

早餐套餐 06:30 AM ~ 10:00 AM

Breakfast Set Menu ブレックファスト

1 美式早餐 American Breakfast · アメリカンブレックファスト

NT\$ 650

任選一種新鮮果汁 (柳橙 / 葡萄柚 / 奇異果)

Choice of Juice (Orange / Grapefruit / Kiwi)

お好みのフレッシュジュースをお選び下さい (オレンジ / グレープフルーツ / キウイフルーツ)

各式新鮮烘培麵包 **Fresh Bread** 焼きたてパン

任選一款雞蛋做法

(炒蛋 / 太陽蛋 / 半熟雙面煎蛋 / 水煮蛋 / 水波蛋 / 蛋捲)

Two Eggs and Style

(Scrambled Egg / Sunny-side Up / Over Easy / Boiled Egg / Poached Egg / Omelette)

お好みの卵料理をお選び下さい

(スクランブル / 片面焼き / 両面半熟焼き / ゆで卵 / ポーチドエッグ / オムレツ)

任選一款肉類 (火腿 / 香煎培根 / 雞肉香腸)

Choice of Meat (Ham / Bacon / Chicken Sausage)

お好みの肉類をお選び下さい (ハム / ベーコン / チキンソーセージ)

請選擇一種飲品 (咖啡 / 紅茶 / 熱巧克力)

Choice of the Following Drinks (Coffee / Black Tea / Hot Chocolate)

お好みのドリンクをお選びください (コーヒー / 紅茶 / ホットチョコレート)

2 台式早餐 Taiwanese Breakfast · 台灣式のご朝食

NT\$ 600

清粥佐六種傳統台式小菜

Plain Congee with Six Traditional Condiments

お粥 / 台灣式小鉢6種

煎荷包蛋和蔬菜、港式點心

Fried Egg, Boiled Vegetables, Dim Sum

両面目玉焼きと野菜、飲茶点心

烏龍茶、季節水果盤

Oolong Tea, Seasonal Fruit Platter

ウーロン茶、季節フルーツの盛り合わせ

3 日式早餐 Japanese Breakfast · 和朝食

NT\$ 680

香烤鯖魚和白飯 **Grilled Mackerel, Steamed Rice** 鯖焼き、ご飯

(綜合醃漬蔬菜、冷豆腐、日式海苔、味噌湯、青菜、納豆)

(with Assorted Pickles, Chilled Tofu, Dried Seaweed, Miso soup, Vegetables, Natto)

(漬物盛り合わせ、冷やっこ、海苔、味噌汁、野菜、納豆)

綠茶 Green Tea 綠茶

開胃菜 Appetizer アペタイザー

4 綜合起司盤

Assorted Cheese Platter · チーズの盛合わせ

NT\$ 520

起司四種、堅果、果乾、奇福餅乾

4 Kinds of Cheese, Nuts, Dried fruit, Crackers

チーズの4種盛り、ナッツ、ドライフルーツ、クラッカー

沙 拉 Salad サラダ

5 燻鮭魚凱薩沙拉

Smoked Salmon Caesar Salad

シーザーサラダ スモークサーモン添え

NT\$ 520

6 和風蔬果沙拉

Fruits Green Salad with Japanese Dressing

季節野菜とフルーツのサラダ 和風ドレッシング

NT\$ 420

老爺特選美饌 Royal Specialties ロイヤル・スペシャリティ

7 老爺金牌月見紅燒牛肉麵 (附小菜三種)

NT\$ 580

Royal Premier Tsukimi Braised Beef Noodles Soup
(includes 3 Side Dishes)

ロイヤルチャンピオン月見牛肉麵
(ピリ辛醤油スープ)
(小鉢3種付)



8 台式清燉牛肉麵 (附小菜三種)

NT\$ 580

Taiwanese Stewed Beef Noodle Soup
(includes 3 Side Dishes)

清燉牛肉麵 (小鉢3種付)



9 蕃茄牛肉麵 (附小菜三種)

NT\$ 580

Tomato Beef Noodle Soup
(includes 3 Side Dishes)

トマト牛肉麵 (小鉢3種付)



・ 請選擇一種麵條 Choice of the noodles
麵の種類を選択してください

寬麵 (蝴蝶麵) Wide noodles (Butterfly noodles)
フェットチーネ (ファルファツレ)

細麵 (北方拉麵) Thin noodles (Northern chinese ramen)
リングイネ (北方ラーメン)

10 泰式打拋豬 (附湯、小菜兩種)

NT\$ 580

Thai Style Pork Rice (includes Soup and 2 Side Dishes)
タイ風ガバオライス(肉そぼろご飯) (スープと副菜2種類付き)



11 經典肉醬義大利麵 (附西式濃湯)

NT\$ 580

Classic Spaghetti with Bolognese (Includes Soup)
ミートソースパスタ (ポタージュスープ付き)



12 韭黃鮮蝦餃 (附湯、小菜兩種)

NT\$ 480

Handmade Boiled Dumplings
(Shrimp & Chinese Chives)
(Includes Soup and 2 Side Dishes)

黃韭と海老の水餃子 (スープと副菜2種類付き)

13 每日例湯

NT\$ 250

Daily Soup 本日のスープ

漢堡 / 三明治 Hamburger / Sandwich ハンバーガー / サンドイッチ

14 和牛起司堡

NT\$ 620

Wagyu Cheeseburger

和牛チーズバーガー

(牛絞肉、蛋、蕃茄、洋蔥、起士、生菜、芥末美乃滋)

(Ground Beef, Egg, Tomato, onion, Cheese, Lettuce, Mustard Mayonnaise)

(ビーフパティ、目玉焼き、トマト、オニオン、チーズ、レタス、マヨネーズ)

附贈薯條 Served With French Fries フライドポテト付き



15 老爺熱壓總匯三明治

NT\$ 480

Royal Hot Pressed Club Sandwiches

ロイヤル特製ホットサンド

(白吐司、豬肉、起士、蕃茄、生菜、煎蛋、豬排醬汁)

(Toast, Bacon, Cheese, Tomato, Lettuce, Egg, Mustard Mayonnaise)

(トースト、ベーコン、チーズ、トマト、レタス、卵焼き、マスタード)

附贈薯條 Served With French Fries フライドポテト付き

主廚精選 Main Course メインコース

16 碳烤美國助眼牛排佐紅酒醬汁及蔬菜(附西式濃湯) **NT\$ 1,580**

Rib-Eye Steak With Red with Sauce and Vegetables (includes Soup)

アメリカンビーフ・リブアイステーキ
赤ワインソース仕立て (ポターージュスープ付き)

17 法式奶油香煎嫩鮭魚佐干貝淡菜及時蔬 **NT\$ 880**

Seared Salmon with Cream Sauce served with
Grilled Scallop, Mussels and Vegetables.

グリルサーモン 帆立貝、ムール貝、温野菜添えクリームソース



18 綜合炸物海鮮盤 (中卷、干貝、生蠔、魚條、蝦、蔬菜) **NT\$ 880**

Mixed Seafood Plate
(Volumes, Scallops, Oysters, Fish Sticks, Shrimp, Vegetable)

フライド・シーフード (イカ、帆立貝、牡蠣、魚、蝦)



19 老爺脆皮豬腳附酸菜與芥末醬 **NT\$ 780**

Roasted Pork Knuckle with Sauerkraut and Mustard Sauce

ロイヤル特製クリスピーローストポークナックルサワークラウト添え
マスタードソース

精選點心 Selection Of Desserts デザート

20 夏威夷果仁蛋糕

Macadamia Nuts Cake
マカダミアナッツケーキ

NT\$ 250



21 老爺起司蛋糕

Royal Cheese Cake
ロイヤル特製チーズケーキ

NT\$ 250



- * 本餐廳使用的豬肉產地為台灣、荷蘭、西班牙、加拿大。
牛肉產地為美國、澳洲、巴拉圭、台灣。
- * Le Café uses only pork from Taiwan, the Netherlands, Canada and beef from the U.S., Canada, New Zealand, Australia and Panama.
- * 台灣/オランダ/カナダ産の豚、及び米国/カナダ/ニュージーランド/オーストラリア/パナマの牛のみ使用しております。

以上價格須另加10%服務費 There is a 10% service charge for all meals.
上記料金に10%のサービス料金を頂戴致します。

PREMIUM BRAND 特選陳年品牌

SCOTCH WHISKY 蘇格蘭威士忌

	Glass	Bottle
Johnnie Walker Blue Label		\$ 9,800
Chivas Royal Salute		\$ 7,800
Macallan 12 years old		\$ 6,800
Chivas Regal	\$ 350	\$ 3,900
Johnnie Walker Black Label	\$ 350	\$ 3,900

JAPANESE WHISKY 山崎威士忌

Yamazaki		\$ 9,800
----------	--	----------

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

香檳 & 氣泡酒

	Bottle
MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT	\$ 4,800
MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT <200ml>	\$ 1,600
Borgo Sanleo Prive Extra Dry	\$ 1,500

RED AND WHITE WINE

精選葡萄酒

	Glass	Bottle
House White Wine 白葡萄酒	\$ 300	\$ 1,400
House Red Wine 紅葡萄酒	\$ 300	\$ 1,400

RED WINE 紅葡萄酒

ITALY 義大利	Bottle
Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva	\$ 4,200
Spain 西班牙	Bottle
Muga Rioja Reserva	\$ 3,000
CHILE 智利	Bottle
Marques Merlot	\$ 2,200
ARGENTINA 阿根廷	Bottle
Catena Zapata Cabernet Sauvignon	\$ 2,200
Catena Zapata Catena Malbec	\$ 2,000
FRANCE 法國	Bottle
Les Ormes De Cambras	\$ 2,000
AUSTRALIA 澳洲	Bottle
Hardys Nottage Hill Shiraz	\$ 1,600
Henschke Henry's Seven	\$ 4,200

WHITE WINE 白葡萄酒

ARGENTINA 阿根廷	Bottle
Catena Chardonnay	\$ 2,000
CHILE 智利	Bottle
Marques Chardonnay	\$ 2,200
ITALY 義大利	Bottle
Villa Antinori Bianco Toscana IGT	\$ 1,800

以上價格須另加10%服務費 There is a 10% service charge for all meals.
上記料金に10%のサービス料金を頂戴致します。