

MENU



菠菜雞肉漢堡排咖哩/沙拉, 蔬菜種類以現場供應為主。

咖哩 Curry

本日咖哩 180元

Curry (with Rice & Roasted Vegetables)

加點白飯 Rice / 20元 | 加點蔬菜 Roasted Vegetables / 40元

無印良品暢銷咖哩醬搭配CAS優良台灣米, 搭配每日精選烤時蔬。
亦可加點蔬菜及白飯, 咖哩口味請洽夥伴。

沙拉 40元

Salad with Japanese Yuzu Sauce

每日精選新鮮蔬果, 搭配日式和風柚子醬, 開胃、清爽不油膩。

菠菜雞肉漢堡排咖哩 220元

Chicken Spinach Patties Curry (with Rice & Roasted Vegetables)

加點漢堡排 Chicken Spinach Patties / 60元

本日咖哩加上漢堡排, 漢堡排以雞胸和雞腿肉混合大量菠菜, 添加牛奶提升柔軟度, 美味又健康。培根產地: 台灣。

咖啡·茶飲 Coffee.Tea

咖啡 90元

Brewed/Iced Coffee

★ 本和香糖紅茶歐蕾 90元

Honwaka Sugar Black Tea Latte (Hot/Ice)

坪林蜜香紅茶 90元

Pinglin Ruby Black Tea

坪林包種茶 90元

Pinglin Paochong Tea

玄米煎茶 90元

Genmaicha

玉米鬚茶 90元

Corn Silk Tea

甜點 Dessert

牛奶糖奶霜乳酪蛋糕 90元

Milk Caramel Cream Cheese cake

本和香糖布丁 100元

Honwaka Sugar Pudding

本和香糖起士蛋糕 130元

Honwaka Sugar Cheese Cake

本和香糖法式千層蛋糕 130元

Honwaka Sugar Mille Crêpes

啤酒 Beer

鮮釀啤酒 149元

Craft Beer

※ 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。

※ 自備環保杯可享5元折抵優惠

★ 指定飲品甜度無法調整

※ 餐點供應以現場為準

※ 禁用外食

無印良品的咖哩



前往當地學習

親赴印度各地及泰國，造訪一般家庭、餐廳，體驗只有在當地才品嚐得到的味道及調理方法，經由學習道地的咖哩文化，進行商品開發。

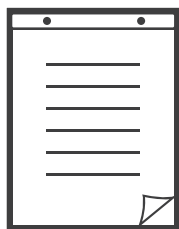
呈現素材原始風味

吃得到來自蔬菜、水果、堅果等素材的原始風味。辛香料及香料植物會搭配咖哩種類，採用不同的切法及加熱方式。

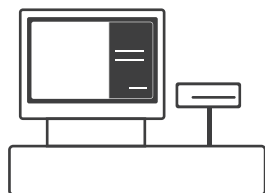
不添加化學調味料、化學色素、人工香料

藉由組合不同素材及辛香料，創造出有層次的味道及香氣。不添加任何化學調味料、化學色素、人工香料。

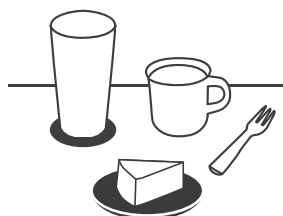
店內用餐流程



1 請先入座並確認欲點購品項



2 至收銀處點餐



3 等候取餐/自助區提供飲用水



4 用餐完畢後請協助將餐具放置回收台