

藝

品



CHAMPAGNE GARDEN

川·粵·台菜 創意料理



用餐須知

- ◎ 為服務更多貴賓，平日/假日用餐時間為 90分鐘。(滿位時會提醒用餐時間)
- ◎ 請勿攜帶外食。
- ◎ 請家長留意孩童，避免奔跑或碰觸熱湯、火鍋、餐具。
- ◎ 洗煙請至吸菸區。
- ◎ 請愛惜桌椅與設備，若有損壞將依成本收費。
- ◎ 可使用 現金/信用卡/行動支付（依現場提供）。
- ◎ 若對食材有 過敏或特殊需求，請事先告知服務人員。
- ◎ 貴重物品請自行保管，本店恕不負保管責任。
- ◎ 貴重物品請自行保管，本店恕不負保管任
- ◎ 為了提供您更完善的餐點與服務，餐點結帳時將另酌收 10% 服務費
- ◎ 自帶酒水.另收開瓶費300/桌

秘境森林廳

一樓

歡迎婚宴 尾牙 春酒 各類活動 洽詢



(綠廳+戶外/長桌(六人一桌))
主桌12人合計18桌

晴空花園廳

二樓

歡迎婚宴 尾牙 春酒 各類活動 洽詢



(藍廳/長桌(六人一桌))

主桌12人合計9桌

——十大精選超下飯香辣川菜——

川味麻辣牛三寶  每日限量

NT 330/小份 NT 660/大份

牛腱、牛肚、牛筋、老油條組合成的美妙滋味

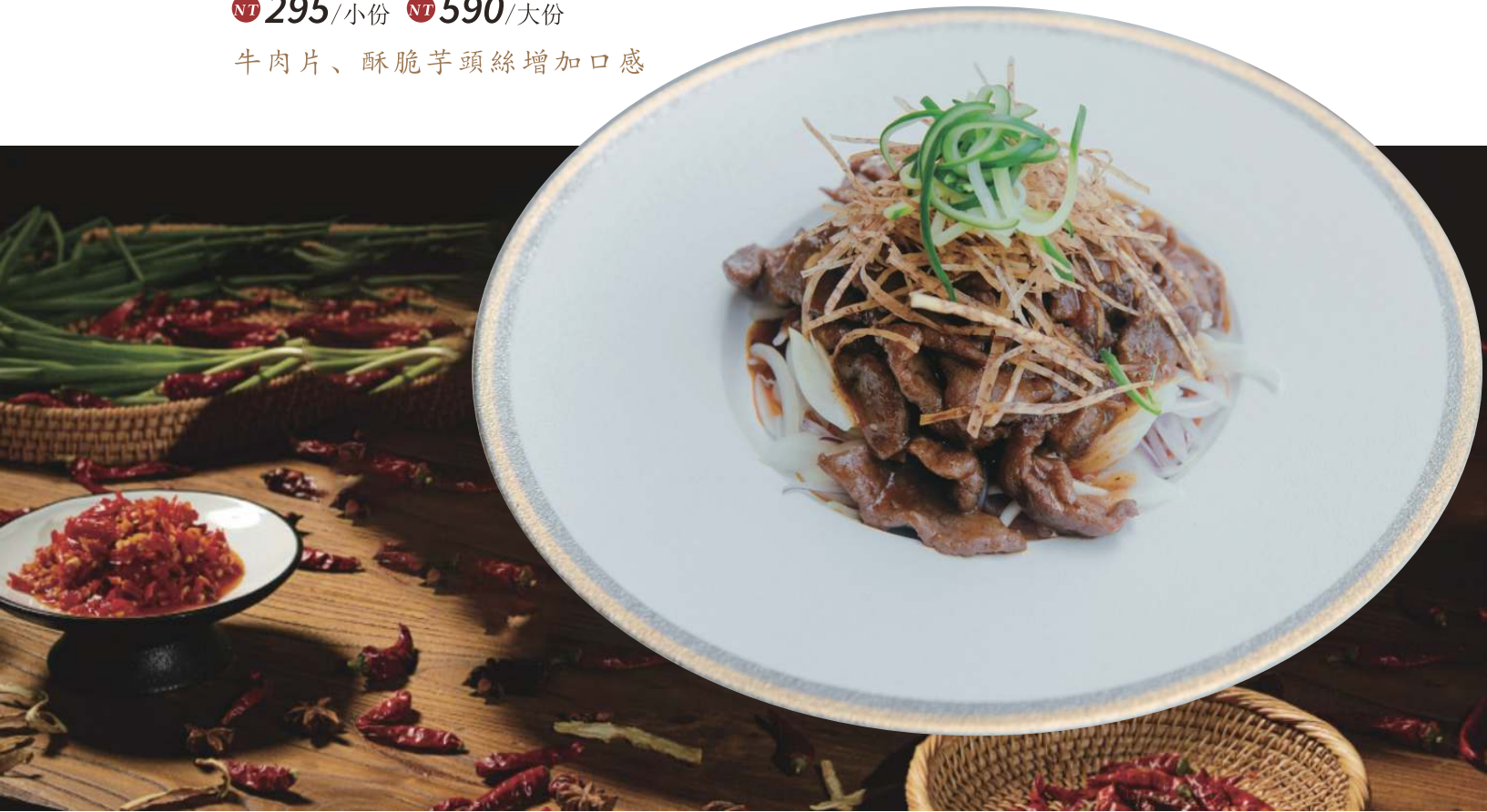


註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

香脆芋絲燈影牛

NT 295/小份 NT 590/大份

牛肉片、酥脆芋頭絲增加口感



垂涎三尺口水雞

NT 385/份

厚呷油雞腿、蒜味花生、
綠豆芽加上主廚特製辣醬

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

——十大精選超下飯香辣川菜——

峨眉醋溜佐魚酥

NT 295/小份 NT 590/大份

土魷魚酥、洋蔥絲醋溜口感的酸辣滋味

雙椒香辣味烘蛋

NT 190/份

糯米椒、大辣椒、雞蛋加上主廚特調好滋味醬

註1: 圖片僅供參考, 出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時, 用餐時間為90分鐘

剁椒香辣蒸鱈魚

NT 480/份

鱈魚、剁椒醬的
香辣層次口味



湖南小炒五花肉

NT 295/小份 NT 590/大份

糯米辣椒、大紅辣椒、
蒜末、五花肉片等組合

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

—— 十大精選超下飯香辣川菜 ——

玫瑰香蜜鼓油雞

NT 380/小份 NT 760/大份

仿土雞、百香果洋地瓜等
融合而成的美極鮮好味道

每日限量



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

干鍋香辣鮮軟絲

NT 295/小份 NT 590/大份

軟絲條、洋蔥條、乾辣椒、
麻辣醬等秘製而成



干鍋香辣爆雞丁

NT 295/小份 NT 590/大份

乾鍋香辣系列老饕們都說讚，
濃厚的孜然味、香氣直撲鼻

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

—— 十大精選人氣特色粵台菜 ——

醇香南乳醬控肉

NT 380/份

五花肉、芋頭、
南乳特調醬汁

每日限量



xo醬炒松板豬

NT 315/小份 NT 630/大份

松板肉片、洋蔥絲及
主廚特調醬汁

每日限量



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

鼓椒蔥蒜佐牛肉

NT 310/份 NT 620/大份

牛柳條、紅甜椒、黃甜椒組合



一品翡翠海鮮羹

NT 340/份

小蝦仁、軟絲丁、翡翠、
豆腐熬成鮮甜湯



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

—— 十大精選超下飯香辣川菜 ——

芋香海鮮米粉鍋

NT 450/份

小蝦仁、軟絲條、海瓜子肉、芋頭丁、蛋酥及米粉的絕好滋味鍋



葡汁咖哩軟殼蟹

NT 330/小份 NT 660/大份

軟殼蟹、哈士麵包咖哩酷醬



左宗棠香嫩雞丁

NT 295/小份 NT 590/大份

中國經典湘菜之一，香嫩雞丁爆炒獨家醬汁，小辣微酸開胃爽口，創新經典名菜。



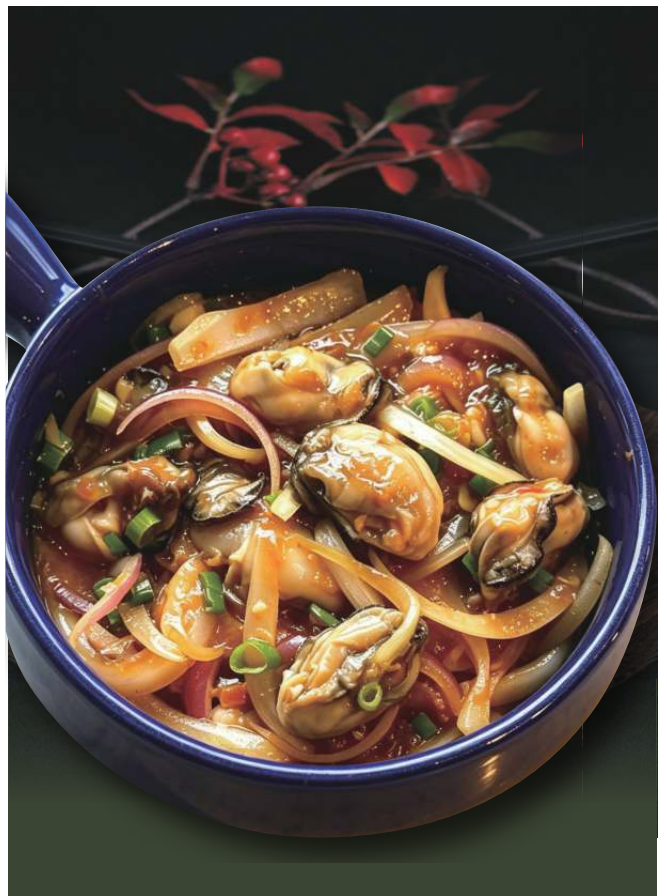
註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘



川渝爆炒回鍋肉

NT 295/小份 NT 590/大份

五花肉片、黃豆乾片、蒜苗段、
大紅辣椒炒製成川辣好滋味



X0醬佐嫩鮮蚵

NT 295/小份 NT 590/大份

海鮮蚵仔、X0醬、洋蔥條、紫洋蔥條、
蔥花組合的下酒菜

蠔油芥蘭燴牛肉

NT 295/小份 NT 590/大份

牛肉片、芥蘭菜



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

涼菜



垂涎三尺口水雞

NT 385/份

厚呷油雞腿、蒜味花生、綠豆芽加上主廚特製辣醬

秘製蔥香油雞腿

NT 385/份

油亮香雞腿、洋蔥絲加秘製調製而成美妙好滋味



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

豚 肉



醇香南乳醬控肉 每日限量

NT 380/份

五花肉、芋頭、南乳特調醬汁



xo醬炒松板豬 每日限量

NT 315/小份 NT 630/大份

松板肉片、洋蔥絲及主廚特調醬汁



川渝爆炒回鍋肉

NT 295/小份 NT 590/大份

五花肉片、黃豆乾片、蒜苗段、大紅辣椒
炒製成川辣好滋味



湖南小炒五花肉

NT 295/小份 NT 590/大份

糯米辣椒、大紅辣椒、蒜末、
五花肉片等組合

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

牛肉

香脆芋絲燈影牛

NT 295/小份 NT 590/大份

牛肉片、酥脆芋頭絲增加口感



蠔油芥蘭燴牛肉

NT 295/小份 NT 590/大份

牛肉片、芥蘭菜

鼓椒蔥蒜佐牛肉

NT 310/小份 NT 620/大份

牛柳條、紅甜椒、黃甜椒組合

川味麻辣牛三寶 每日限量

NT 330/小份 NT 660/大份

牛腱、牛肚、牛筋、老油條
組合成的美妙滋味



註1:圖片僅供參考，出品以實物為主2:圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量3:客滿時，用餐時間為90分鐘

雞肉



玫瑰香蜜鼓油雞

NT 380/小份 NT 760/大份

仿土雞、百香果洋地瓜等融合而成的美極鮮好味道

每日限量



左宗棠香嫩雞丁

NT 295/小份 NT 590/大份

中國經典湘菜之一，香嫩雞丁爆炒獨家醬汁，小辣微酸開胃爽口，創新經典名菜。



咕啞蜜桃嫩雞球

NT 295/小份 NT 590/大份

雞腿肉丁、水蜜桃塊、黃甜椒、紅甜椒組成甜香好滋味



干鍋香辣爆雞丁

NT 295/小份 NT 590/大份

干鍋香辣系列老饕們都說讚，濃厚的孜然味、香氣直撲鼻



吮指醇香南乳翅

NT 330/小份 NT 660/大份

三節翅、廣東A、甜雞醬、洋地瓜



麻香秘醬佐雞球

NT 300/小份 NT 600/大份

雞丁、老薑片、炸蒜仁、辣椒片、蔥段、三杯醬等炒製而成



乾燒酒釀嫩雞球

NT 295/小份 NT 590/大份

香嫩雞丁拌炒酒釀醬汁，酸甜吮指回味無窮。

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

海鮮

干鍋香辣鮮軟絲

NT 295/小份 NT 590/大份

軟絲條、洋蔥條、乾辣椒、
麻辣醬等秘製而成



金莎香酥脆軟絲

NT 320/小份 NT 640/大份

鹹蛋黃、軟絲條、蒜末、胡椒粉、
蔥花、廣東A、海苔絲



XO醬佐嫩鮮蚵

NT 295/小份 NT 590/大份

海鮮蚵仔、XO醬、洋蔥條、紫洋蔥條、
蔥花組合的下酒菜



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

蝦類



港式蒜蓉海草蝦

NT 485/份

粿仔條、蔥花、蒜蓉醬



香橙蜜桃金蝦球

NT 290/小份 NT 580/大份

橙汁醬包裹住新鮮草蝦仁，
配上一口水蜜桃塊，
酸酸甜甜好滋味



黃金流沙焗蝦球

NT 300/小份 NT 600/大份

鹹蛋黃、蝦仁、蒜末等



乾燒酒釀焗蝦球

NT 300/小份 NT 600/大份

乾燒醬、蝦仁、薑末、
洋蔥末、芹菜末、廣東A、
香菜



乾燒酒釀佐大蝦

NT 485/份

乾燒醬、6P草蝦、薑末、
洋蔥末、芹菜末、洋蔥絲等



香頌葡汁咖哩蝦

NT 485/份

葡汁醬、6P草蝦、
哈士麵包、香菜

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

軟殼蟹



避風塘佐軟殼蟹

NT 330/小份 NT 660/大份

金黃香酥軟殼蟹搭配自製避風塘料，
豆酥、豆鼓、蒜酥等食材融合，
口感香氣獨一無二。



葡汁咖哩軟殼蟹

NT 330/小份 NT 660/大份

軟殼蟹、哈士麵包咖哩沾醬



香辣茄汁軟殼蟹

NT 330/小份 NT 660/大份

軟殼蟹、哈士麵包茄汁沾醬

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

魚類



峨眉醋溜佐魚酥

NT 290/小份 NT 580/大份

土魷魚酥、洋蔥絲醋溜
口感的酸辣滋味



清蒸玉露蒸鱈魚

NT 480/份

新鮮鱈魚、蔥絲



剁椒香辣蒸鱈魚

NT 480/份

鱈魚、剁椒醬的香辣
層次口味



避風塘風味鱈魚

NT 480/份

鱈魚肉的綿密搭配避風塘
的香脆，豆酥、豆鼓、
蒜酥等食材融合，口感
香氣直接升級拉滿。

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

湯品

淮山酸筍肉片湯

NT 340/份

五花肉片、桶筍片、山藥



極品百菇鮮雞湯

NT 365/份

帶骨雞肉丁、百菇、山藥



一品翡翠海鮮羹

NT 340/份

小蝦仁、軟絲丁、翡翠、
豆腐熬成鮮甜湯



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

鍋物



藥膳菌菇排骨鍋

NT 460/份

養生湯品首選，人蔘及
數種珍貴中藥材入湯燉煮，
提神補元氣

芋香海鮮米粉鍋

NT 450/份

小蝦仁、軟絲條、
海瓜子肉、芋頭丁、
蛋酥及米粉的絕好
滋味鍋



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

豆腐&蛋類



蟹黃海鮮味豆腐

NT 285/小份 NT 570/中份

雞蛋豆腐、小蝦仁、
軟絲丁、蟹黃



紅燒老皮嫩豆腐

NT 245/小份 NT 490/大份

雞蛋豆腐、甜豆、洋蔥丁



鬼馬鮮蚵嫩豆腐

NT 290/小份 NT 580/大份

老油條搭配新鮮蚵仔，
燴蠔油汁加豆鼓，
清爽而不辣，重現經典名菜

魚香醬味佐烘蛋

NT 190/份

雞蛋、薑末、蒜碎、蔥花

雙椒香辣味烘蛋

NT 190/份

糯米椒、大辣椒、麻辣醬、雞蛋



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

蔬食



蟹黃珍珠扒津白 每日限量

NT 350/份

娃娃菜、山東大白菜、珍珠菇、



蒜香清炒高麗菜

NT 160/小份 NT 320/大份

高麗菜、水花



麻香肉絲炒水蓮

NT 190/小份 NT 380/大份

水蓮、細肉絲、麻油

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

飯食



港式XO醬炒飯

NT 210/份

XO醬、小蝦仁、蟹管肉、雞蛋



揚州海鮮味炒飯

NT 210/份

小蝦仁、軟絲丁、雞蛋

飯食（素食）

百菇時蔬蛋炒飯

NT 180/份

健康養生菇、蔬菜炒製而成



麵食

廣式乾炒佐牛河

NT 220/份

牛柳條、河粉

註1:圖片僅供參考，出品以實物為主2:圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量3:客滿時，用餐時間為90分鐘

酒類

蘇格登威士忌12

NT 1300/瓶

約翰走路XR12

NT 2800/瓶

海尼根 (600ml)

NT 130/瓶

金牌啤酒

NT 100/瓶



註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘

飲品



耶加瓦娜果單品美式(淺培)

NT 110/份

日曬處理帶有豐富繽紛的藍莓和草莓果香，多重莓果滋味混合香甜水蜜桃在舌尖跳舞，入口的酸感特別但是卻相當回甘，入喉有黑莓的味道，淡淡的酒香氣像是星星般的點綴，層次豐富

阿里山青心烏龍

NT 90/壺

飯後來一杯熱茶去油解膩

紅玉紅茶

NT 90/壺

是較為精緻的功夫茶，茶湯呈現深紅及金色透亮光圈的琥珀色，加上香甜濃郁的香氣，像一顆美妙的紅玉寶石

洋甘菊綠茶

NT 90/壺

淡淮的洋甘菊花香和特級綠茶，適合午後慢飲，放鬆心情

耶加瓦娜果單品拿鐵(淺培)

NT 130/份

日曬處理帶有豐富繽紛的藍莓和草莓果香，多重莓果滋味混合香甜水蜜桃在舌尖跳舞，入口的酸感特別但是卻相當回甘，入喉有黑莓的味道，淡淡的酒香氣像是星星般的點綴，層次豐富

馬爾地夫氣泡飲

NT 130/份

馬爾地夫海洋的藍加上可爾必思及草莓球的酸甜戀愛滋味，帶給你輕鬆浪漫的假期

蜂蜜檸檬氣泡飲

NT 90/份

烏梅汁

NT 150/壺

柳橙汁

NT 150/壺

註1: 圖片僅供參考，出品以實物為主 2: 圖中小份2-4人 大份是小份的2倍份量 3: 客滿時，用餐時間為90分鐘