

# PURE — CUISINE

BEITOU



Good morning

• 早餐每位NT\$700+10%(價格內含營業稅)

• 若您習慣素食料理，請告知餐廳服務人員

• 早餐含自助式前菜與沙拉，現做蛋品與主菜無限量供應

## 咖啡飲品

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

**義式濃縮 Espresso**

單份 / 雙份 Single / Double

**卡布奇諾 Cappuccino**

**拿鐵咖啡 Latte**

**冰拿鐵咖啡 Iced Latte**

飲品製作時間皆須10至15分鐘

SOFT DRINK



## 現做蛋品

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

**黃金水煮蛋 Hard-boiled egg**

帶殼全熟水煮蛋

加點鹽巴讓葉黃素雞蛋更提味

EGG 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

**老爺紅燒牛肉麵**

Beef Noodles

牛腩、牛筋 | 烏龍麵

Beef Plate Finger、Beef tendon | Udon

**素肉燥什錦時蔬飯/麵 素**

Vegetarian meat sauce with Rice or Udon(Vegetarian)

當季鮮蔬、熬煮素肉燥 | 白飯 或 烏龍麵

Seasonal Vaggies、Vegetarian meat sauce | Rice or Udon

**澎湖小卷粥**

Congee with Neritic Squid

澎湖小卷、油蔥酥 | 台灣米

Neritic Squid、Fried Shallot | Congee

**梅花豬咖哩飯**

Plum Pig Pork with Curry and Rice

台灣豬肉 | 白飯、咖哩醬汁

Stewed Pork Butt | Curry、Rice

MAIN DISH