

EGG DISH 現做蛋品

嚴選黃金葉黃素雞蛋，雞隻攝取富含植物性葉黃素、靈芝多醣體、納豆菌..等珍貴營養素的飼料，自然轉嫁及產出高品質的黃金葉黃素機能蛋。
葉黃素和玉米黃素是「護眼」的營養素，而綠色蔬菜、南瓜、玉米、蛋則是主要攝取來源。本餐廳提供之嚴選黃金葉黃素機能蛋，每百公克富含600~700微克葉黃素，為一般雞蛋的3~4倍，每日身體所需的十分之一含量，營養師建議一般健康成人每日吃1顆蛋，並遵守不過量為原則，避免加重肝臟、腎臟疾病患者及膽固醇升高的身體負擔。

■ Sunny-side up 黃金太陽蛋

單面煎半熟方式料理，蛋黃如日初東升般的太陽，葉黃素雞蛋的視覺與口感完美無缺。

■ Oeuvr-hard 黃金荷包蛋

以雙面煎全熟方式料理，以葉黃素雞蛋的珍貴營養素，為您開啟一天的活力。

■ Scrambled 黃金炒蛋

添加主廚的關懷與問候，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。

■ Tamagoyaki 黃金日式玉子燒

泡溫泉搭配和風料理，堪稱一絕，將葉黃素雞蛋層層堆疊，以經典日式呈現。

■ Hard-boiled egg 黃金水煮蛋

帶殼全熟水煮蛋，加點鹽巴讓葉黃素雞蛋更提味。

SOFT DRINK 咖啡飲品 飲品製作時間皆須10至15分鐘

歡迎至吧檯取用現萃美式咖啡、各式茶品、鮮奶、豆奶、玄米大吟釀蘋果醋、鮮果汁;或向服務人員點用以下精選咖啡飲品。

■ Espresso (Single/Double) 義式濃縮(單份/雙份)

■ Cappuccino 卡布奇諾

■ Latte 拿鐵咖啡

■ Iced Latte 冰拿鐵咖啡

■ Single origin coffee 本日單品咖啡

MAIN DISH 主菜

經典自製主食，老饕不可錯過的美味！

肉品來源：美國牛、台灣豬

■ Udon with Sesame Sauce and Beef Short Ribs

牛小排胡麻烏龍麵

Beef Short Ribs, Udon | Sesame Dressing, Chopped Green Onion

炙烤無骨牛小排、讚岐烏龍麵 | 日本二重胡麻醬、蔥花

■ Congee with Diced Pork and Taro

芋香瘦肉粥

Taro, Congee | Diced Pork

芋頭、鹹粥 | 豬肉

■ Stewed Beef Tendo with Curry and Rice

梅花豬咖哩飯

Stewed Pork Butt | Curry, Rice

燉梅花豬肉 | 白飯、咖哩醬汁

■ Veggies with Tomato Sauce (Vegetarian)

茄味什錦時蔬飯/麵 (素)

Seasonal Veggies, Tomato Sauce | Rice or Udon

當季鮮蔬、熬煮蔬菜茄汁 | 白飯 或 烏龍麵

早餐每位 NT\$700+10%(價格內含營業稅)。

若您習慣素食料理，歡迎與餐廳服務人員告知，謝謝您。

早餐含自助式前菜與沙拉，現做蛋品與主菜無限量供應，請告知餐廳服務人員。



hotel royal

老爺酒店 北投beitou