

美饌餐

(圖片僅供參考，食材供應將依時令季節調整)

每客餐飲限抵用一張入園券
以下餐點酌收 10% 服務費

【主廚推薦】



炙烤美國肋眼牛排
佐波特酒醬汁搭玫瑰鹽 780 元

採用美國 CHOICE 牛肉，取自牛隻背脊靠近胸部的第 7 到第 13 根肋骨間的肉，由於此部位很少運動到，故肉質很嫩而大理石紋較多且分佈均勻，肉質柔軟



德國豬腳
佐特製酸菜與芥末汁 680 元

酥脆的外皮加上肉質彈牙飽滿多汁，搭配特製酸菜與黃芥末一起入口，是一定要品嚐的美食

布列塔尼烤春羊
佐薄荷醬汁 580 元



取自六個月內的小羔羊，沒有一般成羊的羶腥味，肉質柔軟鮮嫩燒烤至八分熟口感最為柔嫩多汁

墨西哥香烤半雞 580 元



用各式香草及多種蔬菜醃漬入味後再烘烤，搭配主廚特製的墨西哥沾醬大口咬下立即感受到鮮香的雞汁在嘴裡四溢，暢快滿足令人激賞

南法風味
堅果海鱸魚 580 元



無刺的鱸魚菲力煎熟後搭配上堅果烘烤鎖上魚汁的甜美，淋上南法風味的醬汁味道特別芳香迷人。

泰式椒麻雞 480 元





日式薄鹽鯖魚排 480 元

快樂兒童餐 380 元

(餐點份量較少建議 12 歲以下兒童點用)



素食餐

(圖片僅供參考，食材供應將依時令季節調整)

【含豬排義大利麵、可頌、西式炒蛋、蔬果】



鮮菇蔬食塔吉鍋 480 元
(全素)

以純正麻油拌炒香菇、秀珍菇、鴻喜菇、美白菇、珊瑚菇，
加入蔬果熬煮的高湯及百果、紅棗、枸杞，經燉煮保留食物原味。

冬季火鍋 (限量供應)



綜合海鮮火鍋 580 元



美國翼板牛肉火鍋 580 元

以最單純的昆布高湯做為基底，不添加人工香料，
讓您品嚐出食材原味的鮮與甜，安全無負擔。



台產梅花豬肉火鍋 580 元



野菇蔬食火鍋 580 元
(全素)