

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】養生無油塔吉鍋料理

塔吉鍋是來自於北非摩洛哥的發明，藉由三角圓椎鍋蓋加熱後產生蒸氣循環對流原理逼出蔬菜的湯汁讓食物自然釋放原汁原味的養生無油健康美味料理。



精選美國雪花牛塔吉鍋 680元
鯉魚潭道地鮮魚塔吉鍋 580元

炙烤美國肋眼小排
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，所以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

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

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。

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

塔香三杯海鮮 480 元



台式經典料理，九層塔搭配主廚精心特調醬料結合
中捲、草蝦等食材，風味十足，是非常美味的佳餚。



義式鮮茄乳香豬排 480

選用豬里肌厚切約 180 公克加入綜合香料醃漬，加上番茄丁及乳酪絲烘烤，散發出特別的香氣，是道地的義式料理。

素食餐

(圖片僅供參考，食材供應將依時令季節調整)



日式蔬食養生鍋 580 元

以當歸、川芎、麥鬚做湯底加入多種新鮮菌菇及紅棗、枸杞口感鮮甜的養生料理

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】

香草野菇五穀飯 580 元



使用養生的五穀米及香草加上奶油燉煮，給予食用素食者也能享受幸福的感受