

MENU



※餐點圖為示意，實際提供為一人份。※咖哩、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。Curries and Vegetables are Subject to Site Availability.

套餐 Combo Meal

選用本日精選咖哩佐時蔬，搭配番茄蔬菜湯，享用具有異國風情的豐富滋味。
Curry with Rice. Roasted Vegetables & Minestrone Soup.



本日咖哩
Curry

190元



溏心蛋烤時蔬咖哩
Soft-boiled Egg Curry

210元



和風雞腿排咖哩
Chicken Drumstick Curry

290元

單點 A La Carte



菠菜雞肉漢堡排

Chicken Patty with Spinach

選用雞腿添加牛奶提升口感，再加入大量菠菜所製成的雞肉漢堡排。

※豬肉產地：台灣 ※本產品已去骨，但仍可能含有少量骨頭與結締組織，請小心食用

80元

沙拉

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。

※蔬果種類以現場供應為主

40元

白飯 Rice

20元

溏心蛋 Soft-boiled Egg

30元

烤時蔬 Roasted Vegetables

40元

番茄蔬菜湯 Minestrone Soup

40元

和風雞腿排 Chicken Drumstick

110元



MENU

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

咖啡、茶飲 Coffee & Tea

90元



● 精選咖啡 (冰/熱)
Brewed/Iced Coffee

● 咖啡歐蕾 (冰/熱)
Café au lait (Hot/Ice)

● 抹茶拿鐵 * (冰/熱)
Matcha Latte (Hot/Ice)

● 本和香糖紅茶歐蕾 * (冰/熱)
Honwaka Sugar Black Tea au Lait (Hot/Ice)

● 玄米煎茶 (僅供熱飲)
Genmaicha (Hot)

● 高知柚子飲 / 氣泡飲 * (僅供冰飲)
Kochi Yuzu Citrus Drink (Hot)/Fizzy Drink (Ice)

● 海鹽奶蓋冰茶 * (僅供冰飲)
Honwaka Sugar Black Tea with Sea Salt Cream (Ice)

● 坪林包種茶 (冰/熱)
Pinglin Paochong Tea (Hot/Ice)

● 坪林蜜香紅茶 (冰/熱)
Pinglin Oriental Beauty Black Tea (Hot/Ice)

● 玉米鬚茶 (僅供熱飲)
Corn Silk Tea (Hot)

※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\$

★指定飲品甜度無法調整