

計費方式

價格以主餐為主，餐點須酌收10%服務費

均可無限享用自助沙拉吧

100cm以下兒童 | 免費用餐

101-130cm兒童 | 自助沙拉吧\$499+10%

或點用主餐(附自助沙拉吧)，依照
成人收費方式計算

130cm以上 | 視同成人計費

午餐時間 | 11:30-14:00


注意事項

禁帶外食

考量食品衛生安全，恕無法提供外帶及打包服務

若有食物過敏或特殊飲食需求，請提前告知



A roasted half-chicken with a golden-brown, crispy skin is the centerpiece, served on a vibrant red plate. It is accompanied by several slices of grilled vegetables, including cucumbers and onions. In the background, another smaller roasted chicken is visible on a dark slate plate, garnished with fresh herbs and cherry tomatoes. A wine glass is partially visible on the right side of the frame. The overall setting is a restaurant table with a dark wood surface.

農家風味香烤半雞
佐田園蔬菜 NT\$799

*Roasted Half-Chicken with
Grilled Vegetables*

精選約1.5公斤重的嫩雞
從口感紮實的胸到肉質細嫩的腿
完整呈現的半雞份量十足
獻給喜歡大口吃肉的您

香煎鮭魚襯焦糖鳳梨

Pan-fried Salmon with Caramelized Pineapple

特選挪威野生鮭魚

營養價值高且肉質緊密鮮美

含有豐富的鮭魚油脂

將表皮煎至酥脆後放至烤箱炙烤，使口感外酥內嫩

再佐以主廚特製酸奶油醬及焦糖鳳梨

新鮮鳳梨切片再搭上現烤焦糖

上桌就能聞到焦糖香及水果甜味

一口咬下，同時品嚐到魚的鮮味及酸甜果香



NT\$799

香蒜奶油 煎美國牛排

U.S. 6oz Choice
Blade Steak



NT\$799

使用美國特選Choice等級
肉質結實，肥瘦適中
以鐵板快煎再烤，鎖住牛肉鮮甜肉汁
最後淋上用新鮮百里香及蒜頭為原料的
自家製蒜味奶油
彈牙多汁的牛肉搭配香蒜，油而不膩



噶瑪蘭黑豬排

Roasted Kamalan Pork Chop

精選蘭陽平原梅花湖本土黑豬

以酒糟、玉米等穀物為飼料

生長期間不使用藥物及賀爾蒙

採原汁原味的料理手法，大火燻烤快速鎖住肉汁

完美呈現不帶腥羶味，鮮甜多汁的細緻肉質



NT\$799