



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

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

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

中式綠茶

CHINESE GREEN TEA

壺 POT

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

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

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

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

地中海紅果紅茶 Quatre Fruits Rouges 250

四種水果香氣 | 深褐色，草莓、覆盆子、櫻桃和紅醋栗
Four Fruits | Dark Brown, Strawberry, Raspberry, Cherry and Red Currant

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

Flowerly 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

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

大溪地之戀 **Tahitian Love**

250

香草與杏仁香氣 | 翠綠色，萬壽菊與玫瑰花瓣調配

Lavender and Almond | Light Green, Marigold Petals with Rosebuds

哈瑪節慶綠茶 **The Du Hamman Berries**

250

水果香 | 翠綠色，土耳其式綠茶，紅果，玫瑰花瓣與橙花花瓣調配

Fruity | Light Green, Turkish Green Tea, Berries, Roses and Orange Flower



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

Delamotte Brut, NV	800 / 4,600
Billecart-Salmon, Brut Reserve, NV	7,300
Bruno Paillard Rose, MV	10,000

白葡萄酒

WHITE WINE

Ceretto, Langhe Arneis Blange, Piemonte, Italy 2022	500 / 2,500
Domaine Trapet, Riquew Ihr, Alsace, France, 2021	600 / 3,000
Spottswoode Sauvignon Blanc, California, USA, 2019	850 / 4,100

紅葡萄酒

RED WINE

Franck Massard Bellesa Perfecta, Spain, 2018	600 / 2,900
Querciabella Chianti Classico DOCG, Toscana, Italy, 2019	600 / 3,000
Zyme Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italy, 2017	790 / 4,000

啤酒

BEER

瓶 BOTTLE

海尼根 Heineken	250
台灣啤酒 Taiwan Beer, Gold Label	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

MO 檸檬汁 MO Lemonade

300

水蜜桃果泥 | 萊姆汁 | 蘇打水 | 蘋果汁 | 梅子汁
Peach Puree | Lime Juice | Soda Water | Apple and Plum Juice

玫瑰花蕾 Rosebud

300

草莓果泥萊姆汁 | 萊姆汁 | 蔓越莓汁 | 水蜜桃果露 | 冰紅茶
Strawberry Puree | Lime Juice | Cranberry Juice | Peach Syrup and Black Tea

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.