

蘭輝

BLACK QUEEN

獨特風乾葡萄釀造，同時帶有櫻桃、草莓、醃漬蕃茄香氣，成就多層次風味，口感滑順、尾韻悠長回甘，透過舌尖即可感受台灣特有的風土樣貌。

NT\$ 1,600 +10% / 瓶

酒精濃度15%，750ml

「蘭輝酒莊」是台灣歷史最悠久的在地葡萄酒莊，所有酒品皆來自於彰化二林種植50多年老藤金香、黑后葡萄，人工分次採收，由於不添加任何人工物料，讓葡萄運用單純自然的步調，經過時間的堆砌醱釀，達到最深邃、醇厚的綺麗滋味。

將手作的堅持與質感溫度，獻給台灣這塊土地上的人們，傳遞一份微醺的幸福。



主廚推薦

Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

三杯虎掌南非鮑 (台灣豬肉)

Stir-Fried Abalone and Pork Tendon with Sesame Oil,
Rice Wine and Soy Sauce (Taiwan Pork)

スジと南アフリカ産アワビのサンペイソース (台湾産豚肉)

NT\$ 1,280

麗禧桑拿牛肉湯 (美國牛肉)

Signature Sauna Beef Ribs Drizzled with Beef Bone Soup (U.S. Beef)

牛リブステーキの牛骨スープがけ 麗禧風 (米国産牛肉)

NT\$ 560

瓜仁吻仔魚

Fried Whitebait with Melon Seeds

しらすとメロンの種

NT\$ 520



特推飲品

Special Drinks
スペシャルドリンク

黃金苦蕎茶

Golden Buckwheat Tea 黃金韃靼そば茶

茶資：

NT\$ 80/位

以上價格均需另加10%服務費。All prices are subject to a 10% service charge.
酒後不開車，飯店提供叫車服務。Drink Responsibly. We're delighted to arrange a taxi at your service.



雍翠庭

CHINESE  CUISINE

套餐菜單

SET MENU

セットのメニュー

擁翠之境 以茶叙情



因此孕育出產量稀少、純淨茶韻的台灣高山茶
日夜溫差大，茶樹生長較緩
四季分明、冷霧繚繞；時而微雨、時而陽光和煦
群山環繞、優雅靜謐的——台中市和平鄉
源自台灣高海拔茶葉產區

梨山紅茶 Lishan Black Tea

產地:台灣梨山 Origin: Lishan Mountain, Taiwan

入口味醇、餘韻渾厚，為台灣最具代表性的頂級紅茶。

位於中央山脈梨山區，產於海拔2,250公尺，以人工摘採方式特選一個月內「頂端心芽」；具有獨特、飄渺的花香或熟蜜般的果香，以全發酵製成，茶湯呈濃厚橙色，柔和清香。

From the Lishan mountain range, the Lishan black tea is produced 2,250 meters above sea level. The handpicked “top sprouts” are no more than one month old and are filled with a unique winter honey fragrance. The smell of the brewed tea carries a floral scent mixed with the fruity aroma of honey.



大禹嶺綠茶 Dayuling Green Tea

產地:台灣合歡山 Origin: Hehuanshan Mountain, Taiwan

茶香淡雅清甜，保有原始山林氣息，被視為茶中極品。

位於合歡山，產於海拔2,600公尺，全年雲霧籠罩、晝夜溫差大，氣候溫冷濕潤，因茶葉生長較緩，一年僅採收2次。葉片豐潤渾厚，芽葉苦澀成份低，茶色鮮豔悅目。

From the Hehuanshan mountain range, the Dayuling green tea is produced 2,600 meters above sea level. Covered by clouds and mists all year long, the tea plants experience large day/night temperature variations due to the climate's warm, cold, and humid conditions. The tea soup appears in a brilliant honey green color when brewed and has a fresh, sweet taste.



梨山清香烏龍 Lishan Oolong Tea

產地:台灣梨山 Origin: Lishan Mountain, Taiwan

茶湯色澤如蜜綠琥珀色，入口有如甜梨果香。

位於中央山脈梨山區，產於海拔2,250公尺，高海拔帶來不同的高山氣韻及花果香氣。因晝夜溫差大，終日雲霧繚繞，水氣充足，是孕育茶樹的最佳環境，口感潤滑而高雅，散發著花果香氣。

Lishan oolong tea is produced 2,250 meters above sea level. The high altitude gives the tea a distinct alpine ambiance and a special floral and fruity aroma. The color of the tea soup takes on the hue of honey amber green; it also has a fruity, sweet pear aftertaste and exudes a smooth and elegant floral aroma.



【精緻套餐】

午間限定
Lunch Set Menu
ランチセット

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

梅汁釀番茄、梨山紅茶燻花枝、紹興醉雞、星蔥美人腿
Tomato with Plum Sauce, Smoked Calamari,
Chicken Roll with Shaoxing Wine, Water Bamboo with Scallion Sauce
トマトの梅マリネ、イカの燻製、酔っ払い鶏、ネギとマコモ

山藥薏仁燉雞盅

Double-Boiled Chicken Soup with Japanese Yam and Job's Tear
山芋とハトムギと鶏肉の煮込みスープ



香辣豉椒南非鮑

Steamed Whole Abalone with Spicy Black Bean Sauce
南アフリカ産アワビのスパイシーソースがけ



蜜汁堅果豬肋排 (台灣豬肉)

Roasted Pork Ribs with Honey and Crushed Almonds (Taiwan Pork)
ジューシー豚スペアリブのナッツ焼き (台湾産豚肉)

五柳醋溜香酥魚片

Deep-Fried Striped Bass with Sweet and Sour Sauce
スズキのフライの五柳ソースがけ



櫻花蝦野菇娃娃菜

Stir-Fried Baby Cabbage with Mushrooms and Sakura Shrimps
ミニ白菜と二種類のキノコの桜えび炒め

寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits
季節のフルーツ

冰糖玫瑰銀耳露

Sweetened Wood Fungus with Rose and Rock Sugar
白キクラゲとバラのスイートスープ

NT\$ 1,680+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice: This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、甲殼類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、

その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

【 經典套餐 】

Classic Set Menu

定番コース料理

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

紹興醉雞、椒麻脆瓜、梅汁釀番茄、星蔥美人腿、山椒百靈菇
Chicken Roll with Shaoxing Wine, Spicy Pickled Cucumber, Tomato with Plum Sauce,
Water Bamboo with Scallion Sauce, White Ferula Mushroom with Japanese Pepper
酔っ払い鶏、キュウリの椒麻ソース和え、トマトの梅マリネ、
ネギとマコモダケ、アワビタケの山椒和え

花膠白蘆筍燉雞

Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw and White Asparagus

魚の浮袋とホワイトアスパラと鶏肉の煮込みスープ

八味金蒜北海道鮮干貝

Deep-Fried Scallop in Eight-Spice Powder with Fried Burdock Shreds and Garlic

北海道産ほたて貝柱の八味粉フライゴボウとニンニク添え

樹子瓜蓉蒸龍蝦

Steamed Lobster with Tree Seed Sauce

蒸しロブスターの冬瓜ソースがけ

薏仁野菇燴絲瓜

Braised Loofah with Mushroom and Job's Tear

ヘチマ・金華ハム・二種類のキノコ・ハトムギのとりみ炒め

金沙烏魚子炒飯

Fried Rice with Mullet Roe

カラスミチャーハン

寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

冰糖玫瑰銀耳露

Sweetened Wood Fungus with Rose and Rock Sugar

白キクラゲとバラのスイートスープ

NT\$ 2,280+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice: This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、甲殼類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、

その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

【 典藏套餐 】

Exquisite Set Menu コレクションコース料理

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

紹興醉雞、紅酒無花果、梨山紅茶燻花枝、洛神紫蘇山藥麵、陳醋海蜇花
Chicken Roll with Shaoxing Wine, Marinated Fig with Red Wine, Smoked Calamari,
Yam Noodles with Roselle and Perilla Sauce, Jellyfish with Chinese Aged Vinegar
酔っ払い鶏、イチジクの赤ワイン煮、イカの燻製、
ローゼル・シソ・山芋の麵、クラゲの酢の物



一品花膠佛跳牆 (台灣豬肉)

Buddha Jumping Over the Wall with Fish Maw (Taiwan Pork)

高級食材煮込みスープ (ぶつとびスープ) (台湾産豚肉)



塔香三杯龍蝦球

Stir-Fried Lobster Balls with Water Bamboo in Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce

ロブスター団子とマコモダケのサンバイソース炒め



櫻桃木燻澳洲和牛頰

Cherry Wood Smoked Australian Wagyu Beef Cheek with Chef's Signature Sauce

オーストラリア産和牛ほほ肉の燻製、特製ソースかけ

梅菜鮮露龍膽石斑

Steamed Giant Grouper with Pickled Mustard Greens

タマカイと梅干菜の蒸し物

酒香麻油雞煨飯

Chicken Rice with Black Sesame Oil

麻油鶏ライス

寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

冰糖玫瑰銀耳露

Sweetened Wood Fungus with Rose and Rock Sugar

白キクラゲとバラのスイートスープ

NT\$ 3,080+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice: This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、甲殼類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、

その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

【 養生蔬食套餐 】

Vegetarian Set Menu

ヘルシーベジタリアンコース料理

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

山椒百靈菇、芥末脆雲耳、海苔脆核桃、香椿美人腿、洛神紫蘇山藥麵
White Ferula Mushroom with Japanese Pepper, Black Fungus with Wasabi,
Walnut with Seaweed, Water Bamboo with Chinese Toon Sauce,
Yam Noodles with Roselle and Perilla Sauce
アワビタケの山椒和え、キクラゲのワサビ和え、粒クルミの海苔巻、
マコモダケの香椿ソース和え、ローゼル・シソ・山芋の麵

薏仁白蘆筍燉蓮子

Braised Lotus Seed Soup with Job's Tear and White Asparagus

ハトムギ、ホワイトアスパラ、ハスの実の煮込みスープ

松子水果玉米鬆

Spring Roll with Fruit Corn and Pine Nuts

松の実とフルーツコーンの春巻き

松露猴菇獅子頭

Braised Lion's Mane Mushroom with Assorted Vegetables and Truffle Sauce

各種キノコのフライ、トリュフソースがけ

焗烤番茄襯蘿蔓

Baked Stuffed Tomato with Yam, Bamboo Shoot and Mushrooms

トマトとロメインレタスのグラタン

鮮蔬菌菇素炊飯

Steamed Rice with Vegetables and Mushrooms

新鮮キノコと野菜の炊き込みご飯

寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

冰糖玫瑰銀耳露

Sweetened Wood Fungus with Rose and Rock Sugar

白キクラゲとバラのスイートスープ

NT\$ 2,280+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。

Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有大豆、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice: This product contains crustaceans, soybean, gluten.

本メニューには、大豆、グルテンを含む穀物が含まれており、
その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



雍翠庭

CHINESE  CUISINE

單點菜單

MENU

メニュー

冷盤

冷盤 Appetize 前菜

- 🌶️ 麻辣和牛頰 (澳洲牛肉) NT\$ 580
Stewed Wagyu Beef Cheek with Spicy Sauce (Australian Beef)
辛いビーフリップ (オーストラリア産牛肉)
- 紹興醉雞捲 NT\$ 420
Chicken Roll with Shaoxing Wine
酔っ払い鶏
- 陳醋海蜇花 NT\$ 320
Jellyfish with Chinses Aged Vinegar
クラゲの酢の物
- 🌶️ 黃瓜雞絲拉皮 NT\$ 280
Green Bean Noodle with Shredded Chicken and Cucumber in
Sesame Sauce
キュウリと鶏肉の緑豆ゼリー和え
- 梅醋漬蕃茄 NT\$ 280
Tomato with Plum Sauce
トマトの梅マリ
- 老醋花生 NT\$ 280
Deep-Fried Peanut Pickled with Chinese Aged Vinegar
ピーナッツと紫タマネギの酢和え
- 桂花釀白玉 NT\$ 280
White Radish Pickled with Osmanthus Sauce
ダイコンの金木犀シロップ漬け



麻辣和牛頰



桂花釀白玉

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

湯品、海鮮

湯品 Soup スープ

麗禧桑拿牛肉湯 (美國牛肉)
Signature Sauna Beef Ribs Drizzled with Beef Bone Soup (U.S. Beef)
牛リブステーキの牛骨スープがけ 麗禧風 (米国産牛肉) NT\$ 560

🍴 花膠佛跳牆 (單人份) (台灣豬肉)
Buddha Jumping Over the Wall with Fish Maw (Taiwan Pork)
高級食材煮込みスープ (ぶつとびスープ) (台湾産豚肉) NT\$ 520

花膠白蘆筍燉雞盅 (單人份)
Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw and White Asparagus
魚の浮袋とホワイトアスパラと鶏肉の煮込みスープ NT\$ 420

山藥薏仁燉雞盅 (單人份)
Double-Boiled Chicken Soup with Japanese Yam and Job's Tear
山芋とハトムギと鶏肉の煮込みスープ NT\$ 320



海鮮 Seafood シーフード

🍴 活龍蝦 (隻) NT\$ 1,680
(樹子、蒜蓉、清蒸、🍴 豉椒) 可擇一作法
Fresh Lobster (A piece)
(Tree Seed Sauce, Garlic Sauce, Steamed, 🍴 Black Bean Sauce) Select one of the cooking methods
活きロブスター (尾)
(樹子ソースがけ、ニンニク、蒸し、🍴 スパイシー) 調理法を一つお選びください

🍴 豆醬燒龍膽石斑 NT\$ 1,280
Braised Giant Grouper with Soybean Sauce
カイ (ハタ) の大豆ソース炒め

🍴 三杯龍膽石斑下巴 NT\$ 980
Stir-Fried Giant Grouper with Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce
サンペイタマカイサン

🍴 南非活鮑魚 NT\$ 680
(蒜蓉、清蒸、🍴 豉椒) 可擇一作法
Fresh South African Abalone
(Garlic Sauce, Steamed, 🍴 Black Bean Sauce) Select one of the cooking methods
南アフリカ産活きアワビ
(ニンニク、蒸し、🍴 スパイシー) 調理法を一つお選びください

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

熱炒

熱炒 Stir-Fry Dishes 炒め物

星蔥牛肋排 (美國、加拿大牛肉) NT\$ 1,280
Stewed Beef Ribs with Sanshing Scallions Sauce (U.S. 、Canada Beef)
牛リブステーキ 青ネギソース添え (米国、カナダ産牛肉)



三杯虎掌南非鮑 (台灣豬肉) NT\$ 1,280
Stir-Fried Abalone and Pork Tendon with Sesame Oil,
Rice Wine and Soy Sauce (Taiwan Pork)
スジと南アフリカ産アワビのサンバイソース (台湾産豚肉)

金沙龍膽石斑魚 NT\$ 980
Deep-Fried Gentian Grouper with Salted Egg Yolk Sauce
リンドウハタと塩卵黄ソース



糯米椒中卷 NT\$ 620
Wok-Fried Sweet Chili and Squid
ピーマンとアオリイカ

紅糟香蒜排骨酥 (台灣豬肉) NT\$ 620
Crispy Pork Ribs with Garlic and Red Rice Yeast (Taiwan Pork)
赤い酒粕漬け豚スペアリブの唐揚げ (台湾産豚肉)



三杯舒肥雞捲 NT\$ 520
Sous Vide Chicken with Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce
サンバイチキンロール

瓜仁吻仔魚 NT\$ 520
Fried Whitebait with Melon Seeds
しらすとメロンの種



星蔥牛肋排



三杯虎掌南非鮑

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

蔬 食 、 素 食

蔬食 Vegetables 野菜

- | | |
|--|----------|
| 蜜椒炒蘆筍
Stir-Fried Asparagus with Sweet Pepper
パプリカとアスパラの炒め物 | NT\$ 520 |
| 雙菇炒高麗菜
Stir-Fried Cabbage with Mushrooms
二種類のキノコとキャベツの炒め物 | NT\$ 420 |
| 清炒季節時蔬
Stir-fried Seasonal Vegetables
旬の野菜の炒めもの | NT\$ 420 |

素食 Vegetarian ベジタリアン

- | | |
|---|----------|
| 松露猴頭菇 (單人份)
Deep-Dried Lion's Mane Mushrooms with Assorted Vegetables
and Truffle Sauce
各種キノコのフライトリュフソースがけ | NT\$ 460 |
| 薏仁白蘆筍燉蓮子
Braised Lotus Seed Soup with Job's Tear and White Asparagus
ハトムギ、ホワイトアスパラ、ハスの実の煮込みスープ | NT\$ 320 |
| 什錦鮮蔬羅漢粥
Vegetables Congee
野菜たっぷりのおかゆ | NT\$ 300 |
| 醋溜雲耳
Stir-Fried Black Fungus with Vinegar
キクラゲの酢炒め | NT\$ 280 |

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

飯

麵

甜湯

飯 Rice 飯

- | | |
|---|----------|
| 酒香麻油雞煨飯
Chicken Rice with Black Sesame Oil
麻油雞ライス | NT\$ 880 |
| 金沙烏魚子炒飯
Fried Rice with Mullet Roe
カラスミチャーハン | NT\$ 680 |
| 肉絲蛋炒飯 (台灣豬肉)
Fried Rice with Pork (Taiwan Pork)
豚肉チャーハン (台湾産豚肉) | NT\$ 480 |

麵 Noodles 麵

- | | |
|---|----------|
|  麗禧紅燒牛肉麵 (美國牛肉)
Signature Braised Beef Noodle Soup (U.S. Beef)
醤油ベースの牛肉麵 麗禧風 (米国产牛肉) | NT\$ 680 |
| 麗禧清燉牛肉麵 (美國牛肉)
Signature Stew Beef Noodle Soup (U.S. Beef)
牛骨ベースの牛肉麵 麗禧風 (米国产牛肉) | NT\$ 680 |
| 麗禧排骨酥麵 (台灣豬肉)
Taiwanese-style Spareribs Noodle soup (Taiwan Pork)
台湾風 スペアリブのフライ入り麵 (台湾産豚肉) | NT\$ 680 |

甜湯 Sweetsoup 甘いスープ

- | | |
|---|----------|
| 冰糖玫瑰銀耳露
Sweetened Wood Fungus with Rose and Rock Sugar
白キクラゲとバラのスイーツスープ | NT\$ 280 |
|---|----------|



麗禧紅燒牛肉麵



酒香麻油雞煨飯

以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to 10% service charge.
別途10%のサービス料をいただきます。

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。



雍翠庭

CHINESE  CUISINE

大武山威士忌
台灣最南端的威士忌

大武山

DAWU
WHISKEY

大武山
雪莉干邑雙桶 威士忌

DAWU DOUBLE CASK WHISKEY-SHERRY CASK & COGNAC CASK

— 散發葡萄乾 聖誕蛋糕 乳脂軟糖香氣
入口有棉花糖、焦糖等甜蜜氣息

NT\$ 1,500^{+10%} / 瓶
酒精濃度50.9% , 200ml

啤酒 BEER

台灣金牌啤酒 Taiwan Gold Medal Lager Beer	NT\$ 200/瓶	330ml
麒麟啤酒 Kirin Ichiban Draft Beer	NT\$ 230/瓶	330ml
海尼根啤酒 Heineken Beer	NT\$ 230/瓶	330ml

國產酒 CHINESE LIQUOR

埔里玉泉精釀陳年紹興酒 (附話梅一份) Puli Premier Shao-Hsing Wine	NT\$ 900/瓶	600ml
---	------------	-------

清酒 SAKE

天鷹心 純米吟釀 Tentaka Kokoro	NT\$ 1,500/瓶	300ml
八海山 本釀造 Hakkaisan Honjozoshu	NT\$ 1,000/瓶	300ml

果汁與軟性飲品 JUICE & SOFT DRINK

美式咖啡 / 拿鐵咖啡 / 卡布奇諾 Coffee Americano / Coffee Latte / Cappuccino	NT\$ 250/杯	
鮮榨柳橙汁 / 鮮榨蔬果汁 Fresh Orange Juice / Dietary Fiber Juice	NT\$ 200/杯	350ml
可口可樂 / 雪碧汽水 / Zero零卡可樂 Coca Cola / Sprite / Coke Zero	NT\$ 160/瓶	330ml
美國 Natura 微礦氣泡水暢飲 Natura Sparkling Water	NT\$ 80/每位	
沛綠雅氣泡水 Perrier Sparkling Water	NT\$ 150/瓶	330ml
法國 Evian 天然礦泉水 Evian Mineral Water	NT\$ 220/瓶	1000ml

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge.

自備酒水服務費：葡萄酒 NT\$500/瓶，烈酒 NT\$1000/瓶 Corkage fee : Wine NT\$500 / bottle, Liquor : NT\$1000 / bottle.

酒後不開車，飯店提供叫車服務 Drink Responsibly. We're delighted to arrange a taxi at your service.