

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

德國豬腳
佐特製酸菜與芥末汁 680 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

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

自然雙醬戰斧豬排 580 元



風情香草爐烤半雞 580 元



南法風味
堅果海鱸魚 580 元



泰式椒麻雞 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)



【含豬排義大利麵、可頌、西式炒蛋、蔬果】

素食餐

(圖片僅供參考，食材供應將依時令季節調整)



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。