您好

非常謝謝選擇來 PURE CUISINE 用餐，為提供完善服務，請您撥些時間詳閱以下資訊。謝謝。

〔關於主廚〕

陳之穎 Vincent Chen

「態度會決定成就，每一個工作都很辛苦，必須自我調適、努力持續學習。」

進入料理世界 20 多年以上，曾效力於長榮、亞太、喜來登及晶華等大飯店，也曾至法國米其林餐廳及澳洲分子餐廳見習。專注於法式料理，持續不斷學習新廚藝技術，相當追求健康飲食的原味，並時時關注、鑽研健康與食安的議題，堅持料理的根本是吃的健康安心，從料理延伸出去，關於食材、烹調方式、鍋具、餐具等安心食的範疇，認真研究，並力行將正確觀念分享出去。曾與「無毒教母」譚敦慈老師共同創作「譚敦慈、陳之穎帶你安心過生活」一書，與大家分享如何選購對的食材、運用對的調味及簡單的刀工改變食物口感，創造出令人驚豔的料理。

〔餐價〕

- 午間時段：TWD 1,480+10%起；晚間時段：TWD 1,780+10%起
- 午茶時段：TWD 600+10%；早餐時段：TWD 600+10%
- 如遇〔特殊節日、農曆春節〕以現場餐價為主

〔訂位規則〕

- 訂位方式，可透過飯店官網線上「**餐廳訂位**」或 電話 +886-2-2896-9777 #8380.8385
- 為確保每位來賓訂位權益及避免浪費事先為您預備的食材，若因事無法前來用餐，需要取消或更改訂位日期，請您務必提早通知我們。謝謝您。
- 餐廳空間有限，不提供臨時加位服務，如需要更改人數，請提早通知。謝謝您。
- 為確保每位來賓都能享用到餐點的最佳品質，餐點將於您與同行賓客都入席後一起供應。

〔自備酒水服務費/水資〕

- 自備酒水服務費須酌收每瓶 TWD500+10% ｜ 禁止酒駕 飲酒過量 有礙健康。
- 本餐廳使用進口礦泉水及氣泡水，需另酌收水資 TWD 60+10%/人。

〔飲食習慣與限制〕

- 本餐廳欲有〈蛋奶素食套餐〉，若需要〈全素食套餐〉請在訂位時告知，以利準備。
- 若有任何過敏或忌口的食材，請在訂位時或現場點餐時告知，我們將會調整菜單內容。

〔慶祝特別日〕

- 非常謝謝您選擇在本餐廳慶祝您特別的日子，若有需餐廳服務的地方歡迎事先告知，我們可特別準備甜點盤飾服務。

〔團體服務〕

- 團體定義：8 人以上。在連續假期時，為保障每位來賓訂位權益，訂位確認後將收取餐期基本餐價之 30%為訂金，預付訂金可使用匯款或信用卡支付。
- 12 人以上訂位，採預先提供菜單，建議事先點菜，以免影響用餐行程。

〔其他事項〕

- 餐價以新台幣〔TWD〕表示，並需外加定價 10%服務費。
- 菜單內容均以新鮮原則及季節性食材現況而定，本餐廳保有變更食材權益。
- 本餐廳禁用外食及外帶飲料入店。
- 尊重每位來賓用餐權益，不接受寵物入內〈導盲犬、導聾犬及肢體輔助犬除外〉。如造成不便還請見諒，謝謝！
- 若有任何疑問或服務地方，歡迎透過電話+886-2-2896-9777 或信箱：hrbt.service@bt.hotelroyal.com.tw ，將盡快與您聯繫。

非常感謝您給予寶貴的時間詳閱及理解餐廳上述的說明與規則。

衷心期待與來賓分享 PURE CUISINE 純 法式餐廳的美食與服務。

祝 美好的一天。

PURE CUISINE

〔交通〕

- 捷運：捷運(紅線) 新北投站 出口 步行 2 分鐘。〔北投老爺酒店 1 樓〕