



中式紅茶

CHINESE BLACK TEA

壺 POT

台灣紅茶 Taiwan Black Tea

230

焦糖與麥芽香 | 硃紅色澤，產於台灣台北
Caramel and Maltose | Vermilion, Taipei, Taiwan

魚池阿薩姆紅茶 Yuchi Assam Black Tea

250

肉桂香 | 寶石紅色澤，產於台灣南投
Cinnamon | Ruby Red, Nantou, Taiwan

中式烏龍茶

CHINESE OOLONG TEA

壺 POT

台東紅烏龍 Taitung Red Oolong Tea

230

熟花果香與蜜香 | 珊瑚紅色澤，產於台灣台東
Honey and Flowery | Coral, Taitung, Taiwan

凍頂烏龍 Dongding Oolong

230

熟果與花香 | 琥珀色澤，產於台灣南投
Ripe Fruit and Flower | Amber, Nantou, Taiwan

東方美人 Oriental Beauty

230

熟果與清甜蜜香 | 琥珀色澤，產於台灣台北
Ripe Fruit and Honey | Amber, Taipei, Taiwan

中式綠茶

CHINESE GREEN TEA

壺 POT

三峽碧螺春 Sanxia Bi Luo Chun

230

花香與綠豆香 | 碧綠色澤，產於台灣台北
Flowers and Green Bean | Emerald, Taipei, Taiwan

石棹金萱 Shihchao Jinshuan

230

奶油與桂花香 | 亮綠色澤，產於台灣嘉義
Cream and Osmanthus | Clear Green, Chiayi, Taiwan

菜單所提供之咖啡與茶品皆使用永續採購之原料。
All coffee and tea are sustainably sourced.



西式紅茶

WESTERN BLACK TEA

壺 POT

大吉嶺 FTGFOP Darjeeling FTGFOP

250

蜜思嘉葡萄與水果香 | 淡紅色澤，產於印度
Muscat and Fruit | Pale Red, Darjeeling, India

英式早餐茶 English Breakfast

230

柔和花香 | 深紅色澤，以錫蘭與阿薩姆調配
Slightly Floral | Dark Red, Ceylon and Assam Teas

皇家帝王伯爵茶 Lords Earl Grey

230

紅花與佛手柑香氣 | 深琥珀色，紅茶與佛手柑調配
Red Flowers and Bergamot | Dark Amber, Black Tea with Bergamot

愛爾蘭威士忌奶香茶 Irish Whiskey-Cream

230

可可與奶油香 | 深琥珀色，以愛爾蘭威士忌與可可調配
Chocolate and Cream | Dark Amber, Irish Whiskey and Chocolate

玫瑰花瓣紅茶 Red Roses

230

玫瑰花香 | 深紅色澤，以玫瑰花瓣與紅茶調配
Flower of Rose | Dark Red, Rose Petal and Black Tea

花果山茗茶 Fruit Mountain

230

花與蜜糖香氣 | 亮金黃色澤，以花瓣和紅茶調配
Flowery and Honey | Golden Brown, Flower and Black Tea

菜單所提供之咖啡與茶品皆使用永續採購之原料。
All coffee and tea are sustainably sourced.



西式白茶、綠茶

WESTERN WHITE TEA, GREEN TEA

壺 POT

茉莉皇后綠茶 **Jasmine Queen**

230

花與青草香氣 | 淡綠色，以茉莉花調配

Flowery and Grass | Light Green, Jasmine Blossom

白牡丹茶 **Pai Mu Tan & Melon**

230

花香與清甜果香 | 金黃色澤，以白牡丹花與哈密瓜調配

Flowery and Fruity | Golden Amber, White Peony Blossom and Cantaloupe

日本煎茶 **Fancy Sencha**

230

清新青草香氣 | 青綠色，細葉煎茶

Fresh and Grass | Light Green, Fine-Leaf Sencha

菜單所提供之咖啡與茶品皆使用永續採購之原料。
All coffee and tea are sustainably sourced.



無咖啡因茶品及草本茶

CAFFEINE FREE TEA & HERBAL INFUSION

壺 POT

洋甘菊 Chamomile Tea

230

洋甘菊花 | 淡黃色澤

Flower of Chamomiles | Light Yellow

繽紛莓果茶 Red Fruit

230

夏日水果香 | 深紅色澤，以接骨木，藍莓，紅醋栗調配

Red Fruit | Dark Red, Elderberry, Blueberry and Red Currant

夢幻蘋果茶 Apple Fantasies

230

蜜甜果香 | 淡紅色澤，以蘋果與玫瑰果調配

Sweet Fruit | Pale Red, Apple and Rosehip

草本薄荷茶 Peppermint

230

清新薄荷香 | 深綠色澤，以薄荷與檸檬草調配

Fresh Mint | Dark Green, Peppermint and Lemon Grass

香橙國寶茶 Rooibos & Orange Tea

250

香橙及花香 | 亮褐色澤，以香橙和南非國寶茶調配

Orange and Flowery | Light Brown, Lemon and Rooibos

菜單所提供之咖啡與茶品皆使用永續採購之原料。
All coffee and tea are sustainably sourced.



咖啡 (所有咖啡皆提供低咖啡因的選項)

COFFEE (All coffees are available decaffeinated)

單杯 GLS

濃縮咖啡 Espresso 220

雙份濃縮咖啡 Double Espresso 250

美式咖啡 Americano (Hot/Ice) 250/270

咖啡拿鐵 Latte (Hot/Ice) 250/270

卡布奇諾 Cappuccino (Hot/Ice) 250/270

菜單所提供之咖啡與茶品皆使用永續採購之原料。
All coffee and tea are sustainably sourced.



香檳

CHAMPAGNE

單杯 GLS / 瓶 BOTTLE

Pol Roger Brut Reserve Champagne, France, NV	800 / 4,700
Billecart-Salmon, Brut Reserve, NV	7,300
Bruno Paillard Rose, MV	10,000

白葡萄酒

WHITE WINE

Chateau Loumelat, Bordeaux, France, 2022	460 / 2,300
Kunstler Riesling QbA Trocken, Rheingau, Germany, 2022	520 / 2,600
Joseph Drouhin, Montagny 1er Cru, Bourgogne, France, 2022	750 / 3,600

紅葡萄酒

RED WINE

Querciabella Chianti Classico, Toscana, Italy, 2019	600 / 3,000
Torbreck Woodcutters Shiraz, Barossa Valley, Australia, 2021	660 / 3,300
Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir, France, 2021	820 / 4,100

啤酒

BEER

瓶 BOTTLE

無酒精台灣金牌啤酒 Non-Alcohol Taiwan Beer, Gold Label	220
台灣金牌啤酒 Taiwan Beer, Gold Label	250
海尼根 Heineken	250
朝日 Asahi Super Dry	250



威士忌

WHISKEY

單杯 GLS / 瓶 BOTTLE

Maker's Mark

380 / 4,800

Macallan 12 Double Cask

450 / 6,500

干邑白蘭地

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.

430 / 6,000

Hennessy X.O.

1,250 / 18,000

伏特加

VODKA

Belvedere

380 / 4,800

Ketel One

430 / 6,000

萊姆酒

RUM

Havana 3

330 / 4,000

Bacardi Carta Blanca

380 / 5,000

琴酒

GIN

Tanqueray No.10

430 / 5,900

Hendricks

430 / 5,900



青隅特調

SIGNATURE MOCKTAIL

單杯 GLS

琉光金萱 Golden Green Fizz

300

石棹金萱茶 | 蘋果汁 | 蘇打水
Shihchao Jinshuan | Apple Juice | Soda Water

琥珀茶韻 Amber Breeze

300

台灣紅茶 | 蔓越莓汁 | 荔枝果泥 | 萊姆汁 | 蘋果汁 | 蜂蜜 | 蛋白
Taiwan Black Tea | Cranberry Juice | Lychee Puree | Lime Juice | Apple Juice |
Honey | Egg White

果汁

JUICE

單杯 GLS

季節果汁 Seasonal Juice

230

軟性飲料

SOFT DRINK

瓶 BOTTLE

可口可樂 Coca Cola

200

零卡可樂 Coke Zero

200

雪碧 Sprite

200

通寧水 Tonic Water

200

薑汁汽水 Ginger Ale

200

蘇打水 Soda Water

200

礦泉水

MINERAL WATER

瓶 BOTTLE

台灣在地純水/氣泡水 Local Still /Sparkling Water 900ml

150

普娜礦泉水 Aqua Panna 500ml /1L

220/280

聖沛黎洛氣泡礦泉水 San Pellegrino 500ml /1L





220/280



精選餐點

MAIN DISHES SELECTION

- 傳統義大利蔬菜湯 Minestrone (V)**  **500**
季節時蔬 | 香草
Seasonal Vegetables | Herbs
- 龍蝦湯 Lobster Bisque**   **620**
龍蒿 | 鮮奶油
Tarragon | Cream
- 嫩煎宜蘭櫻桃鴨胸 Yilan Duck Breast, Pan-fried** **780**
洋芋 | 甜豆 | 野莓醬
Roasted Potato | Sugar Snap Pea | Wild Berry Jus
- 嫩煎海鱸魚 Pan-fried Toothfish** **980**
香檳奶油醬 | 鮭魚卵
Champagne Cream Sauce | Salmon Roe
- 紅醬水管麵 Rigatoni Arrabbiata**  **600**
辣椒 | 巴西里
Chili | Parsley
- 白醬海鮮義大利麵 Seafood Spaghetti with Cream Sauce**  **720**
淡菜 | 鮮蝦 | 蛤蜊 | 干貝
Mussels | Shrimp | Clam | Scallops
- XO 醬松阪豬炒飯 Pork Neck Fried Rice with XO Sauce** **680**
松阪豬 (豬肉原產地: 台灣) | 青蔥 | 蘆筍
Pork Neck (Pork Origin: Taiwan) | Green Onion | Asparagus
- 台式牛肉麵 Taiwanese Beef Noodles Soup** **680**
慢燉牛小排 (牛肉原產地: 美國) | 牛筋 (牛肉原產地: 台灣) | 季節時蔬
Slow-Braised Beef Short Rib (Beef Origin: America) |
Beef Tendon (Beef Origin: Taiwan) | Seasonal Vegetables

 Shellfish 甲殼類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食 | (V) Vegan 全素 |  Gluten free 無麩質

本菜單使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用。

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，服務團隊將竭誠為您服務。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。
賓客自備於文華東方酒店以外的商店購買之蛋糕，將另酌收新台幣 800 元服務費用。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶新台幣 1,000 元。

All seafood in this menu is sustainably sourced.

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.

A cakeage fee of TWD 800 per cake is applied for any cake not purchased from the Hotel.

The corkage fee at this restaurant is TWD 1,000 per bottle for wines and spirits.



輕食餐點

SNACKS

新鮮水果盤 Fresh Fruits (V) 360

時令水果切盤
Seasonal Sliced Fruits Platter

田園三明治 Garden Sandwich 600

烤蔬菜 | 番茄 | 莫茲瑞拉乳酪 | 羅勒醬
Grilled Vegetables | Tomato | Mozzarella Cheese | Basil Pesto

總匯三明治 Club Sandwich 680

火腿 (豬肉原產地:台灣) | 培根 (豬肉原產地:台灣) |
雞肉 | 巧達起司 | 煎蛋 | 番茄 | 生菜
Ham (Pork Origin: Taiwan) | Bacon (Pork Origin: Taiwan) | Chicken | Cheddar |
Fried Egg | Tomato | Lettuce

文華澳洲和牛堡 M.O. Burger 780

搭配薯條 served with French Fries
巧達起司 | 洋蔥酸辣醬 | 培根 (豬肉原產地:台灣) | 和牛 (牛肉原產地:澳洲) |
煎蛋 | 酸黃瓜 | 番茄
Cheddar | Onion Chutney | Bacon (Pork Origin: Taiwan) |
Wagyu Beef (Beef Origin: Australia) | Fried Egg | Gherkins | Tomato

鮮蔬春捲 Spring Roll (V) 400

紅蘿蔔 | 芋頭 | 木耳 | 竹筍 | 野菇 | 豆腐
Carrots | Taro | Black Fungus | Bamboo Shoots | Mushrooms | Bean Curd

 Shellfish 甲殼類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食 | (V) Vegan 全素 |  Gluten free 無麩質

本菜單使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用。

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，服務團隊將竭誠為您服務。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。
賓客自備於文華東方酒店以外的商店購買之蛋糕，將另酌收新台幣 800 元服務費用。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶新台幣 1,000 元。

All seafood in this menu is sustainably sourced.

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.

A cakeage fee of TWD 800 per cake is applied for any cake not purchased from the Hotel.

The corkage fee at this restaurant is TWD 1,000 per bottle for wines and spirits.



輕食餐點

SNACKS

主廚沙拉 Chef's Salad

680

煙燻鮭魚 | 約克火腿 (豬肉原產地:加拿大) | 雞肉 | 雞蛋 |
煙燻培根 (豬肉原產地:台灣)

Smoked Salmon | York Ham (Pork Origin: Canada) | Chicken | Egg |
Smoked Bacon (Pork Origin: Taiwan)

您可選擇巴薩米克橄欖油醋、鄉村醬、或千島醬

Choice of Olive Oil and Balsamic Vinaigrette, Ranch Dressing, Thousand Island Dressing

卡布里沙拉 Caprese Salad

620

新鮮番茄 | 馬茲瑞拉起司 | 羅勒 | 巴薩米克醋

Heirloom Tomatoes | Mozzarella | Basil | Balsamic Vinegar

經典凱薩沙拉 Caesar Salad



720

羅蔓萵苣 | 凱薩醬 | 麵包丁 | 鯷魚 | 帕瑪森起司 | 煙燻培根 (豬肉原產地:台灣)

Romaine Lettuce | Caesar Dressing | Croutons | Anchovies | Parmesan |
Smoked Bacon (Pork Origin: Taiwan)

您可選擇搭配雞肉或煙燻鮭魚

With a Choice of Grilled Chicken or Smoked Salmon

 Shellfish 甲殼類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食 | (V) Vegan 全素 |  Gluten free 無麩質

本菜單使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用。

若您有任何飲食禁忌或特殊需求，服務團隊將竭誠為您服務。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

賓客自備於文華東方酒店以外的商店購買之蛋糕，將另酌收新台幣 800 元服務費用。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶新台幣 1,000 元。

All seafood in this menu is sustainably sourced.

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.

A cakeage fee of TWD 800 per cake is applied for any cake not purchased from the Hotel.

The corkage fee at this restaurant is TWD 1,000 per bottle for wines and spirits.