



# Be Nourished in Every Bite 滋養味蕾

#### **Flavourful**

風味美食/自慢のグルメ

Indulgent flavours without the guilt 盡情享受美味無負擔/お体に優しく負担のない美味しさをぞんぶん満喫できます。

#### Whole Foods

原型食材/食材のまま

The freshest ingredients cherry-picked from nature's best 嚴選最新鮮的優質食材 / フレッシュな良い食材を嚴選します。

#### **Nourishing**

均衡營養 / 栄養バランス

Balanced meals crafted to feed your body and soul 滿足身心靈的平衡 / 心と体のバランスを整えます。

#### Responsible Sourcing

道德採購 / 責任を持って仕入れすること。 Attention to sustainably-sourced ingredients 選用安心與永續食材 / より安心でこだわった食材を求めます。

#### **Carefully Crafted**

悉心烹製 / 丁寧な調理

Masterfully cooked for your optimal enjoyment 色香味俱全的極致享受 /

味にこだわった料理で究極な楽しめることができます。



# Wellness Cuisine 健康佳餚/ウェルネスメニュー



complement your lifestyle

Balanced



#### Nutritionist-approved Recipes 健康食譜

Wellness at Shangri-La

Our carefully crafted offerings are full of nutrient-dense whole foods, masterfully cooked to maximize nutrition and flavour while limiting salt, sugar and additives.

主廚精選多樣佳餚完美呈現食材原味,以減鹽少糖無添加的料理方式保留絕佳風味與營養。 シェフは素材のおいしさを存分に生かして塩や砂糖を控えめに、添加物を一切使用しないヘルシーでおいしい料理をお届けいたします。

## 健康佳餚

Cuisine Available from 6:30 am to 10:00 am 6:30 到 10:00 提供 6:30から10:00まで提供致します。

#### WELLNESS BREAKFAST SET 🦻

780/390

 Greek yogurt with berries or steel cut oatmeal with dried fruit and nuts 希臘優格佐莓果或果乾堅果燕麥 ♪↓

ギリシャヨーグルト/ベリーまたはスティールカッツオート、ドライフルーツ&ナッツ

• Whole grains bread

全麥麵包

全粒粉パン

• Mixed vegetable omelet or 2 shakshuka eggs or 2 poached eggs Served with roasted sweet potato, carrot and pumpkin

任選: 蔬菜蛋捲、番茄蔬菜水波蛋或水波蛋

搭配爐烤地瓜、紅蘿蔔及南瓜

ベジタブルオムレツ、シャクシュカエッグ(2)、ポーチドエッグ(2)からお好みのもの。 焼き芋、スイートキャロット&カボチャつき

• Choice of juice or seasonal fruit

任選:果汁或季節水果盤

ジュース、季節のフルーツからお好みのもの



Shakshuka Poached Eggs In Smoky Tomato Sauce 煙燻番茄蔬菜水波蛋 シャクシュカ・ポーチドエッグ/スモーキートマトソース

#### MIXED BERRY YOGURT PARFAIT 🦫

莓果優格百匯 ≥ ミックスベリー・ヨーグルトパフェ

Plain Greek yogurt, mixed melon and berries, chia seed, homemade granola and honey

希臘優格,綜合莓果及哈密瓜,奇亞籽,自製格蘭諾拉麥片,蜂蜜 プレーンギリシャヨーグルト、ミックスメロン&ベリー、チアシード、 自家製グラノーラ、蜂蜜

Probiotics for healthy digestion and calcium for maintaining growth and development of bones 益生菌幫助健康消化,鈣有助於維持骨骼的正常發育及健康 プロバイオティクスが消化を助けます。カルシウムは骨の正常な発育と健康の維持に効果があります。

#### SHAKSHUKA POACHED EGGS IN SMOKY 🎾

#### TOMATO SAUCE

490/245

290/145

煙燻番茄蔬菜水波蛋♪

シャクシュカ・ポーチドエッグ/スモーキートマトソース

Two eggs, spiced bell pepper & tomato sauce, avocado slices, zucchini and whole grain toast

雙蛋,甜椒和番茄醬,酪梨片,櫛瓜,全麥麵包 たまご2個、唐辛子&トマトソース、アボカドスライス、ズッキーニ、全粒粉パン

Packed with healthy fats, protein and fiber to fuel your morning! 含健康的油脂、蛋白質和膳食纖維,開啓充滿活力的早晨! ヘルシーファット、たんぱく質、食物繊維を含んだ元気の出る朝食です。

#### MUSHROOM, SEAWEED & CHICKEN CONGEE 450/225

蘑菇海帶雞肉粥 ● ②

マッシュルーム、海藻、鶏肉のおかゆ

Diced chicken, mushrooms, wakame, edamame and brown rice & sweet potato congee

雞肉丁,蘑菇,海帶,毛豆,糙米地瓜粥 鶏肉、マッシュルーム、わかめ、枝豆、玄米の芋粥

Whole grains, super-food vegetables & protein for a balanced breakfast 含全穀類、豐富的蔬菜和蛋白質,爲您提供均衡的早餐 全粒穀物、豊富な野菜とタンパク質を含んだ栄養バランスの取れた朝食です。



Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供參考,菜色以實爲準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dietary-requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過敏體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。

令 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-la Circle members are applied.



Wellness at Shangri-La

Our carefully crafted offerings are full of nutrient-dense whole foods, masterfully cooked to maximize nutrition and flavour while limiting salt, sugar and additives.

主廚精選多樣佳餚完美呈現食材原味,以減鹽少糖無添加的料理方式保留絕佳風味與營養。 シェフは素材のおいしさを存分に生かして塩や砂糖を控えめに、添加物を一切使用しないヘルシーでおいしい料理をお届けいたします。

## A La Carte

Available from 11 am to 9pm 11:00 到 21:00 提供 11:00から21:00まで提供致します。



550/275

350/175

#### BEET AND SPINACH SALAD



甜菜菠菜沙拉 ●◎◎

ビートとホウレン草のサラダ Pan-roasted beets, baby spinach, pickled beets, onions, toasted seeds, balsamic dressing

烤甜菜根,嫩菠菜,醃漬甜菜根,洋蔥,烤種子, 陳年紅酒醋醬汁

ローストビート、ホウレン草、ビートの漬物、トーストシード、 バルサミコドレッシング

Beets are high in vitamin C to facilitate antioxidation 甜菜含有抗氧化的維生素C ビートは豊富なビタミンCを含み抗酸化作用があります。

#### SEASONAL VEGETABLE PLATTER 🦻 WITH TRIO OF DIPS / Q @



季節蔬菜拼盤佐3種沾醬

季節の野菜盛り合わせ/3種類のディップ

Romesco dip, edamame & spinach hummus and eggplant caviar 西班牙甜椒杏仁醬,毛豆和菠菜鷹嘴豆泥,茄子魚子醬 ルメスクディップ、枝豆&ホウレン草のフムス、エッグプラントキャビア

Provides vitamins and minerals to nourish and strengthen the body 維生素和礦物質,營養滿分

ビタミンとミネラルを含み滋養強壮の効果があります。

#### CHILLED TOMATO CONSOMMÉ 390/195

番茄澄清冷湯◎● トマト冷やしコンソメスープ

Cherry tomatoes, basil, beetroot, cold-pressed tomato broth 小番茄 蘿勒 甜菜根 冷萃番茄湯

プチトマト バジル テンサイ冷やしコンソメスープ

High in fiber and lycopene, a powerful antioxidant 富含纖維和番茄紅素,是強大的抗氧化劑 食物繊維とリコペンが豊富、アンチエイジングに大きな効果があります。

#### ASPARAGUS, PEA AND BARLEY RISOTTO 590/295 蘆筍豌豆大麥燉飯 ●

アスパラガス、グリーンピース、大麦のリゾット

Asparagus, peas, barley, fresh herbs, parmesan cheese 蘆筍,豌豆,大麥,新鮮香草,帕瑪森起士 アスパラガス、グリーンピース、大麦、フレッシュハーブ、 パルメザンチーズ

High fiber, whole grains and rich in calcium for maintaining growth and development of bones

含豐富膳食纖維、全穀類,鈣質有助於維持骨骼的正常發育及健康 食物繊維、全粒穀物、カルシウムは骨の正常な発育と健康の維持に効果があります。

#### GRILLED BANANA LEAF SALMON 780/390 烤香蕉葉鮭魚

バナナ、サーモンのグリル

Salmon, steamed vegetables, achaar pickles, brown rice

鮭魚,清蒸蔬菜,印度醬漬菜,糙米 サーモン、蒸し野菜、漬物、玄米

High in protein, fiber and healthy fats for a balanced meal! 富含蛋白質,纖維和健康脂肪,健康就從均衡飲食開始 タンパク質、食物繊維、ヘルシーファットを豊富に含 んだバランス栄養食です。

#### KAFFIR LEAF CHICKEN BROWN RICE AND VEGETABLE BOWL

480/240

松露雞胸佐糙米及蔬菜

カフィアライム風味のチキン/玄米、野菜

Chicken breast, mixed vegetables, avocado, brown rice, truffle vinaigrette

雞胸肉,綜合蔬菜,酪梨,糙米,松露油醋汁 鶏胸肉、ミックスベジタブル、アボカド、玄米、トリュフ

A hearty, high fiber, whole grain bowl 含有營養的全穀類及膳食纖維 栄養価の高い全粒穀物、食物繊維を含んでいます。



Beet And Spinach Salad 甜菜菠菜沙拉 ビートとホウレン草のサラダ

Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供參考,菜色以實爲準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過敏體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。



Wellness at Shangri-La

Our carefully crafted offerings are full of nutrient-dense whole foods, masterfully cooked to maximize nutrition and flavour while limiting salt, sugar and additives.

主廚精選多樣佳餚完美呈現食材原味,以減鹽少糖無添加的料理方式保留絕佳風味與營養。 シェフは素材のおいしさを存分に生かして塩や砂糖を控えめに、添加物を一切使用しないヘルシーでおいしい料理をお届けいたします。

## Dessert *llellness*

#### DARK CHOCOLATE OLIVE OIL CAKE

390/195

ダークチョコレート・オリーブオイル・ケーキ

Almond flour-based cake, raspberry compote and seasonal berries 杏仁粉蛋糕,覆盆子蜜餞,時令莓果 アーモンド粉のケーキ、ラズベリーコンポート、季節のベリー

A guilt-free indulgence 兼具健康與美味的甜點 ヘルシーでおいしいデザート

## Juice

Available from 11:00 am to 9:00pm 健康果汁 11:00到21:00提供 11:00から21:00まで提供致します。

#### WELLNESS JUICE IMMUNE BOOST

290/145

能量補充果汁

エネルギー補充ジュース

Carrot, orange, green apple, celery and ginger 胡蘿蔔,柳橙,青蘋果,芹菜,薑 キャロット、オレンジ、青リンゴ、セロリ、ジンジャー

Full of nutrients to increase vitality 含有多種維生素,一杯滿足 多種のビタミンを含んだ元気の出るジュースです。

#### **POWER CLEANSE**

290/145

能量淨化果汁 エネルギー浄化ジュース

Green apple, cucumber, celery, romaine lettuce, kale and mint 青蘋果,小黄瓜,芹菜,羅蔓生菜,羽衣甘藍,薄荷 青リンゴ、キュウリ、セロリ、ロメインレタス、ケール、ミント

Rich in vitamin C to facilitate antioxidation 含有抗氧化維生素C ビタミンCを含み抗酸化作用があります。

#### **REJUVENATE**

290/145

活力充沛果汁

活力補給ジュース

Honeydew, cucumber, green apple and kale 哈密瓜,黄瓜,青蘋果,羽衣甘藍 ハネデューメロン、キュウリ、青リンゴ、ケール

A vitamin-rich juice to improve health of skin 含多種維生素有益皮膚健康

多種のビタミンを含んだジュースで健康的なお肌の保持に効果があります。





Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供參考,菜色以實爲準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過敏體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。

会 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-la Circle members are applied.



Wellness at Shangri-La

Our carefully crafted offerings are full of nutrient-dense whole foods, masterfully cooked to maximize nutrition and flavour while limiting salt, sugar and additives.

主廚精選多樣佳餚完美呈現食材原味,以減鹽少糖無添加的料理方式保留絕佳風味與營養。 シェフは素材のおいしさを存分に生かして塩や砂糖を控えめに、添加物を一切使用しないヘルシーでおいしい料理をお届けいたします。

## Smoothie Available from 11:0 到21:00 提供 健康冰飲

Available from 11:00 am to 9:00pm 11:00から21:00まで提供致します。



#### **BERRY ANTIOXIDANT BLAST**

320/160

莓果果昔 ●

ベリースムージー

Mixed berries, banana, chia seed, acai powder and unsweetened non-dairy milk

綜合莓果,香蕉,奇亞籽,巴西莓粉,無糖植物奶 ミックスベリー、バナナ、チアシード、アサイパウダー、 無糖植物ミルク

A vitamin powerhouse to enhance energy 含多種維生素,增強體力 多種のビタミンを含み体力の増強に効果があります。

#### **TROPICAL GLOW**

320/160

熱帶光芒

トロピカルグロー

Pineapple, cucumber, banana, lime and coconut milk 鳳梨,小黄瓜,香蕉,檸檬,椰奶 パイナップル、キュウリ、バナナ、ライム、ココナッツミルク

Natural enzymes to help improve digestion 天然酵素有助於消化 天然酵素を含み消化を助けます。

#### **COCOA CHOCOLATE BLISS**

320/160

幸福可可巧克力 ココア・チョコレート・ブリス

Banana, cocoa powder, chia seed, medjool date and coconut milk

香蕉,可可粉,奇亞籽,蜜棗,椰奶 バナナ、ココアパウダー、チアシード、ナツメヤシ、ココナッツミルク

High in fiber and naturally sweetened 含膳食纖維,加入新鮮水果增添自然甜味 豊富な食物繊維に新鮮なフルーツの甘味がくわわっています。





Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供參考,菜色以實爲準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過數體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。



## Junior Bites 兒童菜單 お子様用メニュー

Breakfast/早餐/朝食メニュー: 6:00 am - 10:00 am - All Day Dining / 全天供應 / 全天供應/オールデー: 11:00am-9:00pm

Designed in consultation with nutritionists, our children's menu provides a range of tasty, wholesome and balanced meals for growing children.

我們的兒童菜單經過諮詢營養學家設計而成,為成長中的兒童提供一系列美味、健康和均衡的膳食。 当店のお子様用メニューは専門の栄養士がプラニングしたもので、成長中のお子様にヘルシーでおいし くお召し上がりいただけます。





Wellness at Shangri-La

Our carefully crafted offerings are full of nutrient-dense whole foods, masterfully cooked to maximize nutrition and flavour while limiting salt, sugar and additives.

主廚精選多樣佳餚完美呈現食材原味,以減鹽少糖無添加的料理方式保留絕佳風味與營養。 シェフは素材のおいしさを存分に生かして塩や砂糖を控えめに、添加物を一切使用しないヘルシーでおいしい料理をお届けいたします。

## Breakfast 健康早餐



Available from 6 am to 10 am 6:00 到 10:00 提供 6:00から10:00まで提供致します。

#### YOGURT & FRUIT PARFAIT



水果優格百匯 ≥

ヨーグルト&フルーツパフェ

Plain Greek vogurt, mixed melon and berries, chia seed and homemade granola, honey 希臘優格,綜合哈密瓜和莓果,奇亞籽, 自製格蘭諾拉麥片,蜂蜜 ギリシャヨーグルト、ミックスレモン&ベリー、チアシード、 自家製グラノーラ、蜂蜜

Probiotics for healthy digestion and calcium for maintaining growth and development of bones

益生菌幫助健康消化,鈣有助於維持骨骼的正常發育及健康 プロバイオティクスが消化を助けます。カルシウムは骨の正常 な発育と健康の維持に効果があります。

#### WHOLE GRAIN MIXED BERRY 🮾



350/175

WAFFLE @ •

綜合莓果全麥鬆餅 全粒粉のワッフル/ミックスベリー

Whipped cream & honey on the side

附上鮮奶油霜及蜂蜜 ホイップクリーム、蜂蜜つき

> A healthier, whole grain take on classic breakfast waffles 健康呈現經典全麥早餐鬆餅

ヘルシーな全粒粉を使ったブレックファストワッフルです。

#### **SWEET POTATO & BROWN RICE CHICKEN CONGEE**

350/175

地瓜糕米雞肉粥 ● ❷ ② サツマイモ、鶏肉入り玄米のおかゆ

Diced chicken, sweet potatoes, wakame, edamame and brown rice congee

雞丁,地瓜,海藻,毛豆,糙米粥 鶏肉、サツマイモ、海藻、枝豆、玄米のおかゆ

A nutritionally balanced, whole grain congee to fuel the day 營養均衡的全穀粥爲一天加油 栄養バランスのよい全粒粉のおかゆで一日の元気が得られます。



Whole Grain Mixed Berry Waffle 綜合莓果全麥鬆餅 全粒粉のワッフル/ミックスベリー



Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供參考,菜色以實爲準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過敏體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。



Wellness at Shangri-La

Our carefully crafted offerings are full of nutrient-dense whole foods, masterfully cooked to maximize nutrition and flavour while limiting salt, sugar and additives.

主廚精選多樣佳餚完美呈現食材原味,以減鹽少糖無添加的料理方式保留絕佳風味與營養。 シェフは素材のおいしさを存分に生かして塩や砂糖を控えめに、添加物を一切使用しないヘルシーでおいしい料理をお届けいたします。

## A La Carte 健康單點

Available from 11 am to 9pm 11:00 到 21:00 提供 11:00から21:00まで提供致します。

### WHOLE GRAIN TUNA SANDWICH

290/145

鮪魚全麥三明治 ●

ツナ全粒粉サンドイッチ

Tuna, tomatoes, cucumber, avocado, Greek yogurt, grated carrot and apple, and whole grain bread

鮪魚、番茄、小黄瓜、酪梨、希臘優格、磨碎胡蘿蔔和蘋果、 全麥麵包

ツナ、トマト、キュウリ、アボカド、ギリシャヨーグルト、 すりおろしたキャロット&アップル、全粒粉パン

High in fiber and calcium-rich for growth and development of bones 含有膳食纖維,鈣維持骨骼的正常發育及健康 食物繊維とカルシウムを含み骨の正常な発育と健康の維持に効果があります。

#### MIGHTY MUSHROOM SOUP 🐚

290/145

#### 香菇湯品

マッシュルームスープ

Button and shiitake mushrooms, milk foam and toasted baguette

蘑菇及冬菇香菇,奶沫,烤法國麵包 マッシュルーム、しいたけ、ミルクファーム、焼きたてフランスパン

Full of superpower nutrients to increase vitality 含許多營養素,讓您精神旺盛 豊富な栄養素を含み、スタナミにつく一品料理です。

#### SUPER SOBA NOODLE SOUP 🐚



290/145

超級蕎麥麵湯 ● ● ② ❸

スーパー蕎麦

Buckwheat soba noodles, miso broth, egg, tofu, asian greens, corn and seaweed

蕎麥麵,味增湯,雞蛋,豆腐,蔬菜,玉米,海帶 そば、味噌汁、たまご、豆腐、野菜、コーン、海藻

A high fiber, mineral-rich meal to nourish and strengthen the body 含膳食纖維、多種礦物質 食物繊維、豊富なマルチミネラルを含み。

#### **SWEET POTATO & BROWN RICE CHICKEN CONGEE**

350/175

地瓜糕米雞肉粥 ● ●

サツマイモ、鶏肉入り玄米のおかゆ

Diced chicken, sweet potatoes, wakame, edamame and brown rice congee

雞丁,地瓜,海藻,毛豆,糙米粥 鶏肉、サツマイモ、海藻、枝豆、玄米のおかゆ

A nutritionally balanced, whole grain congee to fuel the day 營養均衡的全穀粥爲一天加油 栄養バランス良く雑穀がゆ、一日のためがんばれ。



Whole Grain Tuna Sandwich 鮪魚全麥三明治 全粒粉パンを使ったツナサンド



Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供參考,菜色以實爲準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過數體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。



Wellness at Shangri-La

Our carefully crafted offerings are full of nutrient-dense whole foods, masterfully cooked to maximize nutrition and flavour while limiting salt, sugar and additives.

主廚精選多樣佳餚完美呈現食材原味,以減鹽少糖無添加的料理方式保留絕佳風味與營養。 シェフは素材のおいしさを存分に生かして塩や砂糖を控えめに、添加物を一切使用しないヘルシーでおいしい料理をお届けいたします。

## A La Carte 健康單點



#### SALMON TERIYAKI WITH QUINOA & **SEASONAL VEGETABLES**

480/240

鐵板鮭魚佐藜麥及時蔬 ● ◎

サーモン鉄板焼 キヌアや旬のお野菜盛り付け

Salmon filet, quinoa, seasonal vegetables and homemade teriyaki sauce

鮭魚柳,藜麥,時令蔬菜,自製照燒醬 サーモンの短冊切り 、キヌア、旬のお野菜、自家製照り焼きソース

A vitamin powerhouse! Rich in vitamins A, C, D, E and K 含有多種營養素的料理,包括維生素A,C,D,E,K ビタミンA、C、D、E、Kなど多種の栄養素を含んだ料理です。

#### VEGGIE POWER MAC & CHEESE 🐚

390/195

起司通心麵

マカロニグラタン

Pasta, cauliflower, broccoli and pumpkin & cheddar cheese sauce 義大利麵,白花椰菜,綠花椰菜,南瓜和切達起士醬 パスタ、カリフラワー、ブロッコリー、カボチャ、チェダーチーズソース

This kid's favorite got a superpower veggie boost! 深受兒童喜愛的一道蔬菜健康料理 お子様も大好きな野菜を使ったヘルシーメニューです。

## Dessert 健康甜點

#### HIDDEN VEGGIE BROWNIE SURPRISE

290/145

素食布朗尼驚喜 ♥

ベジタリアン用ブラウニー

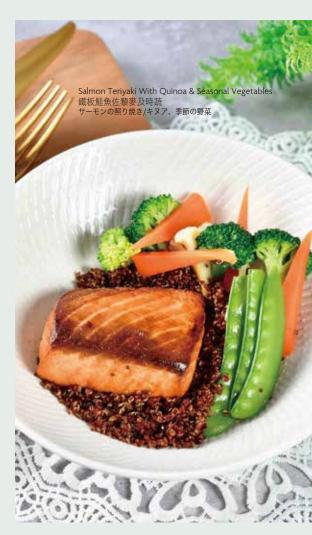
Carrot and spinach brownie, raspberry compote and choice of ice cream

紅蘿蔔和菠菜布朗尼,糖漬覆盆子,精選冰淇淋 キャロット&ホウレン草のブラウニー、ラズベリーコンポート、アイス クリーム

Shhhh! There's carrot and spinach hiding in here!

噱! 那裡藏著紅蘿蔔和菠菜!

こっそりと!ニンジンとほうれん草が隠れてる!





Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供參考,菜色以實爲準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過敏體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。



Wellness at Shangri-La

Our carefully crafted offerings are full of nutrient-dense whole foods, masterfully cooked to maximize nutrition and flavour while limiting salt, sugar and additives.

主廚精選多樣佳餚完美呈現食材原味,以減鹽少糖無添加的料理方式保留絕佳風味與營養。 シェフは素材のおいしさを存分に生かして塩や砂糖を控えめに、添加物を一切使用しないヘルシーでおいしい料理をお届けいたします。

### Juice 健康果汁



**IMMUNE BOOST** 

290/145

能量補充果汁

エネルギー補充ジュース

Carrot, orange, green apple, celery and ginger 胡蘿蔔,柳橙,青蘋果,芹菜,薑 キャロット、オレンジ、青リンゴ、セロリ、ジンジャー

Full of nutrients to increase vitality 含有多種維生素,一杯滿足 多種のビタミンを含んだ元気の出るジュースです。

#### POWER CLEANSE

290/145

能量淨化果汁

エネルギー浄化ジュース

Green apple, cucumber, celery, romaine lettuce, kale and mint 青蘋果,小黃瓜,芹菜,羅蔓生菜,羽衣甘藍,薄荷 青リンゴ、キュウリ、セロリ、ロメインレタス、ケール、ミント

Rich in vitamin C to facilitate antioxidation 含有抗氧化維生素C ビタミンCを含み抗酸化作用があります。

#### **REJUVENATE**

290/145

活力充沛果汁 活力補給ジュース

Honeydew, cucumber, green apple and kale 哈密瓜,黄瓜,青蘋果,羽衣甘藍

ハネデューメロン、キュウリ、青リンゴ、ケール

A vitamin-rich juice to improve health of skin 含多種維生素有益皮膚健康 多種のビタミンを含んだジュースで健康的なお肌の保持に効果があります。

## Smoothie 健康冰飲

#### **BERRY ANTIOXIDANT BLAST**

320/160

莓果果昔 ₽

ベリースムージー

Mixed berries, banana, chia seed, acai powder and unsweetened non-dairy milk

綜合莓果,香蕉,奇亞籽,巴西莓粉,無糖植物奶 ミックスベリー、バナナ、チアシード、アサイパウダー、 無糖植物ミルク

A vitamin powerhouse to enhance energy 含多種維生素,增強體力 多種のビタミンを含み体力の増強に効果があります。 Available from 11:00 am to 9:00pm 11:00 到 21:00 提供 11:00から21:00まで提供致します。

#### TROPICAL GLOW

320/160

熱帶光芒

トロピカルグロー

Pineapple, cucumber, banana, lime and coconut milk 鳳梨,小黃瓜,香蕉,檸檬,椰奶 パイナップル、キュウリ、バナナ、ライム、ココナッツミルク

Natural enzymes to help improve digestion 天然酵素有助於消化 天然酵素を含み消化を助けます。

#### COCOA CHOCOLATE BLISS

320/160

幸福可可巧克力

ココア・チョコレート・ブリス

Banana, cocoa powder, chia seed, medjool date and coconut milk

香蕉,可可粉,奇亞籽,蜜棗,椰奶 バナナ、ココアパウダー、チアシード、ナツメヤシ、 ココナッツミルク

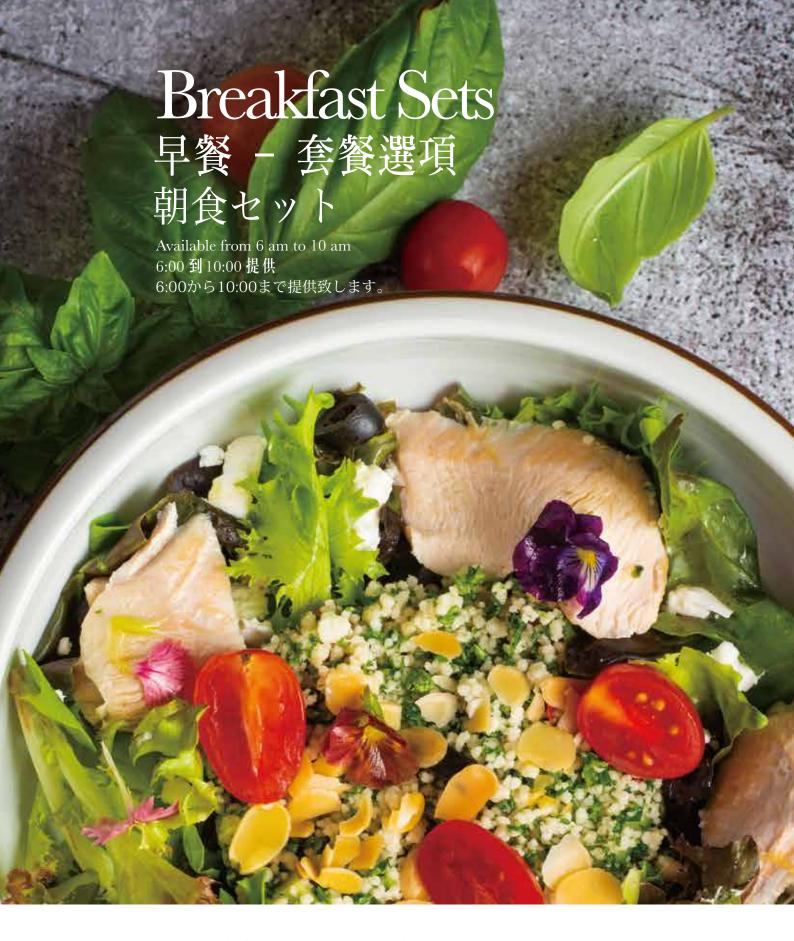
High in fiber and naturally sweetened 含膳食纖維,加入新鮮水果增添自然甜味 豊富な食物繊維に新鮮なフルーツの甘味がくわわっています。



Berry Antioxidant Blast **菊果果昔** ベリースムージ

Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供參考,菜色以實爲準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dietary requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過敏體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。

令 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-la Circle members are applied.



- P Pork included 内含豬肉 豚肉使用
- C Chili included 内含辣椒 唐辛子使用
- N Nuts included 内含堅果 ナッツ使用
- V Vegetarian 適合蛋奶素食 ベジタリアン

V\* Vegan 純素食 ベジタリアンビーガン



我們的產品和菜餚源於自然,採用最佳的本地原料和道德採購的食材 Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.

Please advise the in-room dining associate if you have any food allergies. 若您對特定食物過敏,務請告知點餐人員。 食物アレルギーのお客様はご注文時に従業員までご連絡ください。

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

## Breakfast Set & A La Carte / 早餐 - 套餐選項 / ブレックファストセット&アラカルト

## Continental Breakfast Set

#### V 歐陸式早餐 / コンチネンタルブレックファースト

**⊗** 680 / 340

#### **BAKERY BASKET** (choice of 3)

Freshly baked butter croissant, Danish pastry, muffin or toast served with jam and honey 麵包籃

任選3種:新鮮奶油可頌、丹麥酥餅、馬芬或 計司佐果醬及蜂蜜

ベーカリーバスケット

お好みのもの3種:バタークロワッサン、デニッシュ、マフィン、トースト/ジャム&蜂蜜

#### A CHOICE OF CEREAL

Cornflakes, chocolate cereal, granola or oat cereal Served with whole, low fat milk or plain yogurt 任選一種穀麥片: 玉米片、可可穀物、什錦堅果燕麥脆片或麥片佐全脂、低脂牛奶或原味優格 お好みのシリアルを一つお選びいただけます: コーンフレーク、チョコレートシリアル、グラノーラまたは オールブラン付け合せ: 牛乳、低脂肪乳、プレーンヨーグルト

#### SEASONAL TROPICAL FRUITS

Mixed fruit platter 季節水果盤 季節のフルーツ盛り合わせ

## CHOICE OF FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE

Choice of orange, grapefruit, watermelon or mixed fruits 任選新鮮果汁:柳橙汁、葡萄柚汁、西瓜汁或綜合水果 お好みのフレッシュジュース:オレンジ、グレープフルーツ、スイカ、ミックスフルーツ

### FRESHLY BREWED COFFEE OR TEA SELECTION

served with hot or cold milk 現煮咖啡或精選茶搭配熱或冰牛奶 コーヒーまたは紅茶 / ホットまたはアイスミルク



#### Breakfast Sets / 早餐 - 套餐選項 / 朝食セット

## American Breakfast Set

#### $^{P}_{N}$ 美式早餐 アメリカンブレックファースト

890 / 445

Continental Breakfast menu plus a choice of 包括歐陸式早餐品項 コンチネンタルブレックファストに加えて

#### TWO FRESH EGGS

Boiled, fried, scrambled or poached Served with hash brown potatoes, grilled tomato, crispy bacon or sautéed mushrooms

And choice of pork, chicken sausage

營養雙蛋(水煮蛋、煎蛋、炒蛋或水波蛋) 佐豬肉或雞肉香腸,搭配薯餅、烤蕃茄、 培根或炒蘑菇

二つの玉子を使った料理(ゆで卵、玉子焼き、スクランブルエッグ、ポーチドエッグ) お好みの付け合わせ:ポークまたはチキンソーセージ、ハッシュブラウンポテト、グリルトマト、クリスピーベーコン、マッシュルームのソテー

#### Or / 或 / または

#### **EGG OMELET**

Plain or a choice of your filling: mixed vegetables, ham and cheese or smoked salmon Served with hash brown potatoes, grilled tomato, crispy bacon or sautéed mushrooms

And choice of pork, chicken sausage

#### 歐姆蛋捲

原味或任選一種内餡:綜合蔬菜、火腿起司 或燻鮭魚搭配佐豬肉或雞肉香腸,薯餅、 烤蕃茄、培根或炒蘑菇

#### オムレツ

プレーンまたはお好みの具材 1 種:ミックスベジタブル、ハム&チーズ、スモークサーモン付け合わせ:ポークまたはチキンソーセージ、ハッシュブラウンポテト、グリルトマト、クリスピーベーコン、マッシュルームのソテー



#### Breakfast Sets / 早餐 - 套餐選項 / 朝食セット

## Japanese Breakfast Set B式和風早餐 / 和風朝食セット 820/410

#### **RICE BOX**

Grilled salmon teriyaki on steamed rice 照**焼鮭魚飯** サーモンの照り焼き丼物

#### SIDE

Onsen egg and pickled vegetables 温泉蛋和漬菜 温泉玉子とお新香

#### MISO SOUP

With seaweed, soft tofu and spring onions 味噌湯 (海帶、嫩豆腐及蔥) 味噌汁(ワカメ、豆腐、ネギ)

#### SEASONAL TROPICAL FRUITS

Mixed fruit platter 季節水果盤 季節のフルーツお盛り合わせ

#### FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE

Orange, grapefruit, watermelon or mixed fruit 鮮榨果汁

柳橙、葡萄柚、西瓜或綜合水果 フッレシュジュース オレンジ、グレープフルーツ、スイカまたはミックフルーツ

## FRESHLY BREWED COFFEE OR TEA SELECTION

served with hot or cold milk 現煮咖啡或精選茶搭配熱或冰牛奶 コーヒーまたは紅茶/ホットまたはアイスミルク



Congee 澳洲牛肉皮蛋粥 オーストラリア産牛肉とピータンのおかゆ

## Taiwanese Breakfast Set

#### N 精選台式早餐 / 台湾風朝食

780/390

#### TAIWANESE RICE BOWL 'KONG ROU FAN'

Braised Taiwanese pork belly and minced pork in dark soy sauce and Chinese spices on steamed rice, spring onions and braised soy sauce egg

#### 台式控肉飯

涵製台灣豬五花、白米飯、蔥、滷蛋 台灣風角煮の丼物 台湾産バラ肉の醤油煮、ライス、ネギ、醤油漬けゆで卵

#### Or/或/ または

#### CONGEE

Boiled rice porridge with minced Australian beef and preserved black century egg, ginger and spring onion, served with deep-fried Chinese dough stick

澳洲牛肉皮蛋粥佐油條、薑、細蔥 オーストラリア産牛肉とピータンのおかゆ/中華風揚げパン、ショウガ、ネギ

#### **PASTRY**

Daily baked Chinese pastry 毎日現焙中式點心 日替わり中華点心

#### SEASONAL TROPICAL FRUITS

Mixed fruit platter 季節水果盤 季節のフルーツ盛り合わせ

#### FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE

Orange, grapefruit, watermelon or mixed fruit 鮮榨果汁 柳橙、葡萄柚、西瓜或綜合水果 フッレシュジュース オレンジ、グレープフルーツ、スイカまたはミック フルーツ

#### FRESHLY BREWED COFFEE OR TEA SELECTION

served with hot or cold milk 現煮咖啡或精選茶搭配熱或冰牛奶 コーヒーまたは紅茶/ホットまたはアイスミルク

#### Breakfast Sets / 早餐 - 套餐選項 / 朝食セット

#### **BAKERY BASKET**

250/125

(choice of 3)

Freshly baked butter croissant, Danish pastry, muffin or toast served with jam and honey

麵包籃 (任選三款搭配)

新鮮奶油可頌、丹麥酥餅、馬芬、吐司 佐果醬及蜂蜜

お好みのもの3種: バタークロワッサン、デニッシュ、マフィン、トースト/ジャム&蜂蜜

#### **V** CEREALS

280/140

Cornflakes, chocolate cereal, granola or oat cereal Served with whole, low fat milk or plain yogurt 任選一種穀麥片: 玉米片、可可穀物、什錦堅果燕麥脆片或麥片佐全脂、低脂牛奶或原味優格 お好みのシリアルを一つお選びいただけます: コーンフレーク、チョコレートシリアル、グラノーラまたは オールブラン付け合せ: 牛乳、低脂肪乳、プレーンヨーグルト

#### **V** PANCAKES, WAFFLES OR

#### **FRENCH TOAST**

450/225

Fresh banana or berries, maple syrup, chocolate sauce, whipped cream

美式鬆餅、格子鬆餅或法式吐司

搭配新鮮香蕉或莓果、楓糖漿、巧克力醬及 鮮奶油

パンケーキ、ワッフル、フレンチトースト フレッシュバナナまたはベリー、メープルシロップ 、チョコレートソース、ホイップクリーム

#### P TWO EGGS ANY STYLE 490/245

Boiled, fried, scrambled or poached With your choice of pork or chicken sausage, crispy bacon, hash brown potatoes, grilled tomato and sautéed mushrooms

營養雙蛋 (水煮蛋、煎蛋、炒蛋或水波蛋) 搭配任選豬肉或雞肉香腸、培根、薯餅、烤 番茄、炒蘑菇

お好みの付け合わせ:ポークまたはチキンソーセージ、ハッシュブラウンポテト、グリルトマト、クリスピーベーコン、マッシュルームのソテー



Pancakes 美式鬆餅 パンケーキ

#### Breakfast A La Carte / 早餐單點選項 / ブレックファストアラカルト

#### P FREE-RANGE EGG OMELETTE

590/295

Plain or a choice of your filling: mixed vegetables, ham and cheese or smoked salmon With your choice of pork or chicken sausage hash brown potatoes, grilled tomato, crispy bacon or sautéed mushrooms

歐姆蛋捲 原味或任選一種內餡 綜合蔬菜、火腿起司或燻鮭魚 搭配豬肉或雞肉香腸、培根、薯餅、烤蕃茄 或炒蘑菇

オムレツ プレーンまたはお好みの具材 1 種: ミックスベジタブル、ハム&チーズ、スモークサーモン 付け合わせ:ポークまたはチキンソーセージ、ハッシュ ブラウンポテト、グリルトマト、クリスピーベーコン、マッシュルームのソテー

#### **P EGGS BENEDICT**

590/295

Poached free-range eggs, ham or smoked salmon, topped with hollandaise sauce

#### 班尼狄克蛋

水波蛋、火腿或燻鮭魚搭配荷蘭醬 エッグベネディクト ポーチドエッグ、ハムまたはスモークサーモン、オラン デーズソース

#### CONGEE

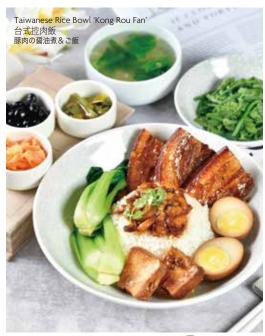
480/240

Boiled rice porridge with minced Australian beef and preserved black century egg, ginger and chives

Served with deep-fried Chinese dough stick 澳洲牛肉皮蛋粥佐油條、薑、細蔥 オーストラリア産牛肉とピータンのおかゆ /中華風揚げパン、ショウガ、ネギ



Eggs Benedict 班尼狄克蛋 エッグベネディクト



## P TAIWANESE RICE BOWL \( \frac{\sqrt{}}{\cong} \)



20/260

Braised Taiwanese pork belly and minced pork in dark soy sauce and Chinese spices on steamed rice, spring onions and braised soy sauce egg

#### 台式控肉飯

醬滷台灣豬五花、白米飯、蔥、滷蛋 角煮の丼物

バラ肉の醤油煮、ライス、ネギ、醤油漬けゆで卵

### C TAIWANESE 'THE ONE AND 620/310 ONLY' BEEF NOODLE SOUP

Hand pulled noodles with tender Australian beef shank, spring onions and tomato beef broth

#### 獨一無二台灣牛肉麵

手拉麵佐澳洲牛腱、蔥、蕃茄牛肉高湯 オンリーワンの台湾牛肉麺 手打ち麺、オーストラリア産牛筋肉、ネギ、トマト& 牛肉スープ

#### P HONG KONG WONTON 580/290 NOODLE SOUP

Prawn and pork dumplings, egg noodles, Asian greens in dried shrimp flavored chicken broth

#### 港式鮮蝦豬肉餛飩麵

香港風エビ、豚肉入りワンタン麺

## A La Carte Dining

#### 餐飲精選 ルームサービス特選メニュー

Available from 11 am to 9:00 pm 上午11點至晚間9點 ご注文時間: II am ~ 9 pm



Thai Beef Steak 泰式牛排 タイ風ビーフステーキ

- P Pork included 内含豬肉 豚肉使用
- C Chili included 内含辣椒 唐辛子使用
- N Nuts included 内含堅果 ナッツ使用
- V Vegetarian 適合蛋奶素食 ベジタリアン

V\* Vegan 純素食 ベジタリアンビーガン



Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.

我們的產品和菜餚源於自然,採用最佳的本地原料和道德採購的食材 Please advise the in-room dining associate if you have any food allergies. 若您對特定食物過敏,務請告知點餐人員。 食物アレルギーのお客様はご注文時に従業員までご連絡ください。

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge 價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費 表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

#### Vegetarian / 素食菜單 / ベジタリアン用メニュー

Available II:00am-9:00pm 供應時間: 早上11點至晚上9點 ご注文時間: 11 am ~ 9 pm

### Salads & Soup 沙拉&湯/サラダ&スープ

#### **V\* GARDEN SALAD**

480/240

Mixed greens with organic tomatoes, green asparagus, artichokes, radish cress, lime-olive oil dressing and black olive crostini

#### 田園沙拉

綜合生菜佐有機蕃茄、緑蘆筍、朝鮮薊、蘿 蔔水芹、萊姆橄欖油醬、黑橄欖油圓片麵包 グリーンサラダ

レタス、オーガニックトマト、グリーンアスパラ、 アーティチョーク、ラディッシュクレス、ライム -オリーブオイルドレッシング、スライスバゲット にブラックオリーブソース乗せ

#### CAPRESE SALAD

680/340

Taiwan locally made Burrata cheese and organic tomato, basil pesto, balsamic reduction

#### 卡布里沙拉

台灣本地布拉塔起司、有機蕃茄、羅勒青醬 、巴沙米可醋

#### カプレーゼサラダ

台湾産ブッラータチーズ、オーガニックトマト、バ ジルペースト、バルサミコ酢

#### V\* BEET AND SPINACH SALAD

550/275

Pan-roasted beets, baby spinach, pickled beets, toasted seeds, balsamic dressing

#### 甜菜菠菜沙拉

烤甜菜根,嫩菠菜,醃漬甜菜根,烤種子, 陳年紅酒醋醬汁

ビートとホウレンソウのサラダ ローストビート、ホウレンソウ、ビートのピクルス、 トーストシーズ、バルサミコ酢

#### V TRIPLE MUSHROOM SOUP

390/195

Truffle infused lapanese mushrooms and porcini soup

#### 松露牛菌菇濃湯

トリュフ味ヤマドリタケポタージュ トリュフ ヤマドリタケ しいたけあり ポタージュ

#### V\* CHILLED TOMATO CONSOMMÉ \$\square\$390 / 195

Cherry tomatoes, basil, beetroot, cold-pressed tomato broth

#### 番茄澄清冷湯

小番茄 蘿勒 甜菜根 冷萃番茄湯 トマト冷やしコンソメスープ プチトマト バジル テンサイ冷やしコンソメス ープ



#### Vegetarian / 素食菜單 / ベジタリアン用メニュー

Available II:00am-9:00pm 供應時間: 早上11點至晚上9點 ご注文時間: 11 am ~ 9 pm

### Main Dish 主菜 ノメインシド

#### **V\* VEGGIE KEBAB**

520/260

Plant-base meat patty with tabbouleh parsley salad, lettuce, cucumber, Asian herbs, cumin lemon vinaigrette in pita bread

#### 土耳其烤素肉口袋餅

素肉排、塔布勒西芹沙拉、生菜、黃瓜、亞洲香料、孜然檸檬醋、口袋麵包

#### ベジーケバブ

ヴェジーミートパティ、タブーリパセリ、レタス、キュウリ、ハーブ、クミンレモンビネガー、ピタパン

#### **V MARGHERITA PIZZA**

520/260

Organic tomato, tomato sauce, mozzarella cheese, Italian basil and oregano

#### 瑪格麗特披薩

有機蕃茄、蕃茄醬、馬扎瑞拉起司、 義式羅勒、奧瑞岡

#### マルゲリータピザ

オーガニックトマト、トマトソース、モッツアレラ チーズ、イタリアンバジル、オレガノ

#### **V\* MARINARA PASTA**

580/290

Durum wheat penne pasta tossed with tomato concasse, capers, basil and oregano

#### 拿波里番茄橄欖義大利麵

杜蘭小麥筆管義大利麵拌蕃茄丁、酸豆、 羅勒、奧瑞岡

#### マリナラパスタ

デュラム小麦のペンネパスタ、みじん切りトマト、 バジル、オルガノ

#### V ASPARAGUS, PEA AND BARLEY RISOTTO

590/295

Asparagus, peas, barley, fresh herbs, parmesan cheese

#### 蘆筍豌豆大麥燉飯

蘆筍、豌豆、大麥、新鮮香草、帕瑪森起士 アスパラガス、エンドウ豆、大麦入りリゾット アスパラガス、エンドウ豆、大麦、ハーブ、 パルメザンチーズ



#### V\* TAIWANESE FRIED RICE NOODLES 400/200

100 /2

Grandmother's recipe fried rice noodles with soy sauce, fried tofu, mushrooms and bean sprouts

#### 台式素炒米粉

老奶奶食譜醬油炒米粉、炸豆腐、蘑菇、豆芽台湾風焼きビーフン

お婆ちゃんレシピの醤油味焼きビーフン、揚げ豆腐、マッシュルーム、モヤシ

#### **V\*DALTADKA**

490/245

N Yellow lentils cooked with masala curry tempered with cumin seeds, served with chutney, papadum, Indian scented rice or paratha bread

#### 黃扁豆咖哩

馬薩拉黃扁豆佐茴香籽、酸辣醬、印度薄餅、 印度香米或印度扁餅

#### 黄レンズ豆のマサラカレー

黄レンズ豆、クミンの種、チャツネ、パーパド(インド風薄餅)、インド香り米またはパラーター(パン)

## Salads & Snacks

#### 前菜及沙拉/サラダ&スナック

 $\otimes$ 

#### **GARDEN SALAD**

180/240

Mixed greens with organic tomatoes, green asparagus, artichokes, radish cress, lime-olive oil dressing and black olive crostini

#### 田園沙拉

綜合生菜佐有機蕃茄、緑蘆筍、朝鮮薊、 蘿蔔水芹、萊姆橄欖油醬、黑橄欖油圓麵 包片

#### グリーンサラダ

レタス、オーガニックトマト、グリーンアスパラ、 アーティチョーク、ラディッシュクレス、ライム -オリーブオイルドレッシング、スライスバゲット にブラックオリーブソース乗せ

#### P CAESAR SALAD

480/240

Cos lettuce tossed with Caesar dressing, crispy bacon, parmesan and herb croutons 訓藤沙拉

蘿蔓生菜佐凱薩醬、培根、帕瑪森起司、 香料麵包丁

#### シーザーサラダ

ロメインレタス/シーザードレッシング、クリスピーベーコン、パルメザンチーズ、ハーブクルトン

Add on smoked salmon

630/315

佐煙燻鮭魚

燻製サーモン付き

Add on smoked chicken

580/290

佐煙燻雞肉 燻製チキン付き

∨ CAPRESE SALAD <

680/340

N Taiwan locally made Burrata cheese and organic tomatoes, basil pesto, balsamic

#### 卡布里沙拉

台灣本地布拉塔起司、有機蕃茄、羅勒青 醬、巴沙米可醋

#### カプレーゼサラダ

台湾産ブッラータチーズ、オーガニックトマト、 バジルペースト、バルサミコ酢

#### TABBOULEH FISH SALAD

580/29

Grilled seabass on tabbouleh parsley salad, cucumber, tomato, lettuce and crispy pita bread

#### 塔布勒魚沙拉

烤海鱸魚塔布勒西芹沙拉、黃瓜、蕃茄、 生菜和皮塔餅

タブーリフィッシュサラダ スズキのグリル、タブーリ・パセリサラダ、キュ ウリ、トマト、レタス、ピタパン

#### C THAI SEAFOOD SALAD

580/290

 $\otimes$ 

North-eastern Thai recipe with spicy shrimp, squid and mussels, vermicelli, Asian greens, mild spicy aromatic roasted rice dressing

#### 泰式海鮮沙拉

東北香辣鮮蝦、花枝、淡菜、粉絲、香料、 辣味米粉醬汁

#### タイ風シーフードサラダ

スパイシーシュリンプ、イカ、ムール貝、バーミチェリ(極細パスタ)、スパイシー・アロマチック・ローストライスドレッシング

#### N MALAYSIAN CHICKEN WINGS 480/24

C Deep-fried chicken wings marinated with light shrimp paste, sambal sauce

#### 馬來西亞雞翅

蝦醬風味酥炸雞翅、參峇辣椒醬

マレーシア風鶏の手羽

鶏の手羽、シュリンプペースト、サンバルソース

#### FRITTO MISTO

580/290

Deep-fried seabass, shrimp, squid and mussels served with homemade tomato sauce, tartar sauce and lime

#### 海鮮炸物

炸海鱸、炸蝦、炸花枝、炸淡菜佐自製蕃茄醬 、塔塔醬及萊姆

#### フリットミスト

シーフードフライ(スズキ、エビ、イカ、ムール貝)、 自家製トマトソース、タルタルソース、ライム



## Between Bread And Bun

#### 三明治及漢堡/スープ

All selections served with French fries 漢堡及三明治皆搭配薯條 ハンバーガー&サンドイッチ/フライドポテト付き

C AUSTRALIAN WAGYU BEEF BURGER OR ← CHEESEBURGER (cooked well-done) 750/375 Grilled double Wagyu patties with parmesan cheese crust, caramelized onions, tomato, lettuce, signature chili sauce on brioche bun

澳洲和牛牛肉堡或起司漢堡(牛肉全熟) 佐帕瑪森起司、焦糖洋蔥、蕃茄、生菜、 經典辣醬、布里歐麵包

オーストラリア和牛のハンバーガーまたはチーズ バーガー(牛肉の焼き加減はウェルダン) チェダーチーズ、飴色タマネギ、ホウレンソウ、トマト、エミーソース、ブリオッシュ

#### **V\* VEGGIE KEBAB**

520/260

Plant-base meat patty with tabbouleh parsley salad, lettuce, cucumber, Asian herbs, cumin lemon vinaigrette in pita bread

#### 土耳其烤素肉口袋餅

素肉排、塔布勒西芹沙拉、生菜、黃瓜、 亞洲香料、孜然檸檬醋、口袋麵包 ベジーケバブ(ヴィーガン) ヴェジーミートパティ、タブーリパセリ、レタス、キュウリ、ハーブ、クミンレモンビネガー、ピタパン

P CLASSIC CLUB SANDWICH 580/290

Smoked chicken breast, cheddar cheese, juicy bacon, fried egg, avocado, organic tomato and lettuce on white toast

#### 經典總匯三明治

煙燻雞胸、切達起司、培根、蛋、酪梨、 有機蕃茄、生菜、白吐司 クラシカル・クラブサンドイッチ スモークチキン、チェダーチーズ、ベーコン、卵、ア ボカド、オーガニックトマト、レタス、トースト

P FAR EASTERN BLT SANDWICH 550/275

Juicy bacon and crispy bacon, lettuce, organic tomato, avocado, gochujang mayonnaise on brioche

#### 遠東培根生菜蕃茄三明治

雙重培根、生菜、有機蕃茄、酪梨、韓式辣 味美乃茲、布里歐麵包

ファーイースタン特製BLTサンドイッチ ベーコン、レタス、オーガニックトマト、アボカド、コ ツジャン、ブリオッシュ

#### P PORK BELLY GUA BAO 🔽

180/240

N Taiwanese braised pork belly, cucumber, coriander leaves, and brownsugar peanut powder, sweet and tangy soy sauce on rice buns

#### 豬五花刈包

台灣豬五花、黃瓜、芫荽、紅糖花生粉、 甜豉醬、刈包

**豚肉入り刈包**(台湾風ハンバーガー) 台湾産豚肉、キュウリ、コリアンダー、炒りピーナッツ粉、 特製ソース、マントウ

## From the Kettle

#### 湯/スープ

#### **V TRIPLE MUSHROOM SOUP**

390/195

Truffle infused Japanese mushrooms and porcini cream soup

#### 松露牛菌菇濃湯

トリュフ味ヤマドリタケポタージュ トリュフ ヤマドリタケ しいたけあり ポタージュ

**V\*CHILLED TOMATO CONSOMMÉ** 390 / 195

Cherry tomatoes, basil, beetroot, cold-pressed tomato broth

#### 番茄澄清冷湯

小番茄、蘿勒、甜菜根、冷萃番茄湯 トマト冷やしコンソメスープ プチトマト バジル テンサイ冷やしコンソメス ープ



Photos shown are for illustration purposes only. Actual dishes may vary. 照片僅供参考,菜色以實為準。 写真はイメージで実際のものではありません。 If you have a food allergy or special dictary requirement, please speak to our associates for assistance. 若您有過敏體質或特殊飲食需求,請告知服務人員。 食物アレルギーをお持ちの方、飲食に対して特殊なリクエストのある方は従業員までお申し付けください。

## Stone Oven Bake

#### 現烤披薩/石窯焼き

(Please allow 30-40 minutes preparation time)

製作時間: 30-40分鐘 調理時間: 30~40分

#### **V** MARGHERITA PIZZA

520/260

Organic tomato, tomato sauce, mozzarella cheese, Italian basil and oregano

#### 瑪格麗特披薩

有機蕃茄、蕃茄醬、馬扎瑞拉起司、 義式羅勒、奧瑞岡

マルゲリータピザ

オーガニックトマト、トマトソース、 モッツアレラチーズ、イタリアンバジル、オレガノ

Add on Taiwan locally made Burrata cheese

670/335

佐台式本地布瑞塔起司

台湾産ブッラータチーズ

670/335

P Add on Parma ham, arugula, parmesan cheese

パルマハム、ルッコラ、パルメザンチーズ

#### C FRUTTI DI MARE PIZZA

680/3

Tomato sauce, mozzarella cheese, prawn, squid, mussels, oregano and a touch of chili flakes

#### 海鮮披薩

蕃茄醬、馬扎瑞拉起司、鮮蝦、花枝、 淡菜、奧瑞岡、辣椒碎

シーフードピザ

トマトソース、モッツアレラチーズ、エビ、イカ、 ムール貝、オレガノ、チリフレーク

#### P PEPPERONI PIZZA

580/290

Tomato sauce, mozzarella cheese, salami and oregano

#### 臘腸披薩

蕃茄醬、馬扎瑞拉起司、臘腸、奧瑞岡 ペパロニピザ

トマトソース、モツァレラチーズ、サラミ、オルガノ



Schiacciatina 托斯卡尼鹹餅 スキアッチャティーナ

#### P SCHIACCIATINA

680/340

Thin and crispy focaccia filled with mascarpone cheese, Parma ham, arugula, organic tomato and parmesan cheese

#### 托斯卡尼鹹餅

薄脆佛卡夏、馬斯卡彭起司、風乾火腿、 芝麻菜、有機蕃茄、帕瑪森起司

#### スキアッチャティーナ

フォカッチャ、マスカルポーネチーズ、パルマハム、ルッコラ、オルガノ、オーガニックトマト、パルメザンチーズ

## Western Main Dish

#### 西式料理 / 西洋料理メインディッシュ

#### GRILLED AUSTRALIAN RIBEYE STEAK

⊗

1,380/690

Finished with marinated bone marrow paste, truffled mashed potatoes, side vegetables and demi-glace sauce

#### 烤澳洲肋眼牛排

佐牛骨髓醬、松露馬鈴薯泥、蔬菜及牛肉醬汁 オーストラリア産ビーフのリブアイステーキ ボーンマローソース、トリュフ・マッシュポテト、野菜、デミグラスソース

GRILLED BANANA LEAF SALMON 780/390 Salmon, steamed vegetables, achar pickles, brown rice 烤香蕉葉鮭魚

鮭魚、清蒸蔬菜、印度醬漬菜、糙米 サーモンのグリル/バナナリーフ包み サーモン、蒸し野菜、アチャール、玄米ライス

#### SEAFOOD CIOPPINO

780/390

Seabass, shrimp, squid and mussels stew cooked in Mediterranean way with tomato sauce, capers and a touch of chili served with black olive croutons

#### 燉煮海鮮

地中式風味燉煮海鱸魚、鮮蝦、花枝、淡菜 佐蕃茄醬、酸豆、辣椒、黑橄欖麵包丁

#### シーフード・チョッピーノ

地中海風スズキ、エビ、イカ、ムール貝の煮込み/トマトソース、ケーパー、唐辛子、ブラックオリーブクルトン

#### LASAGNA BOLOGNESE

650/325

Layered pasta baked with Australian beef sauce, béchamel sauce, mozzarella cheese and parmesan cheese, served over homemade tomato sauce

#### 波隆那肉醬干層麵

干層麵、澳洲牛肉醬,白醬、馬扎瑞拉起司 、帕瑪森起司、自製蕃茄醬汁

ラザニア・ボロネーズ

ラザニア、オーストラリア産ビーフソース、ベシャ メルソース、モッツアレラチーズ、パルメザンチー ズ、自家製トマトソース

#### P SPAGHETTI CARBONARA

650/325

Durum wheat spaghetti pasta tossed in egg and pecorino cheese sauce, smoked pancetta and slow-cooked egg

#### 培根蛋義大利麵

杜蘭小麥義大利麵拌蛋、羊酪起司醬、煙燻 培根、慢煮蛋

スパゲッティ・カルボナーラ

デュラム小麦のスパゲッティ、卵、ペコリーノチーズソース、スモークパンチェッタ (豚バラ肉)、スロークックド・エッグ

#### **V\* MARINARA PASTA**

580/290

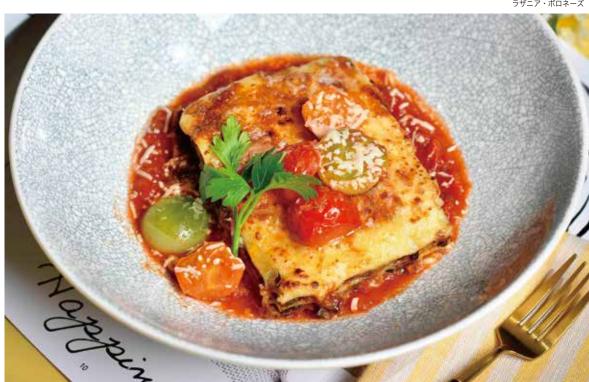
Durum wheat penne pasta tossed with tomato concasse, capers, basil and oregano

#### 拿波里番茄橄欖義大利麵

杜蘭小麥筆管義大利麵佐蕃茄丁、酸豆、羅 勒、奧瑞岡

マリナラパスタ(ヴィーガン) デュラム小麦のペンネパスタ、みじん切りトマト、 バジル、オルガノ

> Lasagna Bolognese 波隆那肉醬千層麵 ラザニア・ボロネーズ



## Taste Of Asia Main Dish

#### 亞洲經典. / アジア料理メインディッシュ

## P TAIWANESE RICE BOWL \( \square\) 'KONG ROU FAN'

520/260

Braised Taiwanese pork belly and minced pork in dark soy sauce and Chinese spices on steamed rice, spring onions and braised soy sauce egg

台式控肉飯

醬滷台灣豬五花、白米飯、蔥、滷蛋 角煮の丼物

バラ肉の醤油煮、ライス、ネギ、醤油漬けゆで卵

## C TAIWANESE BEEF 'THE ONE & ONLY' NOODLE SOUP

620/310

Hand pulled noodles with tender Australian beef shank, spring onions and tomato beef broth

#### 獨一無二台灣牛肉麵

手拉麵佐澳洲牛腱、蔥、番茄牛肉高湯

#### オンリーワンの台湾牛肉麺

手打ち麺、オーストラリア産牛筋肉、ネギ、トマト &牛肉スープ

> Taiwanese Beef 'The One & Only' Noodle Soup 獨一無二台灣牛肉麵 オンリーワンの台湾牛肉麺



#### P TAIWANESE PORK CHOP 🛫

 $\Leftrightarrow$ 

FRIED RICE

520/260

Pan-fried Taiwanese pork chop served with egg fried rice, winter melon broth and pickled vegetables

#### 台式豬排炒飯

台灣豬排、蛋炒飯、冬瓜湯、漬菜 台湾風ポークチョップ&チャーハン 台湾風ポークチョップ、卵チャーハン、冬瓜スープ、 漬物

#### P HONG KONG WONTON

#### NOODLE SOUP

580/290

Prawn and pork dumplings, egg noodles, Asian greens in dried shrimp flavored chicken broth

#### 港式鮮蝦豬肉餛飩麵

香港風エビ、豚肉入りワンタン麺

#### THAI BEEF STEAK

1,380/690

Grilled Australian beef ribeye steak marinated with Thai tamarind sauce and roasted rice, served with steamed glutinous rice, E-sarn dressing and crunchy vegetables

#### 泰式牛排

烤泰式羅望子醬香澳洲牛肋眼、烤米粉、糯 米飯、木瓜沙拉醬、鮮脆蔬菜

#### タイ風ビーフステーキ

オーストラリア産ビーフのリブアイステーキ/タマリンドソース、焼きビーフン、もち米ご飯、パパイヤサラダソース、クランキーベジタブル\_

V\* TAIWANESE FRIED RICE NOODLES 400 / 200
Grandmother's recipe fried rice noodles with soy sauce, fried tofu, mushrooms and bean sprouts

#### 台式素炒米粉

老奶奶食譜醬油炒米粉、炸豆腐、蘑菇、豆芽台湾風焼きビーフン

お婆ちゃんレシピの醤油味焼きビーフン、揚げ豆腐、マッシュルーム、モヤシ

#### **V\*** DAL TADKA

490/245

N Yellow lentils cooked with masala curry tempered with cumin seeds, served with chutney, papadum, Indian scented rice or paratha bread

#### 黃扁豆咖哩

馬薩拉黃扁豆佐茴香籽、酸辣醬、印度薄餅、印度香米或印度扁餅

黄レンズ豆のマサラカレー(ヴィーガン) 黄レンズ豆、クミンの種、チャツネ、パーパド(インド風薄餅)、インド香り米またはパラーター(パン)

#### SINGAPOREAN LAKSA **NOODLE SOUP**

680/340

Rice noodles in light laksa curry soup with prawns, squid, mussels, fish ball and deep-fried tofu

#### 新加坡叻沙米線

米線、叻沙咖哩湯佐鮮蝦、花枝、淡菜、 魚丸、炸豆腐

シンガポール風ラクサヌードルスープ ライスヌードル、ラクサ・カレースープ、エビ、イカ 、ムール貝、魚団子、揚げ豆腐

#### N INDONESIAN NASI GORENG

680/340

<sup>C</sup> Prawn and chicken fried rice with sambal chili paste, served with chicken satay, fried egg and prawn crackers.

#### 印尼炒飯

鮮蝦雞肉炒飯佐參巴辣醬、雞肉沙嗲、煎蛋

インドネシア風ナシゴレン エビとチキンのチャーハン、サンバルチリペースト 、チキンサテ、目玉焼き、エビクラッカー

#### N MALAYSIAN NASI LAMAK

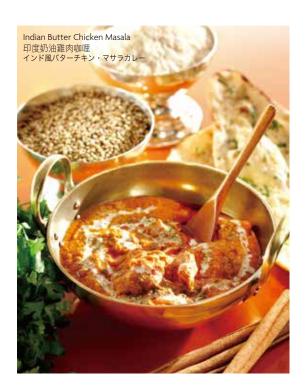
<sup>C</sup> Fragrant coconut rice with deep-fried chicken marinated with shrimp paste, crispy anchovies, peanuts, boiled egg and sambal sauce

#### 馬來西亞椰漿飯

#### マレーシア風ナシラマ

椰漿飯、蝦醬炸雞、小魚乾、花生、水煮蛋、

ココナッツライス、フライドチキン/シュリンプペー スト、小魚の干物、ピーナッツ、ゆで卵、サンバルソ





Indonesian Nasi Goreng インドネシア風ナシゴレン

#### HAINANESE CHICKEN RICE \ 620/310

Poached chicken served with fragrant chicken rice, spicy soya bean paste dipping sauce and chicken broth

#### 海南雞飯

水煮雞、雞油飯、辣豆沾醬、雞高湯 海南風チキンライス

鶏肉の湯がき、鶏油ご飯、辛口大豆ペースト、チ キンブロス

#### N INDIAN BUTTER

#### CHICKEN MASALA

Boneless roasted chicken in mild flavor masala curry and fresh butter, served with yellow dal, chutney, papadum, Indian scented rice or paratha bread

#### 印度奶油雞肉咖哩

無骨烤雞辣味咖哩、新鮮奶油、黃扁豆、 酸辣醬、印度薄餅、印度香米或印度餅 インド風バターチキン・マサラカレー 骨なしチキン/マサラカレー、フレッシュバター、 黄レンズ豆、チャツネ、パーパド(インド風薄 餅)、インド香り米またはパラーター(パン)

### Desserts

#### 甜點 / デザート&チーズ

 $\otimes$ 

#### N SIGNATURE TIRAMISU

390/195

Mascarpone cheese, lady fingers, espresso coffee, coffee liqueur

#### 經典提拉米蘇

馬斯卡彭起司、手指餅乾、濃縮咖啡、 咖啡酒

#### ティラミス

マスカルポーネチーズ、レディフィンガー、エスプレッソコーヒー、コーヒーリキュール

#### N CRÈME BRÛLÉE

390/195

Classic French raspberry crème brûlée with vanilla financier

#### 烤布蕾

經典法式焦糖覆盆莓布蕾及香草費南雪 クレームブリュレ フレンチ・ラズベリー・クレームブリュレ、バニラ フィナンシェ

#### N ULTIMATE CHOCOLATE CAKE 390/195

70% Guanaja cream, moist chocolate fudge, dulcey chocolate crunch

#### 終極巧克力蛋糕

70%瓜娜亞鮮奶油、濕潤巧克力軟心蛋糕、杜斯巧克力鬆脆小點

#### 究極のチョコレートケーキ

70%グアナラクリーム、モイスト・チョコレート ファッジ、ドゥルセ・チョコレートクランチ

#### ICE CREAM

 $\sim$ 

130/62/Scoop/1個

Selection of Häagen-Dazs ice cream (vanilla, strawberry and chocolate flavors)

#### 冰淇淋 每球

アイスクリーム

哈根達斯冰淇淋(香草、草莓或巧克力口味) お好みのハーゲンダッツアイスクリーム (バニラ、ストロベリー、チョコレート)

#### SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER \(\frac{1}{2}\) 450/225

Mango & passion fruit salsa

季節新鮮水果盤

搭配芒果百香果莎莎醬

季節のフルーツ盛り合わせ

マンゴー&パッションフルーツ・サルサソース

#### N CHEESE PLATTER

680/340

Cheddar, blue and brie cheese served with dried fruit, nuts and crackers

#### 把司般

切達起士、藍紋起士及布里起士搭配水果乾 、堅果、脆餅

#### チーズ盛り合わせ

チェダーチーズ、ブルー&ブリーチーズ、ドライフルーツ、ナッツ、クラッカー



Ultimate Chocolate Cake 終極巧克力蛋糕 究極のチョコレートケーキ

## *Beverages* 各式飲品 ドリンクメニュー

Available I I:00am-9:00pm 供應時間: 早上11點至晚上9點 ご注文時間: 11 am ~ 9 pm



If the listed vintage is not available, the next available vintage will be offered. 若所列之年份美酒暫無現貨,我們將改為提供該酒款之其它年份。 ワインリストの年代ワインが品切れの場合は別の年代の物をご用意いたします。予めごろ承下さい。

For health considerations, please drink moderately Drink responsibly No alcohol will be served to anyone under age. 飲酒過量,未滿18歲禁止飲酒,有礙健康 健康のため飲みすぎに注意しましょう

#### Wine List / 葡萄酒 / ワインリスト

Champagne 香檳 / シャンパン

Veuve Clicquot Ponsardin, Yellow Label Brut NV 法國凱歌黃牌香檳 ヴーヴ・クリコ・イエローラベル・ブリュットNV

Per Glass Per Bottle 每杯 グラス 毎瓶 ボトル

890/445 3,980/1990

Sparkling Wines Collection 精選私藏氣泡酒 / 特選スパークリングワイン

Zonin, Prosecco Cuvée 1821 DOC Brut, Veneto, Italy

350/175 1,500/750

若林酒莊 氣泡酒

ゾーニン、プロセッコ キュヴェ 1821 DOC ブリュット、ヴェネト、イタリア



White Wine

白酒 / **白ワイン** 

Per Glass Per Bottle 每杯 グラス 每瓶 ボトル

Masi Masianco, Pinot Grigio delle Venezie DOC, Veneto, Italy 2022 馬西安可白酒

420/210

2,080 / 1040

Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2022 馬博羅蘇維濃白酒

480/240

2,280/1140

Red Wine 紅酒 / 赤ワイン

Robert Mondavi, Private Selection Bourbon Barrel-Aged Cabernet Sauvignon, California, USA 2021

380/190

1,880/940

羅伯盟岱維特選波本桶卡本内蘇維翁紅酒

Masi Campofiorin, Rosso del Veronese IGT, Veneto, Italy 2019 花之園坎波菲歐琳紅酒

550/275

2,580/1290

If the listed vintage is not available, the next available vintage will be offered 若所列之年份暫無現貨,我們將改為提供該酒款之其他年份 表記の年代の品がない場合は、同じ品で違う年代のものをお届けいたします。



啤酒 / ビール

Taiwan Beer Gold Label 台灣金牌

200/100

台湾ビールゴールドラベル

250/125

Asahi, Heineken, Corona 朝日、海尼根、可樂娜 アサヒ、ハイネケン、コロナ

## Spirits

#### 烈酒 / スピリッツ

Available from 11:00 am to 9 pm 供應時間: 早上11點00分至晚上9點

ご注文時間: 11:00 am ~ 9 pm

Per Glass Per Bottle 毎杯 グラス 毎瓶 ボトル 400/200 5,000/2500

坦奎瑞琴酒 タンカレー(ジン)

Belvedere

Tanqueray

雪樹伏特加 400/200 5,000/2500

ベルベデーレ(ウォッカ)

Bacardi White Rum

百加得蘭姆酒 380/190 4,800/2400

バカルディ・ライト(ラム)

Glenmorangie 10Y

格蘭傑威士忌 400/200 5,500/2500 グレンモーレンジ(スコッチウィスキー)

lose Cuervo Reposado

金快活龍舌蘭 380/190 4,800/2400

ホセ・クエルボ・レポサド(テキーラ)

Remy Martin VSOP

人頭馬白蘭地 450/225 6,000/3000

レミー・マルタンVSOP(ブランデー)

## Mineral Water

#### 天然礦泉水 / ミネラルウォーター

330ml

750ml

Imported Mineral Water

•

150/75 280/140

天然礦泉水

ミネラルウォーター

Imported Sparking Water

150/75

280/140

氣泡礦泉水

スパリングミネラルウォーター

## Fresh Fruit Juices

#### 新鮮果汁 / フレッシュジュース 250/125

Orange 柳橙 オレンジ

Grapefruit 葡萄柚 グレープフルーツ

Watermelon 西瓜 スイカ

Kiwi 奇異果 キウイ

Lemon 檸檬 レモン

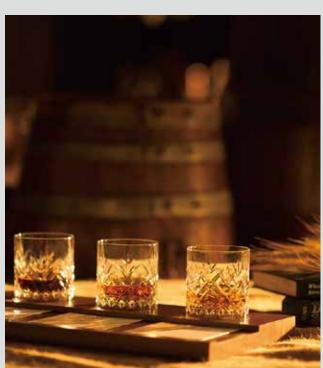
Chilled juices – choice of apple, 210/105

pineapple and tomato

瓶裝果汁 一 選項有蘋果汁、鳳梨汁、

及番茄汁

瓶入りジュース:アップル、パイアナップる、トマト



## Soft Drinks

#### 軟性飲料 / ソフトドリンク 200/100

Coke, Coke Zero, Sprite,
Ginger Ale, Soda Water, Tonic Water
可口可樂、無熱量可口可樂
雪碧、薑汁汽水、蘇打水、通寧水
コカ・コーラ、コークゼロ、スプライト、ジンジャーエール、ソーダ水、トニックウォーター

## Coffee Selection

#### 精典咖啡/特選コーヒー

270/135

Regular 精選 / レギュラー
Americano 美式 / アメリカン
Espresso 義式濃縮 / エスプレッソ0
Decaffeinated 低咖啡因 / 低カフェインコーヒー

Latte 拿鐵/ラテ

290/145

Cappuccino 卡布奇諾 / カプチーノ

Tea Selection

精典茶飲/特選ティー

270/135

Brilliant Breakfast 經典早餐茶 / ブリリアント・ブレックファスト

Single Estate Darjeeling 大吉嶺茶 / ダージリン

The Original Earl Grey 伯爵茶 / カモミールティー



## Taiwanese Tea Selection

#### 台灣茗茶精選/ 特選台湾茶

270/135

Oolong 烏龍茶 / ウーロン茶 Green 緑茶 / 緑茶 Jasmine 香片 / ジャスミン茶

