

點餐方式 How to Order

飯、味噌湯

(Rice, Miso Soup)



2道熱食+2道冷食

Hot DishesX2+Cold DishesX2

or

4道冷食

Cold DishesX4

290元

3道熱食+1道冷食

Hot DishesX3+Cold DishX1

or

4道熱食

Hot DishesX4

330元



單點 A La Carte

熱食 90元 Hot DishX1 \$90

冷食 70元 Cold DishX1 \$70

飯量 Choose Size

※免費調整 Free

少飯
Less



正常份量
Regular



大碗
Large



※餐點圖為示意，實際提供為一人份。※配菜內容會因當日供應狀況進行調整，品項以現場供應為主。敬請見諒。

※每位顧客低消一份90元的餐點或飲料，12歲以下孩童免低消。※禁用外食



南洋叻沙蔬菜) **90元**
Vegetables in Laksa Sauce

以南洋叻沙調製醬汁，搭配多樣蔬菜燉煮，香氣溫和不厚重，呈現帶有異國風味的蔬食料理。



蔭鳳梨醬鱈魚 **90元**
Cod with Fermented Pineapple Sauce

古法釀製蔭鳳梨醬菜的鹹香，透過蒸的方式融入鱈魚之中，清爽風味不厚重。

※可能含有細小魚骨，請小心食用。



麻辣肉醬炒野菜)))) **90元**
Stir-fried Seasonal Vegetables with Spicy Minced Pork Sauce

選用香草豬肉拌炒香料麻辣醬，搭配當季野菜一同料理，口感鹹香，麻香明顯。



美乃滋甜辣醬炸雞 **90元**
Fried Chicken with Chilli Mayonnaise

使用低脂的雞胸部位，以鹽醃製軟化酸甜開胃的美乃滋甜辣醬，美味不膩口



剝皮辣椒雞肉千層麵 **90元**
Lasagna with Shredded Chicken and Pickled Chili Peppers

融合台灣剝皮辣椒的微辣香氣與嫩雞肉層層交疊，搭配奶香白醬，展現創意亞洲焗烤風味。

※可能含細小骨頭，請小心食用。



炸魚酸甜梅子醬 **90元**
Fried Fish with Sweet and Sour Plum Sauce

炸魚搭配酸甜平衡的梅子醬，外酥內嫩。



蕃茄冬瓜燉雞腿 **90元**
Braised Chicken Drumettes with Tomato and Winter Melon

選用雞翅小腿搭配蕃茄與冬瓜一同燉煮，蕃茄的微酸與冬瓜的清甜相互平衡，湯汁清爽不膩，呈現溫潤順口的家常風味。



魷仔魚海菜烤蛋 70元
Baked Egg with Whitebait and Seaweed

選用魷仔魚與海菜，融合海洋鮮味烘烤出香氣濃郁的蛋料理，鹹香柔軟、風味層次豐富。



希臘風優格沙拉 70元 奶素
Greek-Style Yogurt Salad

以優格與美乃滋調和為基底，加入檸檬汁與果釀增添酸香層次，呈現清爽無負擔的自然風味。



金時美人蜜甘藷 70元 蛋奶素
Chilled Marinated Sweet Potato

選用金時美人甘藷，以醬油、本和香糖與蜂蜜醃製後烘烤，冷卻後更可品嚐到甘藷本身的自然甜味。



烤野菇豆皮和風沙拉 70元 全素
Grilled Wild Mushrooms & Tofu Skin Salad with Japanese Dressing

使用酒醋調製的和風沙拉醬，搭配優質豆皮、綠花椰、西洋芹、鴻喜菇與美白菇，風味清爽、層次豐富。



季節沙拉 70元 蛋奶素
Seasonal Salad

選用當季葉菜搭配水果，以檸檬與醋簡單調味，呈現清爽平衡的口感。

※因水果產量有限，部分時期將以其他品種或品項替代。



日式香腸馬鈴薯沙拉 70元
Japanese Potato Salad with Sausage

綿密馬鈴薯泥搭配日式香腸，口感豐富，鹹香與微甜交織，是經典家常風味的再現。



本和香糖布丁
Honwaka Sugar Pudding

使用台灣嚴選鮮乳，與本和香糖、雞蛋等混合，原料簡單、滋味樸實，帶有柔和的甜味。

奶蛋素 過敏原：奶、蛋

100元



原味烤乳酪塔
Bake Cheese Tart

以四葉北海道十勝乳酪為主體，搭配綿密海綿蛋糕包裹牛奶糖奶霜內餡，口感如冰淇淋般香甜濃郁。

奶蛋素 過敏原：奶、蛋、麩質

150元



醇黑可可蛋糕
Chocolate Brownie Cake

嚴選83%法國頂級可可巴芮巧克力，保存可可豆鮮明的性格均衡優雅的口感，濃烈迷人香氣與甜苦，平衡展現令人驚豔的層次與深度。

奶蛋素 過敏原：奶、蛋、麩質

150元



義式冰淇淋
Gelato

口感綿密紮實的義式冰淇淋，運用各式食材，豐富口味變化。

89元

義式冰淇淋口味：

- 紅心芭樂
Red Guava Sorbet
- 洛神花蜜餞
Roselle with Candied Roselle Sorbet
- 紅玉紅茶巧克力
Buby Black Tea & Chocolate Gelato
- 焙茶
Roasted Green Tea Gelato
- 厚花生
Rich Peanut Butter Gelato
- 草莓
Strawberry Sorbet
- 芒果
Mango Sorbet
- 焦糖海鹽
Caramel Sea Salt Gelato



精選咖啡 (H) (C)

Brewed/Iced Coffee

雨林聯盟認證咖啡生豆經深度烘烤,香氣酸甜、
口感厚實、香醇順口,適合搭配各式甜點。

● 90元



咖啡歐蕾 (H) (C)

Café au lait

雨林聯盟認證咖啡生豆經深度烘烤,香氣酸甜、
口感厚實,搭配完美比例台灣嚴選鮮乳,香醇順口。

● 90元



★本和香糖紅茶歐蕾 (H) (C) ● 90元

Honwaka Sugar Black Tea au lait

錫蘭紅茶基底中加入本和香糖及鮮乳,茶香鮮明、
奶味醇厚,為Café& Meal MUJI最受歡迎的飲品。



玄米煎茶 (H)

Genmaicha

南投四季春煎茶搭配手炒爆香玄米,為茶葉清新香氣
增添炒米芳香,風味層次分明。

● 90元



玉米鬚茶 (H)

Corn Silk Tea

以台灣紅鬚玉米筍去皮整株連鬚低溫烘焙而成,保留
更多營養與鮮甜香氣於茶湯中。

無咖啡因 90元



★高知柚子飲 (H) (C) 無咖啡因 120元

Kochi Yuzu Citrus Drink

選用日本高知縣產的柚子原汁,味道類似檸檬混合
萊姆,略帶苦味,熱飲或是氣泡飲都可品嘗到清爽
酸甜帶有獨特微苦的風味。

※咖啡因含量: ● 200毫克以上 ● 100-200毫克 ● 100毫克以下 衛生福利部食品藥物管理署建議,健康成人每天咖啡因總攝取量應在300毫克以下。

※咖啡豆產區:巴西、印尼。茶產區:台灣、斯里蘭卡、肯亞、印度。※餐點供應以現場為準,請洽服務人員 ※禁用外食

★指定飲品甜度無法調整 ※自帶飲料杯折5元 Use Your Own Cups - Saving \$5