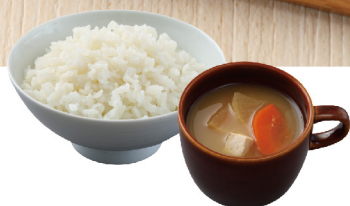


點餐方式 How to Order



飯、味噌湯
(Rice, Miso Soup)



+

2道熱食+2道冷食
Hot DishesX2+Cold DishesX2

270元

or

3道熱食+1道冷食
Hot DishesX3+Cold DishX1

290元

or

4道熱食
Hot DishesX4

310元

單點 熱食 80元 Hot DishX1 \$80

單點 冷食 60元 Cold DishX1 \$60

白飯選擇 Choose Rice



白飯
Rice

飯量(免費調整) Choose Size

少飯
Less



正常份量
Regular



大碗
Large



※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。

熱食 Hot Dish



蕃茄蘑菇燉雞腿

Chicken Stew with
Tomato and Mushroom Sauce

百里香醃製的雞腿排，
搭配蘑菇蔬菜蕃茄醬汁。



奶青醬雞肉千層麵

Chicken Lasagna with Creamy Pesto
Sauce

層層寬如手帕的義式大麵皮，內層夾淡奶乳酪及濃郁青醬焗製調味，交織出簡單而動人的美味。



泰式酸辣魚

Sour and Spicy Fish, Thai Style

以嫩薑、紫洋蔥、檸檬葉及香茅等多樣香料與調味料調和基底湯，加入台灣竹筍，搭配現烤魚排。



南瓜可樂餅

Pumpkin with Potato Croquettes

使用日本北海道當地所產南瓜製作而成。
保留南瓜的香氣，口感鬆軟。



麻辣肉末番茄豆腐

Spicy minced meet with Tomato and
Tofu

台灣紅蔥頭、番茄拌炒香草豬絞肉搭配麻辣醬作為基底，搭配板豆腐緩和麻辣基底的刺激感。

豬肉產地：台灣



美乃滋甜辣醬炸雞

Fried Chicken with Chilli Mayonnaise

使用低脂的雞胸部位，以鹽麴醃製軟化肉質，拌以酸甜開胃的美乃滋甜辣醬，美味不膩口。



蔥油什錦時蔬

Mixed Seasonal Vegetables with
Scallion Oil

選用當季蔬菜烘烤後，拌上三星蔥所製作的蔥油。

單點 80元

Hot DishX1 \$80

※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。

冷食 Cold Dish



塔香蔬菜烘蛋

Baked Egg with Basil and Vegetables

以芝麻油烘烤當季蔬菜後再加入九層塔製作而成。

奶蛋素



辣味香料馬鈴薯

Spicy Spiced Potatoes

使用酸奶與辣椒油調製出風味獨特的辣味香料酸奶醬再拌上馬鈴薯。

植物五辛素



莓果紅藜味噌胡麻沙拉

Miso and Flax Salad with Berry and Red Quinoa

高纖的龍鬚菜和水蓮拌入以味噌與胡麻油為基礎的醬汁，搭配蔓越莓果乾以及健康的台灣紅藜，健康清爽不油膩。

植物五辛素



秋水果油醋沙拉

Autumn Fruit Salad

以夏多內白酒醋與葡萄乾打碎做成油醋醬汁，搭配多種盛產台灣水果及新鮮生菜。

※因水果產量有限，部分時期將以其他品種或品項替代。

全素



花椰菜和風豬肉沙拉

Japanese Style Pork Salad with Cauliflower

使用日本高知柚子汁製作和風醬汁，涼拌香草豬肉片與多種顏色的蔬菜。

豬肉產地：台灣

單點 60元

Cold DishX1 \$60

※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。

甜點 Dessert



本和香糖布丁 100元
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



原味烤乳酪塔 150元
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



卡布奇諾咖啡慕斯蛋糕 150元
Cappuccino Mousse Cake

使用牛奶巧克力與咖啡奶油揉合，佐以細膩柔滑的牛奶慕斯，灑上甘醇微苦的可可粉，是款帶有成熟大人味的蛋糕。

奶蛋素 過敏原：奶、蛋



醇黑可可蛋糕 90元
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



義式冰淇淋 90元
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。

奶蛋素 過敏原：奶

義式冰淇淋口味：

- 紅心芭樂
Red Guava Sorbet
- 洛神花蜜餞
Roselle with Canded 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
- 芋頭牛奶
Taro&Milk Gelato

飲品 Drink



精選咖啡 (H) (C) ● 90元
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。



咖啡歐蕾 (H) (C) ● 90元
Café au lait (Hot/Ice)

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。

過敏原：奶



本和香糖紅茶歐蕾 (H) (C) ● 90元
Honwaka Sugar Black Tea Latte (Hot/Ice)

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。

過敏原：奶



玄米煎茶 (H) ● 90元
Genmaicha

南投四季春煎茶搭配手炒爆玄米，為茶葉清新香氣增添炒米芳香，風味層次分明。

產地：台灣



玉米鬚茶 (H) 無咖啡因 90元
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。

產地：台灣



胡蘿蔔全果蔬果汁 (C) 無咖啡因 90元
100% VDS Carrot Juice

以VDS活力東勢胡蘿蔔全果榨取原汁，保留完整膳食纖維。



高知柚子飲 (H) (C) 90元
Kochi Yuzu Citrus Drink

選用來自於日本高知縣產的柚子原汁，具豐富的柚子香氣，清爽的酸甜中帶有獨特微苦風味。

※ 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，健康成人每日咖啡因總攝取量應在300毫克以下。

※ 咖啡豆產區：衣索比亞、哥倫比亞、瓜地馬拉。茶產區：斯里蘭卡、肯亞、印度。※ 餐點供應以現場為準 ※ 禁用外食

※ 自備環保杯可享5元折抵優惠 Use Your Own Cups- Saving 5\$