

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

3道熱食+1道冷食

Hot DishesX3+Cold DishX1

or

4道熱食

Hot DishesX4

290元

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



售完

綠咖哩雞腿

90元

Green Curry Braised Chicken Drumsticks

以青辣椒、香茅、檸檬葉、九層塔、小茴香、胡荽子等12種辛香料熬煮而成的泰式綠咖哩，搭配烤雞腿和多種烤蔬菜。



奶青醬雞肉千層麵

90元

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燜製調味，交織出簡單而動人的美味。



泰式酸辣魚

90元

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。



野菜可樂餅

90元

Vegetable Croquette

使用馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、高麗菜及玉米製作而成的可樂餅，外皮酥脆內餡口感鬆軟。



麻辣肉末番茄豆腐

90元

Spicy minced meat 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

90元

Fried Chicken with Chilli Mayonnaise

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



多芬洋芋

90元

Gratin Dauphinois

使用馬鈴薯、奶油、奶油醬和大蒜等材料製作而成，經過烤製後表面金黃酥脆。



牛蒡野菇烤蛋

Burdock and Wild Mushroom
Baked Egg

以橄欖油結合牛蒡及野菇製作而成的烤蛋。

70元



有機蔬菜沙拉

Organic Seasonal Vegetable Salad

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

70元



辣味香料馬鈴薯

植物五辛素

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。

70元



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

70元



季節水果沙拉

全素

Seasonal Fruit Salad

多種在地盛產水果及新鮮生菜搭配而成。

※因水果產量有限，部分時期將以其他品種或品項替代。

70元



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



巴斯克蛋糕

(原味/草莓/抹茶/可可)

150元

Basque Cake (Original, Strawberry, Matcha, Chocolate)

冰淇淋般的綿密口感,以100%純米穀粉製作成無麩米蛋糕。

奶蛋素 過敏原：奶、蛋、大豆、堅果



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

90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。

奶蛋素

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 Latte

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



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) / 氣泡飲 (C) 90元

Kochi Yuzu Citrus Drink

無咖啡因

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,健康成人每天咖啡因總攝取量應在300毫克以下。

※咖啡豆產區:巴西、衣索比亞、印尼、哥倫比亞、瓜地馬拉。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