスミン茶、緑茶

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

BREAKFAST A LA CARTE

單點早餐

朝食アラカルト

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 06:00 至中午 12:00

午前 6 時から正午 12 時

FREE-RANGE EGGS

EGGS BENEDICT 350
Poached organic eggs, French almond brioche or English muffin,
York ham, hollandaise sauce

COCOTTE 600
Poached organic eggs, sautéed girolles mushrooms, rucola,
crusty bread with parsley

FREE-RANGE EGGS 350
Two free-range eggs cooked to your liking with your choice of bacon,
sausages, seasonal vegetables, crispy pork belly, mushrooms,
smoked Scottish salmon, Emmental cheese or glazed ham

FROM THE MANDARIN ORIENTAL BAKERY

BAKERY BASKET 300
Croissant, chocolate croissant, vanilla canelé, Danish pastries, brioche,
French country bread, baguette, served with homemade preserves,
honey and butter

FRENCH CINNAMON TOAST 300
Poached honey pears, homemade fresh yogurt, maple syrup

GREEN TEA PANCAKES 300
Kumquat compote or whipped fleur de sel butter and maple syrup

BRUSSELS-STYLE WAFFLES 300
Sautéed fresh strawberries, whipped cream, maple syrup

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

放山雞蛋料理

班尼迪克蛋 350
有機水波蛋、法式杏仁布里歐或英式馬芬、約克郡火腿、荷蘭蛋黃醬

法式烘蛋 600
有機水波蛋配鬱金香菇、芝麻葉及香脆巴西利麵包丁

各式蛋料理搭配兩款配菜 350
您可選擇喜愛的蛋料理烹調方式
您可任選兩樣配菜：培根、早餐香腸、季節蔬菜、香脆豬五花、
季節菇類、蘇格蘭燻鮭魚、艾門塔爾乳酪、或楓糖火腿

MANDARIN ORIENTAL 麵包坊

新鮮烘培麵包 300
您可選擇可頌麵包、巧克力可頌、香草可麗露、丹麥麵包、布里歐、
法式鄉村麵包或法式長棍麵包，搭配各式手工自製果醬、蜂蜜以及奶油

法式肉桂吐司 300
搭配水煮蜂蜜水梨、自製新鮮優格與楓糖

綠茶煎餅 300
搭配糖漬金桔醬、或鹽之花奶油與糖漿

比利時鬆餅 300
搭配新鮮燴草莓、鮮奶油與楓糖

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

卵料理

エッグベネディクト 350
ポーチドエッグ、フレンチアーモンドブリオッシュあるいはイングリッシュマフィン、
ハム、オランダーズソース

秋のココット 600
アンズタケ、ゴマの葉、パセリとスチームエッグ

フリーレンジ卵 350
目玉焼き、ゆで卵、ポーチドエッグ、スクランブルエッグ、白身のスクランブルエッグ、
オムレツ
お好みの付け合せを2種お選びください。
ベーコン、ソーセージ、季節の野菜、クリスピーベーコン、フレッシュハーブ、
季節のきのこ、スモークスコッティッシュサーモン、エメンタールチーズ、グレーズドハム

マンダリンオリエンタル ベーカリー

焼きたてパン 300
下記よりお好みのパンを1種お選びいただき、蜂蜜やホームメイドジャムとご
一緒にお楽しみください。
クロワッサン、チョコレートクロワッサン、バニラカヌレ、デニッシュ、ブリオッシュ、
フランスパン、バゲット

シナモンフレンチトースト 300
ホームメイドヨーグルトとメープルシロップ

緑茶パンケーキ 300
金柑のコンポート、または海塩バターとシロップ

ベルギーワッフル 300
イチゴのソテー、ホイップクリーム、メープルシロップ

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

FROM THE REGION

本地特色料理

ご当地グルメ料理

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 06:00 至中午 12:00

午前 6 時から正午 12 時

DAN BING - TAIWANESE PANCAKE 400
Free-range egg, tuna and spring onions

ASSORTED STEAMED DIM SUM BASKET 300
Shrimp and mushroom, pork and scallop, vegetable

CONGEE 350
Plain, sliced chicken with bamboo shoots, abalone or pork with century egg

DOUBLE BOILED CHICKEN SOUP 400
Guan miaw noodles, flower mushrooms, seasonal vegetables

BREAKFAST SPECIALTIES

TROPICAL FRUITS 250
Selection of seasonal cut fruits

HOMEMADE YOGURT 200
Honeycomb and seasonal fruit compote

BIRCHER MUESLI 250
Organic Bircher muesli, milk, homemade fresh yogurt, dried fruits and nuts,
with your choice of mango, blueberries, strawberries or banana

BREAKFAST PORK BELLY 400
Slow-cooked and pan-fried

SIDE DISHES 250
Pan-fried back or streaky bacon, sausages, prosciutto, salami, Parisian ham

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

台式傳統蛋餅 放山雞蛋、鮪魚與青蔥	400	台灣風オムレツ ツナとねぎ入りの台灣風オムレツ	400
綜合港式點心組合 蝦餃、燒賣、與素蒸餃	300	点心の盛合せ	300
粥品 您可選擇白粥、雞肉鮮筍粥、鮑魚粥、或皮蛋瘦肉粥	350	粥 おかゆ(白粥)、鶏肉と筍粥、アワビ又は豚肉とピータン粥	350
雞湯煲麵 關廟麵、花菇與季節時蔬	400	チキンヌードルスープ キノコと季節の野菜入り關廟麵(台湾の伝統的な麵)	400
早餐精選		朝食スペシャル	
新鮮水果 時令水果切盤	250	フルーツ盛合せ	250
自製新鮮優格 搭配新鮮蜂巢蜜及糖漬水果	200	季節のフルーツ盛合せ	
經典瑞士燕麥配乾果 有機燕麥搭配牛奶、新鮮自製優格、各式水果乾與堅果 水果乾可選擇芒果、藍莓、草莓、或香蕉	250	ホームメイドヨーグルト 蜂蜜、フルーツ コンポート	200
早餐豬排 香煎慢燉嫩豬肉	400	マンゴーミューズリー 有機栽培のオート麦、牛乳、ホームメイドヨーグルト、ドライフルーツ、ナッツ 下記よりお好みのフルーツを1種お選びください。 ブルーベリー、イチゴ、バナナ	250
早餐配料 您可選擇香煎里脊或五花培根、早餐香腸、生火腿、義式臘腸、巴黎火腿	250	豚ロース焼き じっくりと炒めた焼豚ロース	400
		サイドディッシュ ベーコン、ソーセージ、プロシュット、サラミ、サンダニエレの生ハム	250

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

ALL DAY DELIGHTS

輕食餐點

輕食

Available from 12pm to 10:30pm

供應時間為中午 12:00 至晚間 10:30

正午 12 時から午後 10 時 30 分まで

APPETIZERS, SALADS AND SOUPS

SMOKED SALMON 500
Best cut of salmon, sour cream dressing with herbs

FOIE GRAS 550
Cooked mi-cuit au torchon, oriental chutney and almond brioche

CLASSIC CAESAR SALAD 400
Young romaine lettuce, Caesar dressing, sliced bread croutons, fresh anchovies

CAESAR SALAD 550
with your choice of prawns, chicken or smoked salmon

BURRATINA PUGLIESE - V 600
Organically grown tomatoes, burrata cheese, baby rucola, balsamico and basil vinaigrette

OMELETTE - V 550
Fresh herbs and mushrooms, garden salad and green apple vinaigrette

ROCK FISH SOUP 550
Saffron rouille and condiments

FRENCH ONION SOUP 400
US beef consommé with crusty bread and Emmental cheese

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

前菜、沙拉與湯

煙燻鮭魚 嚴選煙燻鮭魚搭配酸奶醬與香料	500
法式鴨肝捲 鴨肝捲搭配東方風味甜酸醬、杏仁布里歐麵包	550
經典凱薩沙拉 嫩蘿蔓高苣搭配凱薩醬、麵包丁與新鮮鯷魚	400
凱薩沙拉 搭配鮮蝦、雞肉或煙燻鮭魚	550
起士沙拉(素) 搭配有機蕃茄、布拉塔起士、芝麻葉、巴薩米可油醋與羅勒風味油醋沙拉醬	600
法式蛋捲(素) 蛋捲搭配香料與蘑菇、新鮮綠色田園沙拉、佐綠蘋果油醋醬	550
海岩魚湯 鮮魚湯佐番紅花風味醬與配料	550
法式洋蔥湯 美國牛肉清湯配香脆麵包與艾門塔爾乳酪	400

サラダ&スープ前菜

スモークサーモン サーモンスライス、ハーブ入りサワークリームドレッシング	500
フォアグラ フォアグラ巻き、オリエンタルチャツネ、アーモンドブリオッシュ	550
クラシックシーザーサラダ ロメインレタス、シーザードレッシング、スライスクルトン、フレッシュアンチョビ	400
エビ、鶏肉、スモークサーモン(1種お選びください)入りシーザーサラダ	550
ブッカフェラテナ リューゼー ベジタリアン 有機トマト、ブッラータチーズ、ルッコラ、バルサミコとバジルビネガー	600
フランス風オムレツ ベジタリアン フレッシュハーブとキノコ入り、グリーンサラダと青りんごビネガー付き	550
ロックフィッシュ(メバル)スープ サフランソースと薬味と一緒に	550
フレンチオニオンスープ ビーフコンソメスープにエメンタールチーズとパンを添えて	400

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

ALL DAY DELIGHTS

輕食餐點

輕食

Available from 12pm to 10:30pm

供應時間為中午 12:00 至晚間 10:30

正午 12 時から午後 10 時 30 分まで

SANDWICHES AND BURGERS

ALL SANDWICHES AND BURGERS ARE SERVED WITH A SIDE SALAD OR FRENCH FRIES

THE MANDARIN ORIENTAL US WAGYU BEEF BURGER 650
Tartare sauce, lettuce, tomatoes and onion compote

US WAGYU CHEESE BURGER 700
Lettuce, tomatoes and onion compote with your choice of Swiss, Cheddar or blue cheese

CLUB SANDWICH 550
Roasted chicken, tomatoes, bacon, egg, onions, lettuce

CLUB SANDWICH - SALMON 650
Smoked Scottish salmon, mascarpone dressing with tarragon and fennel, baby spinach, lettuce, tomatoes

LA TARTINE – V 500
Open sandwich, toasted nut bread, olive tapenade seasoned with dill flowers, cucumber, blue foot mushrooms and artichokes

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

三明治與漢堡

所有三明治、漢堡皆搭配沙拉或薯條

Mandarin Oriental 美國和牛漢堡

搭配鴨肝襯塔塔醬、生菜、蕃茄與特製洋蔥醬

650

美國和牛起士漢堡

搭配生菜、蕃茄、特製洋蔥醬與起士

起士可選擇：瑞士乳酪、切達乳酪、或藍紋起士

700

雞肉總匯三明治

碳烤雞肉搭配蕃茄、培根、雞蛋、洋蔥與萵苣

550

煙燻鮭魚總匯三明治

蘇格蘭煙燻鮭魚佐馬斯卡邦醬與茵陳蒿、茴香、嫩波菜、萵苣與蕃茄

650

法式蔬菜塔(素)

開口單層三明治、烤堅果麵包，搭配蒔蘿黑橄欖醬、小黃瓜、

藍乳菇與朝鮮薊辣椒醬

500

サンドイッチ&ハンバーガー

サンドイッチはサラダとフライドポテト付きです

マンダリン オリエンタルハンバーガー (US ビーフ)

タルタルソース、フォアグラ、レタス、トマト、玉ねぎ入り

650

US和牛チーズバーガー

レタス、トマト、玉ねぎ、チーズ入り

下記よりお好みのチーズを1種お選びください。

スイスチーズ、チェダーチーズ、ブルーチーズ

700

チキン クラブ サンドイッチ

ローストチキン、アイオリ、トマト、ベーコン、卵、玉ねぎ、レタス入り

550

スモークサーモン クラブ サンドイッチ

スコットランドのスモークサーモン、タラゴン、マスカルポーネドレッシング、フェンネル、ほうれん草、レタス、トマト入り

650

フランス風野菜のタルト ーベジタリアン

ナッツトースト、オリーブタプナード、キュウリ、

ブルーフトマッシュルーム、アンティチョーク入り

500

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。

上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

MAIN COURSE

主菜

メインコース

Available from 12pm to 2:30pm and
6pm to 10:30pm

供應時間為中午 12:00 至下午 2:30，以及
晚間 6:00 到 10:30

正午 12 時から午後 2 時 30 分までと午
後 6 時から午後 10 時まで

CAFÉ UN DEUX TROIS SELECTION

SALMON FILLET 800
Crushed potatoes, olive oil, cream fraiche, sautéed spinach

CHICKEN BREAST 700
Gratin potatoes, truffle cream, seasonal baby vegetables

US PRIME BEEF SIRLOIN STEAK 1,350
Herb butter, béarnaise or peppercorn sauce, side salad and your choice of
French fries or mashed potatoes

BEEF CHEEK 950
16 hours slow-braised Australian wagyu beef cheek,
Gevrey-Chambertin wine sauce, roasted carrots, mashed potatoes

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

CAFÉ UN DEUX TROIS 法式餐廳精選

香煎鮭魚菲力 搭配手工洋芋佐酸奶，搭配炒波菜	800
爐烤雞胸 千層洋芋佐黑松露醬，搭配季節嫩時蔬	700
美國 PRIME 級沙朗牛排 佐香料奶油、法式蛋黃醬或黑胡椒醬，搭配沙拉與薯條或洋芋泥	1,350
慢燉澳洲牛頰 16 小時慢燉牛頰搭配烤胡蘿蔔、洋芋泥	950

CAFÉ UN DEUX TROIS (カフェ アン ドゥ トロア)

焼き鮭 焼き鮭、マリネされたポテトとハウレンソウ添え	800
ローストチキン ポテトグラタンと黒トリュフ、季節の野菜添え	700
USプライムサーロインステーキ USプライムサーロインステーキにはサイドサラダが付きます。 下記より好みのソースとポテトを1種ずつお選びください。 ソース:ハーブバター、ベアネーズソース、ペッパーコーンソース ポテト:フライドポテト、マッシュポテト	1,350
牛肉煮込み 16時間じっくり煮込んだ牛肉、ニンジンのロースト、マッシュポテト	950

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

MAIN COURSE

主菜

メインコース

Available from 12pm to 10pm

供應時間為中午 12:00 至晚間 10:00

正午 12 時から午後 10 時まで

BENCOTTO TRATTORIA SELECTION

PASTA

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 500

Lamb and pork polpettine in tomato sauce, savory ricotta cheese

HANDMADE FUSILLI 450

Spicy tomato sauce, anchovies, Kalamata olives

LASAGNE - V 550

Tomatoes, seasonal vegetables, bechamel, Parmesan cheese

PIZZA

MARGHERITA - V 450

San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, oregano

GHIOTTA 650

Gorgonzola, Parma ham, sautéed cabbage

BOSCAIOLA 750

Tomato, mozzarella, speck, spinach, porcini mushrooms

BACI CON GAMBERI 750

Pizza rolls, king prawns, goat cheese, cherry tomatoes, seaweed

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

BENCOTTO 義式餐廳精選

義大利麵

蕃茄肉丸義大利麵 特製羊 / 豬肉丸搭配蕃茄醬汁與瑞可塔起士	500
鯤魚手工螺旋麵 辣味蕃茄醬汁、鯤魚和希臘卡拉瑪塔橄欖	450
素食千層麵 蕃茄、季節蔬菜、義式白醬與帕瑪森起士	550

PIZZA

瑪格麗特披薩 (素) 聖馬爾札諾蕃茄、馬芝瑞拉起士與奧勒岡	450
帕瑪火腿披薩 義大利戈貢左拉藍紋乳酪、帕瑪火腿與炒甘藍菜	650
伐木者披薩 蕃茄、馬芝瑞拉起士、培根、菠菜與牛肝菌菇	750
明蝦壽司披薩 比薩餅皮捲明蝦、羊奶起士、櫻桃小蕃茄與紫菜	750

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

ベンコットイタリアンセクション

パスタ

スパゲティ ラム、ポークボール、トマト、リコッタチーズ	500
ホームメイド フジッリ スパイシートマトソース、アンチョビ、カラマタオリーブ	450
野菜ラザニア ーベジタリアン トマト、季節の野菜、ベシャメルソース、バルメザンチーズ	550

ピザ

野菜のマルゲリータ ーベジタリアン サンマルツァーノトマト、モッツァレラチーズ、オレガノ	450
ギオッタ ゴルゴンゾーラ、パルマハム、キャベツのソテー	650
ボスカイオーラ トマト、モッツァレラチーズ、ハム、ほうれん草、ポルチーニ茸	750
バーチ コン ガンベリ ピザロール、車えび、ゴートチーズ、チェリートマト、海草	750

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

MAIN COURSE

主菜

メインコース

Available from 12pm to 10pm

供應時間為中午 12:00 至晚間 10:00

正午 12 時から午後 10 時まで

ASIAN CLASSICS

TAIWANESE BEEF NOODLE SOUP

16 hours slow-braised US wagyu beef short rib and broth,
hand-cut noodles, lettuce

550

WONTON SOUP

Choice of prawn dumplings or egg noodles, barbecue pork, bok choy,
superior broth

450

GREEN THAI CURRY

Chicken in green curry, coconut cream, eggplants, bamboo shoots,
Thai basil, steamed rice

550

WOK-FRIED RICE

Conpoy, prawns, egg white, pine nuts

500

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

亞洲精選

台式牛肉麵 16 小時慢燉美國和牛牛小排大骨湯、手工麵條、萵苣	550
叉燒鮮蝦餛飩 鮮蝦餛飩、叉燒、青江菜、上湯 您可選擇搭配清湯或麵條	450
泰式雞肉綠咖哩 雞肉綠咖哩、椰漿、茄子、鮮筍、泰國羅勒、白飯	550
瑤柱松子炒飯 干貝絲、鮮蝦、蛋白、松子	500

アジアン クラシック

台灣牛肉麵 16時間じっくり煮込んだ牛肉スープ、手作りの太麺、野菜入	550
ワンタンスープ えび餃子又は卵麵をバーバーキューポーク、チンゲン菜と共に	450
グリーンタイカレー ココナッツクリーム、ナス、タイバジル、タイ米入りチキングリーンカレー	550
ウォクフライドライス 海老、白身、パインナッツ、帆立貝のドライスライス	500

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

MAIN COURSE

主菜

メインコース

Available from 12pm to 2:30pm and
6pm to 10pm

供應時間為中午 12:00 至下午 2:30，以及
晚間 6:00 到 10:00

ランチ：正午 12 時から午後 2 時 30 分まで

ディナー：午後 6 時から午後 10 時まで

YA GE RESTAURANT SELECTION

DOUBLE-BOILED SUPERIOR FISH MAW 850
Baby cabbage, flower mushrooms

WOK-FRIED GAROUPA 1,400
Morel mushrooms and asparagus

WOK-FRIED AUSTRALIAN WAGYU BEEF TENDERLOIN 1,600
Candied walnuts, garlic and Japanese light soya sauce

WOK-FRIED KAVALAN BLACK PORK LOIN 950
Honey, orange segments and egg white

VEGETABLE CONSOMMÉ - V 750
Wild mushrooms, bamboo pith, garden greens

YA GE CRISPY CHICKEN half 850
Deep-fried Yunnan ham, crispy lotus roots

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

雅閣粵菜餐廳精選

花膠菜膽燉花菇	850
鮮蘆筍羊肚菌炒斑球	1,400
琥珀核桃澳洲和牛粒	1,600
蜜糖橙花噶瑪蘭黑豚肉	950
竹笙枸杞野菇浸菜芯(素)	750
雅閣金腿炸子雞	半隻 850

ヤグセレクション

じっくり煮込んだチキンスープをしいたけ、フィッシュマオ、カブと共に	850
ガルーパ(ハタ)のモレルマッシュルームとアスパラガス炒め	1,400
オーストラリア産和牛ビーフテンダーロインのタイバジルと カシューナッツの醤油炒め	1,600
黒豚ロースの蜂蜜、オレンジと自身の炒め	950
マッシュルームの衣笠茸とガーデングリーン炒めを野菜コンソメ共に	750
ヤグ特製クリスピーチキン	(半分) 850

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

DESSERT

甜點

デザート

SELECTION OF CHEESE	650
Your choice of Camembert, Brie, Époisses, St. Marcellin, Comte or Beaufort, traditional condiments	
BLACK FOREST	350
Kirsch perfumed chocolate sponge cake with infused cherries	
CRÈME BRÛLÉE	300
Taiwanese perfume pineapple, passion fruit sorbet and caramelized pastry	
CARAMELIZED APPLE TART	300
Almond sable, compote of granny smith with mascarpone cream, spice ice cream	
ICE CREAM	180
A scoop of homemade vanilla, chocolate, strawberry, mango or pistachio ice cream	

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

<p>起士拼盤 您可選擇卡門貝爾乳酪、布里乾酪、艾伯斯起士、聖馬賽林起士、孔德乳酪、或博福特乳酪</p>	650	<p>チーズ カマンベールチーズ、ブリーチーズ、エポワスチーズ、サンマルスランチーズ、コンテチーズ、ボーフォールチーズからお選びいただけます。</p>	650
<p>黑森林蛋糕 櫻桃酒風味巧克力海綿蛋糕佐酒漬櫻桃</p>	350	<p>ブラックフォレスト チョコレートスポンジケーキ、ムース、アルコールに漬け込んださくらんぼ、バニラアイスクリーム</p>	350
<p>法式烤布蕾 佐糖漬鳳梨、百香果冰沙與焦糖脆餅</p>	300	<p>クリームブリュレ パイナップルとバッションフルーツのシャーベット付き</p>	300
<p>焦糖蘋果塔 杏仁餅乾、糖煮青蘋果與馬斯卡邦醬、香料冰淇淋</p>	300	<p>キャラメルアップルタルト アーモンドサブレ、りんごのコンポート、マスカルポーネクリーム、スパイスアイスクリーム</p>	300
<p>冰淇淋 單球冰淇淋，可選擇香草、巧克力、草莓、芒果、或開心果口味</p>	180	<p>アイスクリーム バニラ、チョコレート、ストロベリー、マンゴー、ピスタチオ</p>	180

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

LITTLE FANS ALL DAY DINING

兒童菜單

お子さまオールデイ ダイニング

Available from 12pm to 10:30pm

供應時間為中午 12:00 至晚間 10:30

正午 12 時から午後 10 時 30 分まで

For vegetable or fruit purées, please ask our order taker for your preferred selection. Our chefs will be delighted to assist you.

LITTLE FANS FROM 1 TO 3 YEARS CHILDREN PORTION SIZES

NEAPOLITAN PASTA - V 300
Spaghetti with Neapolitan tomato sauce and basil

MINI STEAK 500
Grilled chopped US beef steak with fried egg and French fries

CONGEE 300
Rice chicken soup

LITTLE FANS ABOVE 3 YEARS CHILDREN PORTION SIZES

CHICKEN NUGGETS 350
Breaded free-range chicken, served with tartar sauce

FRIED RICE 200
Sliced organic chicken with vegetables

SALMON FILLET 550
Grilled salmon, tomato sauce and steamed rice

FRENCH FRIES 150

ICE CREAM 150
A scoop of vanilla, chocolate, strawberry or caramel ice cream

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

如您欲點選蔬菜泥或水果泥，請事先告知服務人員。
我們的主廚非常樂意協助您的需求。

一至三歲兒童食用份量

拿破崙義大利麵 經典蕃茄肉醬義大利麵佐羅勒	300
牛排 香煎美國牛漢堡肉排搭配太陽蛋及薯條	500
粥品 雞肉粥	300

三歲以上兒童食用份量

雞塊 香脆炸雞塊佐塔塔醬	350
炒飯 搭配有機雞肉片與蔬菜	200
鮭魚排 烤鮭魚佐蕃茄醬汁與米飯	550
薯條	150
冰淇淋 單球冰淇淋，可選擇香草、巧克力、草莓、或焦糖口味	150

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

お子さまのお食事に関するリクエストは、ルームサービスにお問い合わせください。

一歳から三歳までのお子さま

お子さま用サイズ

パスタ ナポリタン、トマトとバジルのソース	300
ステーキ (usビーフ) グリルハンバーグステーキ、目玉焼きとフライドポテト付き	500
お粥 鶏肉のお粥	300

三歳以上のお子さま

お子さま用サイズ

チキンナゲット チキンナゲット、タルタルソース添え	350
チャーハン 有機野菜とチキンのチャーハン	200
サーモンフィレット グリルサーモン、トマトソースとご飯付き	550
フライドポテト	150
アイスクリーム バニラ、チョコレート、ストロベリー、キャラメル	150

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

OVERNIGHT DINING

宵夜

夜食

Available from 10:30pm to 6am

供應時間為晚間 10:30 至隔日早上 6:00

午後 10 時 30 分から午前 6 時までご利用

いただけます

APPETIZERS, SALADS & SOUPS

CLASSIC CAESAR SALAD 400
Young romaine lettuce, Caesar dressing, sliced bread croutons, fresh anchovies

CAESAR SALAD 550
with your choice of prawns, chicken or smoked salmon

BURRATINA PUGLIESE - V 600
Organically grown tomatoes, burrata cheese, baby rucola, balsamico and basil vinaigrette

OMELETTE - V 550
With fresh herbs and mushrooms, garden salad and green apple vinaigrette

FRENCH ONION SOUP 400
US beef consommé with crusty bread and Emmental cheese

SANDWICHES AND BURGERS

ALL SANDWICHES AND BURGERS ARE SERVED WITH A SIDE SALAD OR FRENCH FRIES

US WAGYU CHEESE BURGER 650
Lettuce, tomatoes and onion compote with your choice of Swiss, Cheddar or blue cheese

CLUB SANDWICH 550
Roasted chicken, tomatoes, bacon, egg, onions, lettuce

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

開胃菜、沙拉及熱湯

經典凱薩沙拉 嫩蘿蔓萵苣搭配凱薩醬、麵包丁與新鮮鯷魚	400
凱薩沙拉 搭配鮮蝦、雞肉或煙燻鮭魚	550
PUGLIESE 起士沙拉 (素) 搭配有機蕃茄、布拉塔起士、芝麻葉、巴薩米可油醋與羅勒風味油醋沙拉醬	600
法式蛋捲 (素) 蛋捲搭配香料與蘑菇、新鮮綠色田園沙拉、佐綠蘋果油醋醬	550
法式洋蔥湯 美國牛牛肉清湯配香脆麵包與艾門塔爾乳酪	400

三明治及漢堡

所有三明治、漢堡皆搭配沙拉或薯條	
美國和牛起士漢堡 搭配生菜、蕃茄、特製洋蔥醬與起士 起士可選擇：瑞士乳酪、切達乳酪、或藍紋起士	650
雞肉總匯三明治 碳烤雞肉搭配蕃茄、培根、雞蛋、洋蔥與萵苣	550

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

サラダ&スープ

クラシックシーザーサラダ ロメインレタス、シーザードレッシング、スライスクルトン、フレッシュアンチョビ	400
エビ、鶏肉、スモークサーモン(1種お選びください) 入りシーザーサラダ	550
ブッカフェラテナ リューゼー ベジタリアン 有機トマト、ブッラータチーズ、ルッコラ、バルサミコとバジルビネガー	600
フランス風オムレツ ベジタリアン フレッシュハーブとキノコ入り、グリーンサラダと青りんごビネガー付き	550
フレンチオニオンスープ ビーフコンソメスープにエメンタールチーズとパンを添えて	400

サンドイッチ&ハンバーガ

サンドイッチはサラダとフライドポテト付きです	
US和牛チーズバーガー レタス、トマト、玉ねぎ、チーズ入り 下記よりお好みのチーズを1種お選びください。 スイスチーズ、チェダーチーズ、ブルーチーズ	650
チキン クラブ サンドイッチ ローストチキン、アイオリ、トマト、ベーコン、卵、玉ねぎ、レタス入り	550

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

OVERNIGHT DINING

宵夜 夜食

Available from 10:30pm to 6am

供應時間為晚間 10:30 至隔日早上 6:00

午後 10 時 30 分から午前 6 時までご利用

いただけます

MAIN COURSES

US PRIME BEEF SIRLOIN STEAK	1,250
Herb butter, béarnaise or peppercorn sauce, side salad and your choice of French fries or mashed potatoes	
LASAGNE - V	550
Tomatoes, seasonal vegetables, bechamel, Parmesan cheese	
TAIWANESE BEEF NOODLE SOUP	550
16 hours slow-braised US wagyu beef short rib and broth, hand-cut noodles, lettuce	

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

主餐

美國 PRIME 級沙朗牛排 佐香料奶油、法式蛋黃醬或黑胡椒醬 搭配沙拉與薯條或洋芋泥	1,250
素食千層麵 蕃茄、季節蔬菜、義式白醬與帕瑪森起士	550
台式牛肉麵 16 小時慢燉美國和牛牛小排大骨湯、手工麵條、高荳	550

メイン メニュー

USプライムサーロインステーキ USプライムサーロインステーキにはサイドサラダが付きます。 下記よりお好みのソースとポテトを1種ずつお選びください。 ソース：ハーブバター、ベアネーズソース、ペッパーコーンソース ポテト：フライドポテト、マッシュポテト	1,250
野菜ラザニア — ベジタリアン トマト、季節の野菜、ベシャメルソース、バルメザンチーズ	550
台湾牛肉麵 16時間じっくり煮込んだ牛肉スープ、手作りの太麵、野菜入	550

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

OVERNIGHT DINING

宵夜 夜食

Available from 10:30pm to 6am
供應時間為晚間 10:30 至隔日早上 6:00
午後 10 時 30 分から午前 6 時までご利用
いただけます

DESSERTS

SELECTION OF CHEESE	650
Your choice of Camembert, Brie, Époisses, St. Marcellin, Comte or Beaufort	
CRÈME BRÛLÉE	300
Taiwanese perfume pineapple, passion fruit sorbet and caramelized pastry	
CARAMELIZED APPLE TART	300
Almond sable, compote of granny smith with mascarpone crème, spice ice cream	

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

甜點

起士拼盤

您可選擇卡門貝爾乳酪、布里乾酪、艾伯斯起士、聖馬賽林起士、孔德乳酪、或博福特乳酪

650

法式烤布蕾

佐糖漬鳳梨、百香果冰沙與焦糖脆餅

300

焦糖蘋果塔

杏仁餅乾、糖煮青蘋果與馬斯卡邦醬、香料冰淇淋

300

デザート

チーズ

カマンベールチーズ、ブリーチーズ、エポワスチーズ、サンマルスランチーズ、コンテチーズ、ポーフォールチーズからお選びいただけます。

650

クリームブリュレ

パイナップルとバッションフルーツのシャーベット付き

300

キャラメル アップル タルト

アーモンドサブレ、りんごのコンポート、マスカルポーネクリーム、スパイスアイスクリーム

300

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

食材に関するご質問はホテルスタッフにお尋ねください。
上記は台湾ドルでの表示で、別途10%のサービス料と消費税を申し受けます。

PRIVATE DINING

私人飲宴

プライベートダイニング

Private entertainment at your home away from home. Please call us to organize your event in the privacy of your room.

Private event orders require 24 hours advance notice.

如您欲於客房內舉辦私人宴會，請於 24 小時前撥打電話預約，讓我們為您提供賓主盡歡的美食饗宴。

お部屋でのプライベートイベントは、イベント予定時間の 24 時間前までにご連絡ください。

CHEFS SUGGESTION OF DELUXE CANAPÉS

1,800

CAVIAR

Served with buckwheat blinis, steamed new potatoes, double cream, capers, lemon suprême, boiled egg, chives, red shallots, celery

CAVIAR CRISTAL GOLD OSCIÈTRE

30 gram	11,800
50 gram	19,500
100 gram	39,000
250 gram	97,500

CAVIAR PRESTIGE DE FRANCE

30 gram	6,800
50 gram	11,200
100 gram	22,400
250 gram	56,000

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

主廚推薦豪華開胃小點 1,800

頂級魚子醬

附上珍珠貝母湯匙、蕎麥薄餅、蒸洋芋、鮮奶油、酸豆、檸檬慕斯、水煮蛋、蝦夷蔥、紅蔥頭、西芹

頂級奧賽嘉黃金魚子醬

30 公克 裝	11,800
50 公克 裝	19,500
100 公克 裝	39,000
250 公克 裝	97,500

法國臻品魚子醬

30 公克 裝	6,800
50 公克 裝	11,200
100 公克 裝	22,400
250 公克 裝	56,000

シェフのお薦め前菜 1,800

キャビア

そば粉のブリニ、蒸しポテト、クリーム、ケイパー、レモン、ゆで卵、チャイブ、赤エシャロット、セロリ

ビバリーヒルズ ゴールドキャビア

30グラム	11,800
50グラム	19,500
100グラム	39,000
250グラム	97,500

フランス キャビア

30グラム	6,800
50グラム	11,200
100グラム	22,400
250グラム	56,000

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。
我們的主廚非常樂意為您調整菜單內容。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

飲料やビンテージワインのお問い合わせは、ルームサービスにご連絡ください。
全ての料金は台湾ドルで記載されており、10%のサービスチャージが加算されます。付加価値税は既に記載料金に含まれております。

BEVERAGES

飲品

ドリンクメニュー

CHAMPAGNE | 香檳 | シャンパン

glass 單杯 bottle 瓶

Ruinart 'R de Ruinart' Brut, Champagne, France NV	650	3,800
Ruinart Blanc de Blancs Brut, Champagne, France NV	700	4,500
Veuve Clicquot Brut, Champagne, France 2004		8,000
Perrier Jouët Belle Epoque - Fleur de Champagne Brut Millesime, Champagne, France 2004		12,500
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs, Champagne, France 2002		15,000
Moët & Chandon, Dom Perignon Brut, Champagne, France 2004		16,000
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut, Champagne, France 2004		18,000
Louis Roederer Cristal Brut Millesime, Champagne, France 2005		23,000

CHAMPAGNE ROSÉ | 玫瑰香檳 | ロゼワイン

glass 單杯 bottle 瓶

Ruinart Brut Rosé, Champagne, France NV	800	4,800
Moët & Chandon Brut Rosé, Champagne, France 2004		7,500
Billecart-Salmon Brut Rosé, Champagne, France NV		8,200

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

WHITE WINES | 白酒 | 白ワイン

glass 單杯 bottle 瓶

Dr. Loosen Wehlener Sonnenuhr Riesling, Germany 2013	480	2,300
Domaine Laroche Chablis, Burgundy, France 2011	480	2,300
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2013	550	2,800
Cape Mentelle Sauvignon Blanc - Semillon, Margaret River, WA 2012	2,000	
Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay, Mendoza, Argentina 2012	2,200	
Château Musar 'Musar Jeune' Blanc, Bekaa Valley, Lebanon 2011	2,200	
Château des Tours Côtes du Rhône Blanc, Rhône, French 2006	2,400	
Pio Cesare Gavi di Gavi DOCG, Piedmont. Italy 2012	2,800	
Newton Vineyard Red Label Chardonnay, California 2011	2,800	
Château de Tracy Pouilly-Fumé, Loire France 2012	3,600	
Chateau Montelena Chardonnay, Napa Valley, USA 2010	5,200	

RED WINES | 紅酒 | 赤ワイン

glass 單杯 bottle 瓶

Château de Plassan, Premières Cotes de Brodeaux, France 2009	480	2,500
Desendientes de J. Palacios, Petalos, Bierzo, Spain 2011	580	2,900
Clouday Bay Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 2010	650	3,300
Louis Jadot Bourgogne Rouge, France 2010		2,200
Cape Mentelle Cabernet-Merlot, Western Australia 2012		2,400
Casa Lapostolle Cuvee Alexandre Merlot, Apalta, Chile 2010		2,800
Ben Glaetzer Bishop Shiraz, Barossa Valley 2012		3,500
E. Guigal Gigondas, Rhône, France 2010		3,600
Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG, Tuscany, Italy 2008		4,200
Terrazas de los Andes Afincado Single Vineyard Malbec, Argentina 2006		5,200
Long Shadows Pedestal Merlot, Columbia Valley, USA 2008		5,500

如您欲品飲其他種類或年份之佳釀，請與客房餐飲部聯繫，我們將立即為您服務。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

飲料或葡萄酒之お問い合わせは、ルームサービスにご連絡ください。
全ての料金は台湾ドルで記載されており、10%のサービスチャージが加算されます。付加価値税は既に記載料金に含まれております。

BEVERAGES

飲品

ドリンクメニュー

BEERS | 啤酒 | ビール

Taiwan Beer Gold Label - Taiwan 金牌台灣啤酒 台灣ビールゴールドラベル	230
Kronenbourg - France 法國可倫堡啤酒 クローネンブルグ - フランス	250
Duval - Belgium 比利時杜威啤酒 デュバル - ベルギー	350
Fruit Beer - Pomme, Framboise, Fraise - Belgium 比利時水果啤酒 フルーツビール - ポメ フランボワーズ - ベルギー	350
Heineken - Holland 荷蘭海尼根啤酒 ハイネケン - オランダ	230
Asahi - Japan 日本朝日啤酒 アサヒビール - 日本	230

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

SPIRITS | 烈酒 | スピリッツ(蒸留酒)**BLENDED WHISKY | 調和威士忌 | ウイスキー**

	glass 單杯	bottle 瓶
Johnnie Walker Black Label 12 years	300	3,600
Johnnie Walker Blue Label 18 years	900	9,500
Chivas Regal 12 years	300	3,600
Ballantine's 21 years	580	7,200

SINGLE MALT WHISKY | 單一純麥威士忌 | シングルモルトウイスキー

Glenmorangie 10 years	330	3,500
Glenmorangie 18 years	500	8,500
The Macallan 12 years	360	4,400
The Macallan 18 years	700	9,000

AMERICAN WHISKY | 美國威士忌 | アメリカンウイスキー

Jim Beam	300	3,600
Jack Daniel's	300	3,600

GIN | 琴酒 | ジン

Bombay Sapphire	300	3,800
Hendrick's	400	4,800
Tanqueray	300	3,800
Tanqueray 10	400	4,800

VODKA | 伏特加 | ウォッカ

Belvedere	300	4,200
Grey Goose	370	5,000
Ciroc	400	5,200

APERITIF | 餐前酒 | 食前酒

	glass 單杯	bottle 瓶
Dolin dry blanc, rouge	290	3,600
Campari	290	3,600

LIQUEURS | 利口酒 | リキュール

Amaretto	290	3,600
Baileys	290	3,600
Grand Marnier	290	3,600
Kahlua	290	3,600
Sambuca	290	3,600
Tia Maria	290	3,600
Ricard	290	3,600

RUM | 蘭姆酒 | ラム

Bacardi Carta Blanca	290	3,600
Havana Club 7 years	350	4,500
Zacapa 23 years	380	4,800

TEQUILA | 龍舌蘭酒 | テキーラ

Patron Silver	350	4,500
Patron Anejo	450	6,500
Don Julio Reposado	500	7,500

COGNAC | 干邑白蘭地 | コニャック

Hennessy V.S.O.P	400	4,800
Hennessy X.O.	720	9,000
Remy Martin V.S.O.P	400	4,800
Remy Martin Louis XIII	8,500	145,000

如您欲品飲其他種類或年份之佳釀，請與客房餐飲部聯繫，我們將立即為您服務。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

飲料やビンテージワインのお問い合わせは、ルームサービスにご連絡ください。
全ての料金は台湾ドルで記載されており、10%のサービスチャージが加算されます。付加価値税は既に記載料金に含まれております。

BEVERAGES

飲品

ドリンクメニュー

TEAS | 茶 | お茶

Russian morning 俄羅斯早餐茶 ロシアン モーニング	200
English breakfast 英式早餐茶 イングリッシュ ブレックファースト	200
Earl Grey 伯爵茶 アールグレイ	200
St. Petersburg 聖彼得堡風味茶 セントペテルブルグ	200
Lapsang souchon 正山小種紅茶 ラプサンスーチョン	200
Darjeeling 大吉嶺紅茶 ダージリン	200
Chamomile 洋甘菊茶 カモミール	200
Spearmint green tea 薄荷綠茶 スペアミント綠茶	200
Strawberry green tea 草莓綠茶 ストロベリー綠茶	200
Linden 菩提葉茶 リンデン茶	200
Jasmin green tea 茉莉綠茶 ジャスミン綠茶	200
Classic Taiwan tea 經典寶島茗茶 台灣傳統茶	200
Alishan oolong 阿里山烏龍茶 アリサンウーロン	200
Shihchao jinshuan 石棹金萱 キンセンチャ	200
Dongding oolong 凍頂金萱 トウチョウキンセンチャ	200
Oriental beauty 東方美人茶 トウホウビジン	200
Sanxia bi luo chun 三峽碧螺春 サンキョウピロチュン	200
Pekoe green tea 白毫烏龍茶 ハクゴウウーロン	200

Our team will be delighted to assist you with any dietary requests.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and
subject to a 10% service charge.

如您欲品飲其他種類或年份之佳釀，請與客房餐飲部聯繫，我們將立即為您服務。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

飲料やビンテージワインのお問い合わせは、ルームサービスにご連絡ください。
全ての料金は台湾ドルで記載されており、10%のサービスチャージが加算されます。付加価値税は既に記載
料金に含まれております。

COFFEES | 咖啡及其他飲品 | コーヒー、その他

Americano 美式咖啡 コーヒー	200
Café au lait 咖啡歐蕾 カフェオレ	200
Café crème 牛奶咖啡 カフェクレーム	200
Espresso 義式濃縮 エスプレッソ	200
Decaf 低因咖啡 カフェインレスコーヒー	200
Noisette 榛果咖啡 ヘーゼルナッツコーヒー	220
Double espresso 雙份濃縮 ダブルエスプレッソ	220

OTHERS | 其他飲品 | その他

Chocolate 巧克力 チョコレート	220
Soya milk 豆漿 豆乳	160
Milk 牛奶 牛乳	160

JUICES | 現榨鮮果汁 | フレッシュジュース

Orange 柳橙汁 オレンジジュース	220
Grapefruit 葡萄柚汁 グレープフルーツジュース	220
Kiwi 奇異果汁 キウイジュース	220
Watermelon 西瓜汁 スイカジュース	220
Pineapple 鳳梨汁 パイナップルジュース	220
Carot 胡蘿蔔汁 キャロットジュース	220
Tomato 蕃茄汁 トマトジュース	220

HEALTHY DRINKS | 活力飲品 | ヘルシー飲料

SIMPLY RED 魔力紅 シンプリーレッド	250
Red cabbage, carrots, sweet red pepper, orange, apple and ginger 紫高麗菜、紅蘿蔔、紅甜椒、柳丁、蘋果和薑 赤キャベツ、キャロット、赤胡椒、オレンジ、りんご、しょうが	

GREEN ISLAND 綠色島嶼 グリーンアイランド	220
Spinach, celery, cucumber, lemon, ginger and pineapple 菠菜、芹菜、小黃瓜、檸檬、薑和鳳梨 ホウレン草、セロリ、きゅうり、レモン、しょうが、パイナップル	

SUMMER BERRIES 豔夏野莓 サマーベリー	220
Blueberries, raspberries, blackberries, strawberries and lemon 藍莓、覆盆莓、黑莓、草莓和檸檬 ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、ストロベリー、レモン	

SMOOTHIES | 特製冰沙 | スムージー

Citrus fruit 綜合橘檸冰沙 シトラスミックススムージー	250
Banana with nutmeg spice and low fat yogurt 香蕉肉荳蔻低脂優格冰沙 ナツメグ、低脂肪ヨーグルトのバナナ スムージー	250
Papaya basil and soymilk 木瓜羅勒豆漿冰沙 パパイア豆乳のスムージー	250

WATER | 礦泉水 | ミネラルウォーター

STILL WATER 礦泉水 スティル ウォーター	
Evian 愛維養 エビアン 330ml / 750ml	120 / 200
Acqua Panna 普娜 アクア パンナ 250ml / 1000ml	120 / 250
Fiji 斐濟 フィジーウォーター 500 ml / 1000ml	150 / 220

SPARKLING WATER | 氣泡礦泉水 | スパークリング ウォーター

San Pellegrino 聖沛黎洛 サンペレグリノ 250ml / 1000ml	120 / 250
Perrier 沛綠雅 ペリエ 330ml / 700ml	120 / 200

SOFT DRINKS | 無酒精飲料 | ソフトドリンク

Coke cola 可口可樂 コカコーラ	180
Diet coke 健怡可樂 ダイエットコーラ	180
Sprite 雪碧 スプライト	180
Tonic water 通寧水 トニックウォーター	180
Soda water 蘇打水 ソーダウォーター	180
Ginger ale 薑汁汽水 ジンジャーエール	180
Red bull 紅牛能量飲料 レッドブル	240