

## 調製專屬飲料

### Make your own drink

透過下列選擇，製作最多64款風味咖啡飲品，冷熱飲可自由搭配  
You can make up to 64 flavored coffee through the following selections.

#### 精選2款風味咖啡豆

### 花香柑橘 Floral Orange

〈 中度烘焙 Medium Roast 〉

- 榮獲義大利ICT金獎。
- 淡雅甜橘香及酸甜感平衡結合牛奶有堅果奶油風味，餘韻淡雅花香與紅糖甜感。

A notable maple syrup sweetness and complex apricot, orange acidity. Fruit and floral notes combine to create a rich and expansive mid-palate.

### 榛果黑可可 Hazlnut Dark Chocolate

〈 中深度烘焙 Medium Dark Roast 〉

- 榮獲義大利ICT金獎/比利時iTti 1星評鑑。
- 烤榛果與莓果融合後酸甜感，絕佳均衡感與飽滿口感，尾韻焦糖與苦甜巧克力滋味。

Smoky woody aroma with roasted nuts and berries sweetness. Excellent balance and rich body. Bittersweet chocolate aftertaste.

#### 2款風味糖漿與糖包

焦糖 Caramel

白糖 Sugar

榛果 Hazelnut

黃糖 Brown Sugar

#### 3款飲品

牛奶 Milk

無糖豆漿 Soy Milk

燕麥奶 Oat Milk

## 現做蛋品

### Egg Dish

嚴選黃金葉黃素雞蛋，每百公克所含葉黃素為一般雞蛋的3~4倍  
多種蛋品料理形式，陪伴您展開美好的早晨

### 黃金太陽蛋 Sunny-side up

單面煎半熟方式料理

葉黃素雞蛋的視覺與口感完美無缺

### 黃金荷包蛋 Over-egg

以雙面煎全熟方式料理

為您開啟一天的活力

### 黃金炒蛋 Scrambled

主廚以黃金12秒的專業技巧

完整呈現葉黃素雞蛋的營養與美味

### 黃金日式玉子燒 Tamagoyaki

將葉黃素雞蛋層層堆疊

以經典日式呈現

### TWININGS大吉嶺茶葉蛋 Darjeeling Tea Egg

以唐寧茶-大吉嶺入茶滷製茶葉蛋

醬香風味外，餘韻飄香淡淡的大吉嶺茶香



## 主菜

### Main Dish

經典自製主食，隨季節不定期更換  
小份量無限續點，多樣又飽足



### 老爺紅燒牛肉麵

Beef Noodles

牛腩、牛筋(紐西蘭) | 麵條

Beef Plate Finger、Beef Tendon | Noodles

### 澎湖小卷粥

Congee with Neritic Squid

澎湖小卷、油蔥酥 | 台灣米

Neritic Squid、Fried Shallot | Congee

### 英式早餐組合

English Breakfast Combo

早餐豬肉腸(荷蘭/比利時)、厚培根(台灣)、茄汁焗豆

Sausage、Bacon、Baked beans

### 筑前煮鮮蔬飯

Chikuzen-Ni Brown Rice (Vegetarian)

紅蘿蔔、牛蒡、蒟蒻、蓮藕 | 糙米飯(黑米、紅米、原味)

Carrot、Burdock、Konjac、Lotus root | Brown rice

#### 夏季房客限定

### 雲林黑蒜頭雞湯

Black Garlic Chicken Soup

溫體仿土雞、雲林黑蒜頭

- 房客定員提供，每人限定一碗。  
Limited to one bowl per person.

• 為提供最佳餐點體驗，不提供客製化餐點與外帶服務。  
In order to provide the best meal experience, customized meals and take-out services are not provided.