

## CONTENTS 目録 ルームサービス

- 1 BREAKFAST 早餐 朝食
- 11 BREAKFAST A LA CARTE 単点早餐 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 軽食餐點 軽食
- 21 RESTAURANT SELECTION 餐廳精選 レストラン特選メニュー
- 27 DESSERTS 甜點 デザート
- 29 LITTLE FANS FAVORITE 兒童菜單 お子様メニュー
- 31 OVERNIGHT DINING 宵夜 夜食
- 35 BEVERAGES 飲品 ドリンクメニュー

## BREAKFAST SET

早膳套餐

ご朝食セット

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 6 點至中午 12 點

ご提供時間：早朝 06：00～正午 12：00

## MANDARIN ORIENTAL BREAKFAST

1,320

### FREE-RANGE EGG

Two eggs prepared to your liking, scrambled, poached, fried, boiled or omelet served with grilled tomato, seasonal mushrooms and hash brown  
Your choice of two side dishes: pork sausages, chicken sausages, bacon, York ham and baked beans

or

### EGG COCOTTE

Poached egg, mushroom sauce, arugula and melted cheese drop

### HOMEMADE FRESH YOGURT

Served with honey or seasonal fruit compote

### BAKERY BASKET (3 PIECES)

Choice of homemade croissants, sweet rolls, Danish pastries or muffins  
Served with butter, homemade jam and honey

### FRESH FRUITS

Seasonal cut fruits

### CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Freshly-squeezed fruit or vegetable juice (apple, orange, grapefruit, pineapple, guava, carrot or cucumber)

### A SELECTION OF COFFEE OR FINE TEA

Choice of freshly-brewed coffee, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate, milo, Darjeeling tea, English breakfast tea, Earl Grey tea, peppermint tea, chamomile tea, oolong tea, jasmine tea or 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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## MANDARIN ORIENTAL 早餐

1,320

### 各式蛋料理

您可選擇喜愛的蛋料理烹調方式 ( 使用兩顆蛋 )

炒蛋、水波蛋、各類煎蛋、水煮蛋或歐姆蛋，搭配烤蕃茄、季節蘑菇與馬鈴薯餅

您可任選二種配菜：豬肉香腸、雞肉香腸、培根片、約克火腿或燉煮豆子

或

### 法式鐵鍋蛋

水波蛋、蘑菇醬、芝麻葉與乳酪

### 自製新鮮優格

搭配蜂蜜或糖漬水果

### 新鮮烘培麵包 ( 3 個 )

您可選擇可頌麵包、甜麵包捲、丹麥麵包或馬芬蛋糕

搭配牛油、自製果醬與蜂蜜

### 新鮮水果

時令水果切盤

### 鮮榨蔬果汁

您可選擇蘋果汁、柳橙汁、葡萄柚汁、鳳梨汁、芭樂汁、

胡蘿蔔汁或小黃瓜汁

### 精選咖啡或茗茶

您可選擇現煮咖啡、低咖啡因咖啡、卡布奇諾、熱可可、美祿、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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

## ご朝食

1,320

### 各種玉子料理

お好みの調理方法をお選びください。(玉子二個使用)

スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、各種玉子焼き、ゆで卵またはオムレット

トマトのグリル、

季節のマッシュルームとハッシュドポテト添え

付け合せ2種類をお選びください: ポークソーセージ、チキンソーセージ、ベーコン、ハムまたは豆の煮込み

または

### フレンチスクランブルエッグ

ポーチドエッグ、マッシュルームソース、ルッコラとチーズ

### 自家製フレッシュヨーグルト

蜂蜜とシロップ漬けフルーツを添えて

### フレッシュペーカリーパン (3個)

お好みのパンをお選びください。クロワッサン、スイートルールパン、デニッシュパンまたはマフィン

バター、自家製ジャムと蜂蜜を添えて

### フレッシュフルーツ

季節のフルーツプレート

### フレッシュ搾りたてフルーツ、ベジタブルジュース

お好みのジュースをお選び下さい。アップルジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、パイナップルジュース、キャロットジュースまたはキュウリジュース

### 特選コーヒーまたはティー

お好みのお飲物をお選びください。入れたてコーヒー、低カフェインコーヒー、カップチーノ、ココア、ミロ、ダージリンティー、イングリッシュブレックファーストティー、アールグレイティー、ミントティー、カモミールティー、ウーロン茶、ジャスミンティー、日本茶

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## BREAKFAST SET

早膳套餐

ご朝食セット

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 6 點至中午 12 點

ご提供時間：早朝 06：00～正午 12：00

## CONTINENTAL BREAKFAST

1,050

### BAKERY BASKET (3 PIECES)

Choice of homemade croissants, sweet rolls, Danish pastries or muffins  
Served with butter, homemade jam and honey

### FRESH FRUITS

Seasonal cut fruits

### CEREALS WITH HOT OR COLD WHOLE, LOW FAT/SKIMMED MILK OR SOYBEAN MILK ●

Choice of peanut-flaxseed granola, pumpkin seed and raisin granola, All Brans, Corn Flakes, Coco Pops and Original Special K

### HOMEMADE FRESH YOGURT

Served with honey or seasonal fruit compote

### CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Freshly-squeezed fruit or vegetable juice (apple, orange, grapefruit, pineapple, guava, carrot or cucumber)

### A SELECTION OF COFFEE OR FINE TEA

Choice of freshly-brewed coffee, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate, milo, Darjeeling tea, English breakfast tea, Earl Grey tea, peppermint tea, chamomile tea, oolong tea, jasmine tea or 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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 歐式早餐

1,050

### 新鮮烘培麵包 (3 個)

您可選擇可頌麵包、甜麵包捲、丹麥麵包或馬芬蛋糕  
搭配牛油、自製果醬與蜂蜜

### 新鮮水果

時令水果切盤

### 穀物麥片搭配牛奶或低 / 脫脂牛奶或豆漿 (冷 / 熱) ●

您可選擇花生亞麻籽燕麥、南瓜子葡萄乾燕麥、高纖全麥麥片、玉米片、  
可可米、Special K 香脆麥米片

### 自製新鮮優格

搭配蜂蜜或糖漬水果

### 鮮榨蔬果汁

您可選擇蘋果汁、柳橙汁、葡萄柚汁、鳳梨汁、芭樂汁、  
胡蘿蔔汁或小黃瓜汁

### 精選咖啡或茗茶

您可選擇現煮咖啡、低咖啡因咖啡、卡布奇諾、熱可可、美祿、  
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

## コンチネンタルブレックファースト

1,050

### フレッシュベーカリーパン (3個)

お好みのパンをお選びください。クロワッサン、スイートルールパン、  
デニッシュパンまたはマフィン  
バター、自家製ジャムと蜂蜜を添えて

### フレッシュフルーツ

季節のフルーツプレート

### シリアル ミルク、低脂肪ミルクまたは豆乳を添えて(ホット/アイス) ●

お好みのシリアルをお選びください。ピーナッツグラノーラ、カボチャの種とレーズングラノーラ、オートミール、コーンフレーク、ココアフレーク、Special K 玄米フレーク

### 自家製フレッシュヨーグルト

蜂蜜とシロップ漬けフルーツを添えて

### フレッシュ搾りたてフルーツ、ベジタブルジュース

お好みのジュースをお選び下さい。アップルジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、パイナップルジュース、キャロットジュースまたはキュウリジュース

### 特選コーヒーまたはティー

お好みのお飲物をお選びください。入れたてコーヒー、低カフェインコーヒー、カプチーノ、ココア、ミロ、ダージリンティー、イングリッシュブレックファーストティー、アールグレイティー、ミントティー、カモミールティー、ウーロン茶、ジャスミンティー、日本緑茶

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## BREAKFAST SET

早膳套餐

ご朝食セット

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 6 點至中午 12 點

ご提供時間：早朝 06：00～正午 12：00

## TAIWANESE BREAKFAST

950

DAN BING – TAIWANESE PANCAKE

Served with tuna, free-range eggs and spring onion

or

CONGEE

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

or

ASSORTMENT OF DIM SUM

Steamed pork and shrimp Sui-mai, shrimp dumpling, mahogany vegetables and flower mushrooms dumpling

FRESH FRUITS

Seasonal cut fruits

SUGAR-FREE SOYBEAN MILK ●

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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 台式早餐

台式傳統蛋餅

鮪魚、放山雞蛋與青蔥

或

粥品

您可選擇白粥、雞肉鮮筍粥、鮑魚粥、或皮蛋瘦肉粥

或

綜合港式點心組合

鮮蝦燒賣、蝦餃、花菇素蒸餃

新鮮水果

時令水果切盤

無糖豆漿 ●

台灣茗茶

您可選擇梨山烏龍、阿里山烏龍、凍頂烏龍、東方美人、石棹金萱或高山烏龍

950

## 台灣式ご朝食

950

台灣式エッグロール

ツナ、地鶏の玉子と青葱

または

お粥

お好みのお粥をお選びください。白粥、鶏肉と筍粥、アワビ粥、

またはピータンと豚ロース粥

または

広東式点心セット

エビシュウマイ、エビ餃子、椎茸ベジタリアン蒸し餃子

フレッシュフルーツ

季節のフルーツプレート

無糖豆乳 ●

台灣名茶

お好みのお茶をお選びください。梨山烏龍茶、阿里山烏龍茶、凍頂烏龍茶、東方美人、石卓金萱茶 または高山烏龍茶

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## BREAKFAST SET

早膳套餐

ご朝食セット

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 6 點至中午 12 點

ご提供時間：早朝 06：00～正午 12：00

## JAPANESE BREAKFAST

1,200

### BROILED FISH

Miso marinated broiled Atlantic salmon

### MISO SOUP ●

Traditional Japanese dashi broth with silky tofu and seaweeds

### NATTO ●

Japanese fermented soybeans

### STEAMED RICE

Served with seaweeds

### PICKLES

Japanese fermented radish, cucumber, ginger and plum

### FRESH FRUITS

Seasonal cut fruits

### CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Freshly-squeezed fruit or vegetable juice (apple, orange, grapefruit, pineapple, guava, carrot or cucumber)

### A SELECTION OF COFFEE OR FINE TEA

Japanese green tea, Lishan oolong or freshly-brewed 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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO



## 日式早餐

1,200

烤魚  
味噌烤鮭魚

味噌湯 ●  
日式傳統柴魚高湯、涓豆腐與紫菜

納豆 ●  
日式納豆

米飯  
佐海苔

醃漬醬菜  
日式醃漬蘿蔔、小黃瓜、嫩薑與醃梅

新鮮水果  
時令水果切盤

鮮榨蔬果汁  
您可選擇蘋果汁、柳橙汁、葡萄柚汁、鳳梨汁、芭樂汁、胡蘿蔔汁或小黃瓜汁

精選咖啡或茶  
您可選擇日式綠茶、梨山烏龍茶或現煮咖啡

## 和朝食

1,200

燒魚  
鮭の味噌焼き

味噌汁 ●  
かつお出汁、絹ごし豆腐とワカメ

納豆 ●  
納豆

ご飯  
海苔を添えて

お漬物  
お漬物 大根、キュウリ、生姜と梅干

フレッシュフルーツ  
季節のフルーツプレート

フレッシュ搾りたてフルーツ、ベジタブルジュース  
お好みのジュースをお選び下さい。アップルジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、パイナップルジュース、キャロットジュースまたはキュウリジュース

特選コーヒーまたはティー  
お好みのお飲物をお選びください。日本式緑茶、梨山烏龍茶または入れたてコーヒー。

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## BREAKFAST SET

早膳套餐

ご朝食セット

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 6 點至中午 12 點

ご提供時間：早朝 06：00～正午 12：00

## SPA BREAKFAST

950

### EGG WHITE OMELETTE

Free-range egg whites and organically grown herbs served with mushroom, and grilled tomato

### BIRCHER MUESLI

Served with homemade fresh yogurt, dried nuts, raisins, apple and honey

or

### OATMEAL

Oat porridge with choice of whole, low fat or skimmed milk

### FRESH FRUITS

Seasonal cut fruits

### CHOICE OF FRESH FRUIT OR VEGETABLE JUICE

Freshly-squeezed fruit or vegetable juice (apple, orange, grapefruit, pineapple, guava, carrot or cucumber)

### A SELECTION OF COFFEE OR FINE TEA

Choice of freshly-brewed coffee, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate, milo, Darjeeling tea, English breakfast tea, Earl Grey tea, peppermint tea, chamomile tea, oolong tea, jasmine tea or 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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 養生 SPA 早餐

蛋白歐姆蛋

放山雞蛋白歐姆蛋佐有機香草、搭配蘑菇與烤蕃茄

瑞士燕麥配乾果

搭配新鮮自製優格與堅果、葡萄乾、蘋果與蜂蜜

或

燕麥粥

燕麥粥搭配全脂 / 低脂牛奶 / 脫脂牛奶

新鮮水果

時令水果切盤

鮮榨蔬果汁

您可選擇蘋果汁、柳橙汁、葡萄柚汁、鳳梨汁、芭樂汁、

胡蘿蔔汁或小黃瓜汁

精選咖啡或茗茶

您可選擇現煮咖啡、低咖啡因咖啡、卡布奇諾、熱可可、美祿、

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

## 養生SPAご朝食

950

卵白オムレツ

地鶏の玉子の卵白とオーガニックハーブのオムレツ マッシュルームソースとトマトのグリスを添えて

スイス式シリアル ドライフルーツを添えて

自家製ヨーグルト、カシューナッツ、レーズン、リンゴと蜂蜜を添えて

または

オートミール

オートミールにミルクまたは低脂肪ミルク / またはスキムミルク を添えて

フレッシュフルーツ

季節のフルーツプレート

フレッシュ搾りたてフルーツ、ベジタブルジュース

お好みのジュースをお選び下さい。アップルジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、パイナップルジュース、キャロットジュースまたはキュウリジュース

特選コーヒーまたはティー

お好みのお飲物をお選びください。入れたてコーヒー、低カフェインコーヒー、カプチーノ、ココア、ミロ、ダージリンティー、イングリッシュブレックファーストティー、アールグレイティー、ミントティー、カモミールティー、ウーロン茶、ジャスミンティー、日本緑茶

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## BREAKFAST A LA CARTE

### 單點早餐

### ご朝食 アラカルト

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 6 點至中午 12 點

ご提供時間：早朝 06：00～正午 12：00

### CEREALS, YOGURT, FRUITS

CEREALS WITH HOT OR COLD WHOLE, LOW FAT/SKIMMED MILK OR SOYBEAN MILK ● 330

Choice of peanut-flaxseed granola, pumpkin seed and raisin granola, All Brans, Corn Flakes, Coco Pops and Original Special K

BIRCHER MUESLI 275

Served with dried nuts, raisins, apple and honey

OATMEAL 275

Oat porridge with choice of whole, low fat or skimmed milk

HOMEMADE FRESH YOGURT 220

Served with honey or seasonal fruit compote

FRESH FRUITS 300

Seasonal cut fruits

### PANCAKES AND WAFFLES

BUTTERMILK PANCAKES 330

Your choice of chocolate chip, blueberry or banana, served with maple syrup or honey

BELGIAN STYLE WAFFLES 330

Served with berries and whipped cream

FRENCH TOAST 330

Served with ginger-pineapple compote, salted caramel sauce and Chantilly cream

BAKERY BASKET (5 PIECES) 330

Choice of homemade croissants, chocolate croissants, sweet rolls, Danish pastries, muffins, multi grain bread, French baguette, whole wheat or white toast  
Served with butter, homemade jam and honey

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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 穀物麥片、優格、水果

穀物麥片搭配牛奶或低 / 脫脂牛奶或豆漿 (冷 / 熱) ● 330  
您可選擇花生亞麻籽燕麥、南瓜子葡萄乾燕麥、高纖全麥麥片、玉米片、可可米、Special K 香脆麥米片

瑞士什錦燕麥 275  
搭配堅果、葡萄乾、蘋果與蜂蜜

傳統燕麥粥 275  
燕麥粥搭配全脂 / 低脂牛奶 / 脫脂牛奶

自製新鮮優格 220  
搭配蜂蜜或糖漬水果

新鮮水果 300  
時令水果切盤

## 煎餅與鬆餅

風味煎餅 330  
您可選擇搭配巧克力脆片或藍莓或香蕉 / 楓糖或蜂蜜

比利時鬆餅 330  
搭配莓果及鮮奶油

法式吐司 330  
搭配鳳梨薑味果泥、鹹味焦糖醬、法式向蒂伊奶油

新鮮烘培麵包 (5 個) 330  
您可選擇可頌麵包、巧克力可頌、甜麵包捲、丹麥麵包、馬芬蛋糕、雜糧麵包切片、法式長棍麵包切片、全麥吐司或白吐司  
搭配牛油、自製果醬與蜂蜜

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

## シリアル、ヨーグルト、フルーツ

シリアル ミルク、低脂肪ミルクまたは豆乳を添えて (ホット/アイス) ● 330  
お好みのシリアルをお選びください。ピーナッツグラノーラ、カボチャの種とレーズングラノーラ、オートミール、コーンフレーク、ココアフレーク、Special K 玄米フレーク

スイススタイルミックスシリアル 275  
カシューナッツ、レーズン、リンゴと蜂蜜を添えて

クラシックオートミール 275  
オートミールにミルクまたは低脂肪ミルク / またはスキムミルク を添えて

自家製フレッシュヨーグルト 220  
蜂蜜とシロップ漬けフルーツを添えて

フレッシュフルーツ 300  
季節のフルーツプレート

## パンケーキとワッフル

パンケーキ 330  
お好みのトッピングをお選びください。チョコレートフレーク、ブルーベリー、バナナ、メープルシロップまたは蜂蜜

ベルギーワッフル 330  
ベリーと生クリームを添えて

フレンチトースト 330  
ジンジャーパイナップルコンポート、ソルティーキャラメルソース、ホイップクリームを添えて

フレッシュベーカリーパン (5枚) 330  
お好みのパンをお選びください。クロワッサン、チョコレートクロワッサン、スイートロールパン、デニッシュパン、マフィン、雑穀スライスパン、スライスフランスパン、トーストまたは全麦トースト  
バター、自家製ジャムと蜂蜜を添えて

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## BREAKFAST A LA CARTE

### 單點早餐

### ご朝食 アラカルト

Available from 6am to 12pm

供應時間為早晨 6 點至中午 12 點

ご提供時間：早朝 06：00～正午 12：00

### FARM EGGS SELECTION

#### FREE-RANGE EGGS

385

Two eggs prepared to your liking, scrambled, poached, fried, boiled or omelet served with grilled tomato, seasonal mushrooms and hash brown  
Your choice of two side dishes pork sausages, chicken sausages, bacon, York ham or baked beans

#### EGGS BENEDICT

385

Two eggs poached served on toasted English muffin with York ham and Hollandaise sauce, served with mushrooms and green asparagus tips

#### EGG COCOTTE - V

385

Poached egg, mushrooms sauce, arugula and melted cheese drop

#### TRUFFLE - V

495

Scrambled eggs with black truffle paste served with mushrooms and green asparagus tips

#### SIDE DISHES

275

Your choice of one side dish; pan-fried bacon, pork sausages, chicken sausages, smoked salmon, hash brown, baked beans, cold cuts, cheeses

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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 放山雞蛋料理

### 各式蛋類料理

您可選擇喜愛的蛋料理烹調方式 ( 使用兩顆蛋 ) 炒蛋、水波蛋、各類煎蛋、水煮蛋或歐姆蛋，搭配烤蕃茄、季節蘑菇與馬鈴薯餅  
您可任選二種配菜：豬肉香腸、雞肉香腸、培根片、約克火腿或燉煮豆子

### 班尼迪克蛋

水波蛋、英式馬芬、約克火腿襯荷蘭蛋黃醬，搭配綠蘆筍與蘑菇

### 法式鐵鍋蛋 – 素

水波蛋、蘑菇醬、芝麻葉、乳酪

### 松露炒蛋 – 素

炒蛋、黑松露醬、搭配綠蘆筍與蘑菇

### 早餐配菜

您可選擇一種配菜 ( 培根、豬肉香腸、雞肉香腸、煙燻鮭魚、薯餅、燉煮豆子、冷切肉盤、乳酪 )

385

385

385

495

275

## 地鷄玉子料理

### 各種玉子料理

385  
お好みの調理方法をお選びください。(玉子二個使用)  
スクランブルエッグ、ポーチドエッグ、各種玉子焼き、ボイルドエッグまたはオムレツ  
トマトのグリル、季節のマッシュルームとハッシュドポテト添え  
付け合せ2種類をお選びください:ポークソーセージ、チキンソーセージ、ベーコン、ハム  
または豆の煮込み

### エッグベネディクト

385  
ポーチドエッグ、イギリス式マフィン、ヨークハムのオランダイズソース風味  
グリーンアスパラガスとマッシュルームを添えて

### フランス式エッグココット-ベジタリアン

385  
ポーチドエッグ、マッシュルームソース、ルッコラ、チーズ

### トリュフオムレツ-ベジタリアン

495  
スクランブルエッグ、ブラックトリュフソース グリーンアスパラガスとマッシュ  
ルームソースを添えて

### その他の朝食メニュー

275  
お好みのメニューを一種類お選びください。(ベーコン、ポークソーセージ、  
チキンソーセージ、スモークサーモン、ハッシュドポテト、豆の煮込み、ポー  
クサラミ、チーズ)

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## 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 6 點至中午 12 點

ご提供時間：早朝 06：00～正午 12：00

ASSORTMENT OF DIM SUM 330  
Steamed pork and shrimp Sui-mai, shrimp dumpling, mahogany vegetables and flower mushrooms dumpling (6 pieces)

CONGEE 330  
Choice of plain, fish, chicken, pork and century eggs served with traditional condiments

CONGEE WITH ABALONE 420  
Served with traditional condiments

TAIWANESE MINCE PORK RICE 450  
With bamboo shoot

WOK-FRIED RICE 580  
With prawns, conpoy, egg white and pinenuts

TAIWANESE BEEF NOODLE SOUP 650  
With slow braised US beef short ribs, beef tendon and green vegetables

DAN BING – TAIWANESE PANCAKE 450  
Served with tuna, free-range eggs and spring onion

CHICKEN NOODLE SOUP 550  
Served with Shiitake mushrooms

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.

- Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO
- Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO



綜合港式點心組合 (6 入) 鮮蝦燒賣、蝦餃、花菇素蒸餃	330	廣東式點心セット (6 個入り) エビシューマイ、エビ餃子、椎茸ベジタリアン蒸し餃子	330
粥品 您可選擇白粥、魚肉粥、雞肉粥或皮蛋瘦肉粥 搭配傳統小菜	330	お粥 お好みのお粥をお選びください。白粥、魚粥、鶏肉粥、 またはピータンと豚ロース粥 伝統小皿料理を添えて	330
鮑魚粥 搭配傳統小菜	420	アワビ粥 伝統小皿料理を添えて	420
家傳肉燥飯 搭配筍絲	450	家宝豚そぼろ煮込みかけご飯 筍の煮込みを添えて	450
瑤柱鮮蝦炒飯 鮮蝦、干貝絲、蛋白與松子	580	貝柱とエビ入りチャーハン エビ、貝柱、卵白と松の実	580
台式牛肉麵 慢燉美國牛小排、牛筋與季節蔬菜	650	台湾式牛肉麵 とろ火で煮込んだアメリカ産牛ショートリブ、牛腱と季節の野菜	650
台式傳統蛋餅 鮪魚、放山雞蛋與青蔥	450	台湾式エッグロール ツナ、地鶏と青葱	450
香菇雞湯麵	550	シイタケとチキンのスープヌードル	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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## ALL DAY DELIGHTS

### 輕食餐點

### 輕食

Available from 12pm to 10pm

供應時間為中午 12 點至晚間 10 點

ご提供時間：正午 12：00 ～午後 10：00

## APPETIZERS, SALADS, SOUPS

### CAVIAR

Market Price

Seasonal caviar selection served with blinis and traditional condiments  
(For inquiry, please contact In Room Dining)

### SMOKED SALMON

650

With bagel chip, dill cream and smoked herring caviar

### CLASSIC CAESAR SALAD

500

Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons, anchovies, bacon, Parmesan cheese

With your choice of grilled chicken or smoked salmon

650

### GREEK SALAD – V

530

Lettuce with Feta cheese, zucchini, tomato, bell pepper and Kalamata olives

### OMELET

385

Fresh herbs garnish with mushrooms, grilled tomato, potato and your choice of bacon, chicken sausages, pork sausages, smoked salmon or York ham

### ROASTED TOMATO CREAM SOUP – V

430

With spicy taco cream

### FRENCH ONION SOUP

450

With Gruyere crouton

### DAILY VEGETARIAN SOUP– V

450

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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 開胃菜、沙拉、湯

主廚精選魚子醬

搭配薄餅與傳統佐食配料 (如需更多細節, 請洽客房餐飲)

煙燻鮭魚

煙燻鮭魚佐貝果脆片, 配時蘿奶油和煙燻鮭魚魚子醬

經典凱薩沙拉

嫩蘿蔓萵苣配凱薩醬、麵包丁、鯷魚、培根與帕瑪森乳酪

您可選擇搭配雞肉或煙燻鮭魚

希臘沙拉 (素食)

搭配生菜沙拉佐羊奶乳酪、櫛瓜、蕃茄、甜椒和卡拉馬橄欖

香料歐姆蛋

搭配香料、磨菇、烤蕃茄、馬鈴薯

您可額外選擇培根、雞肉或是豬肉香腸、煙燻鮭魚或約克火腿

烤蕃茄奶油湯 (素食)

佐辣奶油

法式洋蔥湯

佐起司麵包丁

每日例湯 (素食)

時價

650

500

650

530

385

430

450

450

## 前菜、サラダ、スープ

特選季節のキャビア

クラッカーと伝統的薬味を添えて(ルームサービスのスタッフにお問い合わせください)

スモークサーモン

ベーグルチップ、ディルクリームとスモークニシンキャビアソース

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、クルトン、アンチョビ、ベーコンとパルメザンチーズ

チキンまたはスモークサーモンのいずれかをお選びください

ギリシャ風サラダ (ベジタリアン)

レタス フェタチーズ、ズッキーニ、トマト、パプリカ、カラマタ・オリーブを添えて

スパイスオムレツ

各種スパイス、マッシュルーム、トマトのグリル、ポテト  
その他有料にてベーコン、チキンまたはポークソーセージ、  
スモークサーモンまたはハムをお選びいただけます

ローストトマトのクリームスープ (ベジタリアン)

スパイシークリームを添えて

フレンチオニオンスープ

チーズクルトンを添えて

本日のスープ(ベジタリアン)

時価

650

500

650

530

385

430

450

450

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## ALL DAY DELIGHTS

### 輕食餐點

### 輕食

Available from 12pm to 10pm

供應時間為中午 12 點至晚間 10 點

ご提供時間：正午 12 : 00 ~ 午後 10 : 00

## SANDWICHES AND BURGERS

ALL SANDWICHES AND BURGERS ARE SERVED WITH SALAD AND FRENCH FRIES

AUSTRALIAN WAGYU BEEF BURGER 750  
(choice of cheddar, Gruyere or blue cheese)  
onion chutney, tomato, bacon, fried egg, gherkins

CLUB SANDWICH 650  
(choice of white or whole wheat toast)  
chicken, ham, bacon, cheddar cheese, fried egg, tomato, lettuce

GARDEN SANDWICH – V 450  
Grilled vegetables, mozzarella, tomato and pesto

LOBSTER SANDWICH 1,380  
Poached lobster with cocktail sauce, avocado,  
alfalfa salad on whole wheat toast

## PASTA

SPAGHETTI OR PENNE PASTA 600  
With choice of tomato, carbonara or bolognese sauce

LINGUINI 900  
With lobster tail, lobster sauce, fresh tomato and herbs

## ASIAN FAVOURITES

WOK-FRIED RICE 580  
With prawns, conpoy, egg white and pinenuts

TAIWANESE BEEF NOODLE SOUP 650  
With slow braised US beef short ribs, beef tendon and  
green vegetables

SLOW BRAISED TAIWANESE BLACK PORK BELLY 650  
With oolong tea egg

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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 三明治與漢堡

所有三明治和漢堡皆搭配沙拉和薯條

### 澳洲和牛肉漢堡

您可選擇切達或格魯耶或藍乳酪  
洋蔥酸辣醬、蕃茄、培根、煎蛋、酸黃瓜

750

### 總匯三明治

雞肉、火腿、培根、巧達乳酪、煎蛋、蕃茄、生菜  
您可選擇白吐司或是全麥吐司

650

### 田園三明治 (素食)

烤蔬菜起司佐羅勒青醬

450

### 龍蝦三明治

水煮龍蝦、雞尾酒醬、酪梨、苜蓿沙拉和全麥吐司

1,380

## 義式麵食

義大利麵條或筆管麵

您可選擇蕃茄醬、奶油培根醬或蕃茄肉醬

600

### 細扁麵

龍蝦、龍蝦醬汁、蕃茄及香草

900

## 亞洲風味

瑤柱鮮蝦炒飯

鮮蝦、干貝絲、蛋白與松子

580

台式牛肉麵

慢燉美國牛小排、牛筋與季節蔬菜

650

慢燉黑毛豬爌肉飯

佐烏龍茶葉蛋

650

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

## サンドイッチとハンバーガー

全てのサンドイッチとハンバーガーにはサラダとフライドポテトが付いております。

### オーストラリアン和牛ビーフハンバーガー

チェダーチーズ、グリエールチーズ、またはブルーチーズよりお選びください  
オニオンソース、トマト、ベーコン、目玉焼き、ピクルス

750

### クラブサンドイッチ

ホワイトトーストと全麦トーストよりお選びください  
チキン、ハム、ベーコン、チェダーチーズ、目玉焼き、トマト、生野菜

650

### ガーデンサンドイッチ (ベジタリアン)

野菜とチーズのグリル バジルソースを添えて

450

### ロブスターサンドイッチ

ボイルロブスター、カクテルソース、アルファルファサラダと全麦トースト

1,380

## パスタ

スパゲティーまたはペンネ

トマトソース、カルボナーラ、トマトミートソースよりお選びください

600

### リングイネ

ロブスターテール

900

## アジア風味

貝柱とエビチャーハン

エビ、貝柱、卵白と松の実

580

### 台湾式牛肉麵

とろ火で煮込んだアメリカ産ショートリブビーフ、牛腱と季節の野菜

650

とろ火でじっくり煮込んだ黒豚の角煮

卵の烏龍茶煮添え

650

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## CAFÉ UN DEUX TROIS SELECTION

### 文華 CAFÉ 精選

### 特選メニュー

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

供應時間為 中午 12 點至下午 2 點半，以及晚間 6 點至 10 點

正午 12 : 00 ~ 午後 2 時半、午後 6 時 ~ 10 時

WOK-FRIED RICE With conpoy, prawns, egg white and pine nuts	580
SLOW BRAISED TAIWANESE BLACK PORK BELLY With oolong tea egg	650
HAINAN CHICKEN RICE Poached chicken, double boiled soup, served with ginger, chili and sweet soya sauce	650
SALMON TERIYAKI Pickled ginger and steamed rice	650
ROASTED CHICKEN BREAST Wild mushroom, mashed potatoes, seasonal vegetables	720
LAMB SHOULDER Roasted with ratatouille, garlic potatoes and rosemary sauce	980
US BEEF TENDERLOIN Seasonal vegetables, mashed potato, served with black pepper sauce and Béarnaise sauce (4 oz.)	1,250

Please be informed that menu items are subject to change based on the seasonality.  
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.

- Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO
- Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

瑤柱鮮蝦炒飯 鮮蝦、干貝絲、蛋白與松子	580	貝柱とエビチャーハン エビ、貝柱、卵白と松の実	580
慢燉黑毛豬爌肉飯 佐烏龍茶葉蛋	650	とろ火でじっくり煮込んだ黒豚の角煮 卵の烏龍茶煮添え	650
海南雞飯 去骨嫩雞，明火例湯，搭配薑蔥醬、辣椒醬與甜醬油	650	海南チキンライス チキン、季節のスープ、生姜とネギソース、唐辛子ソースと醤油を添えて	650
日式照燒鮭魚 香煎鮭魚佐薑片及白米飯	650	和風鮭の照り焼き 鮭の炙り焼きにスライス生姜を添えて、ライス	650
香煎野菇雞胸 佐馬鈴薯泥與季節時蔬	720	マッシュルームとチキン胸肉のロースト ベイクドポテトと季節の野菜を添えて	720
爐烤羊肩 搭配慢燉蔬菜、蒜味馬鈴薯與迷迭香汁	980	ラムショルダーのロースト 野菜のとろ火煮込み、ポテトのガーリック風味とローズマリーソースを添えて	980
碳烤美國菲力牛排 佐季節時蔬與馬鈴薯泥 搭配黑胡椒醬與法式伯那西醬汁(四盎司)	1,250	炭焼きアメリカ産フィレステーキ 季節の野菜とマッシュドポテト、 ブラックペッパーソースとベアルネーズソースを添えて(4オンス)	1,250

敬請知悉菜單項可能依季節不定期更換。  
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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

メニューは季節により、不定期に変更する場合がございますのでご了承ください。  
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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## BENCOTTO ITALIAN CUISINE SELECTION

### BENCOTTO 義大利佳餚精選

#### ベンコット イタリアン特選メニュー

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

供應時間為中午 12:00 至下午 2 點 30 分，以及晚間 6 點至 10 點

ご提供時間：正午 12：00 ～午後 2：30、午後 6:00 ～午後 10：00

#### PASTA

PAPPARDELLE AL RAGU' DI VITELLO 650  
Hand-cut pappardelle, Australian veal ragu', seasonal mushrooms

HANDMADE MEZZE MANICHE 550  
Spicy tomato sauce, anchovies, Kalamata olives

CHITARRA AI FRUTTI DI MARE 950  
Fresh spaghettoni, seasonal seafood, garlic and olive oil, chili, anchovies, cherry tomatoes

#### PIZZA

MARGHERITA - V 650  
San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil

PROSCIUTTO 720  
Tomato sauce, mozzarella, Serrano ham, arugula, shaved Parmesan cheese

TOSCANA 920  
Crushed potatoes, porcini mushrooms, mozzarella, Taleggio cheese, pork sausages, rosemary

GAMBERI 950  
Tomato sauce, mozzarella, sautéed zucchini, semi dry tomatoes, prawn tails, black olives, garlic

Please be informed that menu items are subject to change based on the seasonality.  
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.

○ Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO



## 義式麵食

手切寬麵佐澳洲小牛肉醬  
佐季節野菇 650

辣蕃茄鯷魚手工管麵  
佐卡拉瑪塔橄欖 550

季節海鮮義大利麵  
佐大蒜橄欖油、辣椒、鯷魚及櫻桃蕃茄 950

## 披薩

MARGHERITA (素)  
聖馬爾札諾義大利蕃茄、莫札瑞拉水牛乳酪、羅勒 650

PROSCIUTTO  
蕃茄醬、莫札瑞拉乳酪、西班牙火腿、芝麻葉、帕瑪森乳酪 720

TOSCANA  
洋芋、牛肝蕈、莫札瑞拉乳酪、塔雷吉歐乳酪、義式豬肉腸、迷迭香 920

GAMBERI  
蕃茄醬、莫札瑞拉乳酪、櫛瓜、風乾蕃茄、鮮蝦、黑橄欖、大蒜 950

## イタリアンパスタ

パッパルデッレ オーストラリア産ビーフミートソース  
季節のマッシュルーム添え 650

スパイシートマトとアンチョビのハンドメイドマニケ  
カラマタオリーブ添え 550

季節のシーフードスパゲティ  
ガーリックオリーブオイル、唐辛子、アンチョビ、  
チェリートマトを添えて 950

## ピザ

マルゲリータ (ベジタリアン)  
サンマルツァーノイタリアントマト、モッツァレッラチーズ、バジル 650

プロシュート  
トマト、モッツァレッラチーズ、ハモンセラノー、ルッコラ、  
バルメサンチーズ 720

トスカーナ  
ポテト、ボルチーニ茸、モッツァレッラチーズ、タレージョチーズ、  
イタリアンポークソーセージ、ローズマリー 920

ガンベリ  
トマト、モッツァレッラチーズ、ズッキーニ、ドライトマト、エビ、  
ブラックオリーブ、ガーリック 950

敬請知悉菜單品項可能依季節不定期更換。  
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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

メニューは季節により、不定期に変更する場合がございますのでご了承ください。  
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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## YA GE CHINESE CUISINE SELECTION

### 雅閣 中式美饌精選

### ヤグ 中華特選メニュー

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

供應時間為中午 12:00 至下午 2 點 30 分，以及晚間 6 點至 10 點

ご提供時間：正午 12：00 ～午後 2：30、午後 6：00 ～午後 10：00

MINCED TAIWANESE BEEF SOUP Crab Meat, Egg White	420
GIANT GAROUPA, WOK-FRIED Yam, Vegetables	880
SHRIMPS, EGGS, SAUTÉED Spring Onion	530
TAIWANESE BLACK PORK, GLAZED Fresh pineapple, sweet and sour sauce	650
ASSORTED FUNGUS, SAUTÉED - V Bamboo Piths	530
ASSORTED VEGETABLES, STIR-FRIED - V Egg White, Jasmine Rice	470
YA GE CRISPY CHICKEN (HALF) ● Spiced salt, lemon juice	750

Please be informed that menu items are subject to change based on the seasonality.  
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.

- Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO
- Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

西湖牛肉羹 (台灣牛肉)	420	西湖式牛肉とろみスープ	420
翡翠炒斑球	880	タマカイとヤムイモの炒め	880
滑蛋鮮蝦仁	530	卵とエビの炒め	530
鳳梨咕嚕黑豚肉	650	台湾産黒豚とフレッシュパイナップル入り酢豚	650
竹筴鼎湖上素 (素)	530	キノガサダケとキクラゲ、キノコの炒め (ベジタリアン)	530
蛋白素菜炒飯 (素)	470	五目野菜と卵白のチャーハン (ベジタリアン)	470
雅閣脆皮雞 (半隻) ●	750	ヤグ特製クリスピーチキン (ハーフサイズ) ●	750

敬請知悉菜單品項可能依季節不定期更換。  
 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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

メニューは季節により、不定期に変更する場合がございますのでご了承ください。  
 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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## DESSERTS

甜點

デザート

Available from 12pm to 10pm

供應時間為中午 12 點至晚間 10 點

ご提供時間：正午 12：00 ～午後 10：00

SELECTION OF CHEESE	720
Your choice of three cheeses serve with traditional condiments Please ask your server for Chef's selection	
BLACK FOREST	385
Kirsch perfumed chocolate sponge cake with infused cherries	
FINGER LEMON TART	330
With citrus sorbet	
CHOCOLATE MOUSSE	385
Silky chocolate mousse with dark chocolate 70% cocoa	
ICE CREAM AND SORBET	180
A scoop of homemade vanilla, chocolate, strawberry, mango or pistachio ice cream	
FRESH FRUITS	300
Seasonal cut fruits	

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.

- Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO
- Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

乳酪拼盤 您可選擇三種您喜好的主廚推薦起司，搭配傳統佐食配料	720	チーズの盛り合わせ シェフのお薦めチーズより三種類お選びください 伝統的調味料添え	720
黑森林蛋糕 櫻桃風味巧克力海綿蛋糕佐酒漬櫻桃	385	チェリー風味チョコレートケーキ チェリー風味チョコレートスポンジケーキ チェリーの酒漬けを添えて	385
檸檬塔 佐柑橘冰沙	330	レモントルト 柑橘シャーベットを添えて	330
巧克力慕斯 70% 濃郁黑巧克力風味	385	チョコレートムース カカオ70%ブラックチョコレート風味	385
冰淇淋和冰沙 單球冰淇淋，您可選擇香草、巧克力、草莓、芒果或開心果口味	180	アイスクリームとシャーベット カップアイスクリーム バニラ、チョコレート、ストロベリー、 マンゴー、またはビスタチオよりお好みのフレーバーをお選びください	180
新鮮水果 時令水果切盤	300	フレッシュフルーツ 季節のフルーツプレート	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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## LITTLE FANS FAVORITE

### 兒童菜單

### お子様メニュー

Available from 12pm to 10pm

供應時間為中午 12 點至晚間 10 點

ご提供時間：正午 12：00 ～午後 10：00

## LITTLE FANS FROM 1 TO 6 YEARS CHILDREN PORTION SIZES

NEAPOLITAN PASTA – V Spaghetti with tomato sauce and basil	330
CHICKEN CONGEE	330
CHICKEN NUGGETS Breaded free-range chicken, served with tartar sauce	385
FRIED RICE Sliced chicken and vegetables	220
FRENCH FRIES	165
ICE CREAM AND SORBET A scoop of homemade vanilla, chocolate, strawberry, mango, or pistachio ice cream	180

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.

- Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO
- Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 一至六歲兒童食用份量

拿破崙義大利麵 (素) 蕃茄羅勒義大利麵	330
雞肉粥	330
雞塊 香脆炸雞塊佐塔塔醬	385
炒飯 搭配雞肉片與蔬菜	220
薯條	165
冰淇淋和冰沙 單球冰淇淋，您可選擇香草、巧克力、草莓、芒果或開心果口味	180

## お子様メニュー(一歳児から六歳児用)

スパゲティーナポリタン (ベジタリアン) クラシクトマトソース風味スパゲティー バジルを添えて	330
鶏肉粥	330
チキンナゲット チキンナゲット タルタルソースを添えて	385
チャーハン 鶏肉と野菜入り	220
フライドポテト	165
アイスクリームとシャーベット カップアイスクリーム バニラ、チョコレート、ストロベリー、 マンゴー、またはピスタチオよりお好みのフレーバーをお選びください	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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## OVERNIGHT DINING

### 宵夜 お夜食

Available from 10pm to 6am

供應時間為晚間 10 點至隔日早上 6 點

ご提供時間：午後 10：00 ~ 翌朝 6：00

## APPETIZERS, SALADS, SOUPS

SMOKED SALMON	650
With bagel chip, dill cream and smoked herring caviar	
CLASSIC CAESAR SALAD	500
Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons, anchovies, bacon, Parmesan cheese	
With your choice of grilled chicken or smoked salmon	650
GREEK SALAD – V	530
Lettuce with Feta cheese, zucchini, tomato, bell pepper and Kalamata olives	
OMELET	385
Fresh herbs garnish with mushrooms, grilled tomato, potato and your choice of bacon, chicken sausages, pork sausages, smoked salmon or York ham	
ROASTED TOMATO CREAM SOUP – V	430
With spicy taco cream	
FRENCH ONION SOUP	450
With Gruyere crouton	
DAILY VEGETARIAN SOUP– V	450

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.

- Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO
- Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO



## 開胃菜、沙拉、湯

煙燻鮭魚 煙燻鮭魚佐貝果脆片，配時蘿奶油和煙燻鮭魚魚子醬	650
經典凱薩沙拉 嫩蘿蔓萵苣配凱薩醬、麵包丁、鯷魚、培根與帕瑪森乳酪	500
您可選擇搭配雞肉或煙燻鮭魚	650
希臘沙拉 (素食) 搭配生菜沙拉佐羊奶乳酪、櫛瓜、蕃茄、甜椒和卡拉馬橄欖	530
香料歐姆蛋 搭配香料、磨菇、烤蕃茄、馬鈴薯 您可額外選擇培根、雞肉或是豬肉香腸、煙燻鮭魚或約克火腿	385
烤蕃茄奶油湯 (素食) 佐辣奶油	430
法式洋蔥湯 佐起司麵包丁	450
每日例湯 (素食)	450

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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

## 前菜、サラダ、スープ

スモークサーモン スモークサーモン ベーグルチップ ディルクリームとスモークニシンキャビアソースを添えて	650
クラシックシーザーサラダ ロマーニ シーザーサラダドレッシング、クルトン、アンチョビ、 ベーコンとパルメザンチーズ	500
チキンまたはスモークサーモンのいずれかをお選びください	650
ギリシャ風サラダ (ベジタリアン) レタス フェタチーズ、ズッキーニ、トマト、パプリカ、カラマタ・オリーブを 添えて	530
スパイスオムレツ 各種スパイス、マッシュルーム、トマトのグリル、ポテト その他有料にてベーコン、チキンまたはポークソーセージ、 スモークサーモンまたはハムをお選びいただけます	385
ローストトマトのクリームスープ (ベジタリアン) スパイシークリームを添えて	430
フレンチオニオンスープ チーズクルトンを添えて	450
本日のスープ(ベジタリアン)	450

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## OVERNIGHT DINING

宵夜

お夜食

Available from 10pm to 6am

供應時間為晚間 10 點至隔日早上 6 點

ご提供時間：午後 10：00 ～翌朝 6：00

## MAIN COURSES

SPAGHETTI OR PENNE PASTA With choice of tomato, carbonara or bolognese sauce	600
TAIWANESE BEEF NOODLE SOUP With slow braised US beef short ribs, beef tendon and green vegetables	650
WOK-FRIED RICE With prawns, conpoy, egg white and pinenuts	580
US BEEF TENDERLOIN Seasonal vegetables, mashed potato served with black pepper sauce and Béarnaise sauce (4 oz.)	1,250

## DESSERTS

BLACK FOREST Kirsch perfumed chocolate sponge cake with infused cherries	385
FINGER LEMON TART With citrus sorbet	330
ICE CREAM AND SORBET A scoop of homemade vanilla, chocolate, strawberry, mango or pistachio ice cream	180
FRESH FRUITS Seasonal cut fruits	300

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.

- Does contain genetically modified soy bean or corn, GMO
- Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

## 主食

義大利麵條或筆管麵 您可選擇蕃茄醬、奶油培根醬或蕃茄肉醬	600
台式牛肉麵 慢燉美國牛小排、牛筋與季節蔬菜	650
瑤柱鮮蝦炒飯 鮮蝦、干貝絲、蛋白與松子	580
碳烤美國菲力牛排 佐季節時蔬與馬鈴薯泥，搭配黑胡椒醬與法式伯那西醬汁（四盎司）	1,250

## 甜點

黑森林蛋糕 櫻桃風味巧克力海綿蛋糕佐酒漬櫻桃	385
檸檬塔 佐柑橘冰沙	330
冰淇淋和冰沙 單球冰淇淋，您可選擇香草、巧克力、草莓、芒果或開心果口味	180
新鮮水果 時令水果切盤	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。

- 含基因改造大豆或玉米產品
- 含非基因改造大豆或玉米產品

## メインコース

イタリアンスパゲティまたはペンネ トマトソース、カルボナーラ、ミートソースよりお選びください	600
台湾式牛肉麵 とろ火で煮込んだアメリカ産牛ショートリブ、牛腱と季節の野菜	650
貝柱とエビチャーハン エビ、貝柱、卵白と松の実	580
炭焼きアメリカ産フェレステーキ 季節の野菜とマッシュドポテト、 ブラックペッパーソースとベアルネーズソースを添えて（4オンス）	1,250

## デザート

チェリー風味チョコレートケーキ チェリー風味チョコレートスポンジケーキ チェリーの酒漬けを添えて	385
レモンタルト 柑橘シャーベットを添えて	330
アイスクリームとシャーベット カップアイスクリーム バニラ、チョコレート、ストロベリー、 マンゴー、またはビスタチオよりお好みのフレーバーをお選びください	180
フレッシュフルーツ 季節のフルーツプレート	300

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。

- 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

## 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	280
Kronenbourg - France 法國可倫堡啤酒 クローネンブルグ - フランス	300
Heineken - Holland 荷蘭海尼根啤酒 ハイネケン - オランダ	280
Asahi - Japan 日本朝日啤酒 アサヒビール - 日本	280
Kirin - Japan 日本麒麟啤酒 キリン - 日本	280

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

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。

**WINE BY THE GLASS | 單杯酒 | ガラスのワイン**

**SPARKLING WINES | 汽泡酒 | スパークリングワイン**

	Variety 品種	Glass 單杯	Bottle 瓶
2016 Col Vetoraz, Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, Veneto, Italy	Glera	420	2,500
NV Henriot Brut Souverain, Champagne, France	Champagne Blend	720	4,300

**WHITE WINES | 白酒 | 白ワイン**

2012 Hugel & Fils, Gentil, Alsace, France - 375 ml	Gewurz., P. Gris, Riesl., Musc., Sylva.	450	1,100
2013 Sean Minor, Four Bears, Chardonnay, Central Coast California, USA	Chardonnay	480	2,400
2014 Garofoli, Podium, Verdicchio, Marche, Italy	Verdicchio	580	2,900

**RED WINES | 紅酒 | 赤ワイン**

2013 Rocca delle Macie, Chianti Classico Riserva, Toscana, Italy	Sangiovese, Cabernet, Merlot	500	2,500
2014 Domaine Richard Maniere, Bourgogne Rouge, France	Pinot Noir	580	2,900
2012 Sean Minor, Nicole Marie, Red Blend, Napa Valley, California, USA	Merlot, Zinfandel, Petite Sirah	580	2,900

**SWEET WINE | 甜酒 | 甘口ワイン**

2015 Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy, 375 ml	Moscato	330	1,000
--	---------	-----	-------

If the listed vintage is not available, the next available vintage will be offered.  
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

欲選購的年分佳釀若已售罄，我們將提供您次一接近該年份之佳釀。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。

**CHAMPAGNE | 香檳 | シャンパン**

**BLEND**

	Vintage 年份	Bottle 瓶
Jacquesson & Fils, Cuvée No. 739 Extra Brut	NV	5,500
Bollinger, Special Cuvée Brut	NV	7,500
Krug, Grande Cuvée	NV	19,500

**BLANC DE BLANCS**

Henriot, Blanc de Blancs Brut	NV	4,580
Taittinger, Comtes de Champagne Blanc de Blancs	2004	18,800
Salon, Cuvée 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs	2002	45,000

**MILLÉSIME**

Henriot, Cuvée des Enchanteleurs Brut	2000	17,000
Dom Pérignon, Brut	2006	17,500
Louis Roederer, Cristal Brut	2007	26,000

**CHAMPAGNE ROSÉ | 粉紅香檳 | シャンパン ローゼ**

Henriot, Brut Rosé	NV	4,880
Moët & Chandon, Brut Rosé	NV	6,500
Billecart-Salmon, Brut Rosé	NV	9,000

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

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。

WHITE WINES   白酒   白ワイン	Vintage 年份	Bottle 瓶
<b>ITALY 義大利</b>		
<b>Piemonte 皮蒙特</b>		
Pio Cesare, Gavi di Gavi	2013	2,900
Gaja, Rossj-Bass	2014	8,200
<b>Umbria 翁布里亞</b>		
Marchesi Antinori, Castello della Sala, Cervaro della Sala	2012	5,800
<b>FRANCE 法國</b>		
<b>Loire 羅亞爾河</b>		
Pascal Jolivet, Sauvignon Blanc, Attitude	2012	2,700
<b>Bourgogne 勃根地</b>		
Domaine Seguin-Manuel, Meursault Les Clous	2013	4,800
Domaine Laroche, Chablis 1er Cru, Les Fourchaumes Vieilles Vignes	2013	5,000
<b>Rhône 隆河</b>		
Paul Jaboulet Aîné, Crozes-Hermitage, Les Jalets	2012	2,900
<b>GERMANY 德國</b>		
Dr. Loosen, Riesling Kabinett, Mosel	2015	2,600
<b>USA 美國</b>		
Château Montelena, Chardonnay, Napa Valley, CA	2012	5,500
<b>AUSTRALIA 澳洲</b>		
<b>South Australia 南澳</b>		
Henschke, Tilly's Vineyard, Barossa Valley	2010	2,900
<b>NEW ZEALAND 紐西蘭</b>		
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough	2016	2,900

If the listed vintage is not available, the next available vintage will be offered.  
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

欲選購的年份佳釀若已售罄，我們將提供您次一接近該年份之佳釀。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

RED WINES   紅酒   赤ワイン	Vintage 年份	Bottle 瓶
<b>ITALY 義大利</b>		
<b>Piemonte 皮蒙特</b>		
Pio Cesare, Barbera d'Alba	2014	3,300
Gaja, Barolo Dagromis	2009	7,500
<b>Veneto 維內托</b>		
Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico	2012	6,000
<b>Toscana 托斯卡納</b>		
Ornellaia e Masseto, Le Volte dell' Ornellaia	2015	3,600
Marchesi de' Frescobaldi, Castello Nipozzano, Chianti Rufina Riserva	2013	3,600
<b>FRANCE 法國</b>		
<b>Bordeaux 波爾多</b>		
Château La Lagune, Haut-Medoc	2010	9,500
<b>Bourgogne 勃根地</b>		
Domaine Frederic Esmonin, Gevrey-Chambertin	2014	4,100
Anne Gros, Bourgogne Rouge	2013	4,500
<b>Rhône 隆河</b>		
E. Guigal, Gigondas	2011	3,800
<b>USA 美國</b>		
Robert Mondavi Winery, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, CA	2013	4,000
Newton Vineyard, Unfiltered Merlot, Napa Valley, CA	2013	5,800
<b>AUSTRALIA 澳洲</b>		
<b>South Australia 南澳</b>		
Henschke, Henry's Seven, Barossa Valley	2014	4,600
<b>Western Australia 西澳</b>		
Cape Mentelle, Trinders Cabernet Merlot, Margaret River	2013	2,900
<b>NEW ZEALAND 紐西蘭</b>		
Cloudy Bay, Pinot Noir, Marlborough	2014	3,900
<b>CHILE 智利</b>		
Casa Lapostolle, Cuvée Alexandre Merlot, Apalta	2012	3,300

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

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。

**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	380	4,800
Johnnie Walker Gold Label	450	5,800
Johnnie Walker Blue Label	1,300	15,800
Chivas Regal 12 years	380	3,800
Royal Salute 21 years	680	6,800

**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	380	3,600
Glenmorangie 18 years	880	9,800
The Macallan 12 years	480	6,300
The Macallan 18 years	1,280	15,800

**AMERICAN WHISKY | 美國威士忌 | アメリカンウイスキー**

Jack Daniel's Tennessee	400	4,800
Maker's Mark	400	4,800
Woodford Reserve	480	5,800

**GIN | 琴酒 | ジン**

Bombay Sapphire	400	4,300
Hendrick's	450	5,300
Tanqueray NO. 10	450	5,800

**VODKA | 伏特加 | ウォッカ**

Belvedere	400	4,800
Grey Goose	450	5,800
Ciroc	450	5,800

**APERITIF | 餐前酒 | 食前酒**

	glass 單杯	bottle 瓶
Dolin dry blanc, rouge	350	
Campari	350	

**LIQUEURS | 利口酒 | リキュール**

Baileys	330	
Kahlua	330	
Sambuca	330	

**RUM | 蘭姆酒 | ラム**

Bacardi Carta Blanca	330	3,800
Havana Club 7 years	400	4,800
Zacapa 23 years	450	5,800

**TEQUILA | 龍舌蘭酒 | テキーラ**

Patron Silver	550	6,300
Patron Anejo	750	8,300
Don Julio Reposado	650	7,800

**COGNAC | 干邑白蘭地 | コニャック**

Hennessy V.S.O.P	450	5,800
Hennessy X.O	1,280	15,800
Remy Martin V.S.O.P	450	5,800
Remy Martin X.O	1,280	15,800

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

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

English breakfast   英國早餐茶   イングリッシュ ブレックファースト	220
Darjeeling earl grey   伯爵茶   アールグレイ	220
Spring Darjeeling   大吉嶺春茶   ダージリン	220
Pure camomile   洋甘菊茶   カモミール	220
Peppermint   草本薄荷茶   ペパーミント	220
Fancy Sencha   日本煎茶   煎茶	220
Jasmine Gold   黄金茉莉茶   ジャスミンゴールド	220
Roibosh & Lemon   檸檬國寶茶   ルイボスレモン	220
Apple Fantasies   夢幻蘋果茶   アップル ファンタジー	220
Alishan Oolong   阿里山烏龍茶   アリサンウーロン	220
Shihchao Jinshuan   石棹金萱   キンセンチャ	220
Dongding Oolong   凍頂金萱   トウチョウキンセンチャ	220
Oriental Beauty   東方美人茶   トウホウビジン	220
Sanxia Bi Luo Chun   三峽碧螺春   サンキョウビロチュン	220
Pekoe Green Tea   白毫烏龍茶   ハクゴウウーロン	220

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

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	250
Caffé Latte   咖啡拿鐵   カフェラテ	250
Cappuccino   卡布奇諾   カプチーノ	250
Espresso   義式濃縮   エスプレッソ	220
Decaf   低因咖啡   カフェインレスコーヒー	220
Double espresso   雙份濃縮   ダブルエスプレッソ	250

### OTHERS | 其他飲品 | その他

Chocolate   巧克力   チョコレート	250
Soybean milk   豆漿   豆乳 ●	180
Milk   牛奶   牛乳	180

### 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	250
Grapefruit   葡萄柚汁   グレープフルーツジュース	250
Kiwi   奇異果汁   キウイジュース	250
Watermelon   西瓜汁   スイカジュース	250
Pineapple   鳳梨汁   パイナップルジュース	250
Apple   蘋果汁   アップルジュース	250
Guava   芭樂汁   グアバジュース	250
Carrot   胡蘿蔔汁   キャロットジュース	250
Cucumber   小黃瓜汁   キュウリジュース	250

- 含基因改造大豆或玉米產品 / can contain genetically modified soy bean or corn, GMO / 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 含非基因改造大豆或玉米產品 / does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO / 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています

### 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	280
Banana with nutmeg spice and low fat yogurt   香蕉肉荳蔻低脂優格冰沙	280
ナツメグ、低脂肪ヨーグルトのバナナ スムージー	
Papaya basil and soybean milk   木瓜羅勒豆漿冰沙	
パパイヤ豆乳のスムージー ●	280

### 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	140 / 220
Acqua Panna   普娜   アクア パンナ 250ml / 1000ml	150 / 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	150 / 250
Perrier   沛綠雅   ペリエ 330ml / 700ml	140 / 220

### 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

- 含基因改造大豆或玉米產品 / can contain genetically modified soy bean or corn, GMO / 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
- 含非基因改造大豆或玉米產品 / does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO / 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています