

## 早餐 BREAKFAST 朝食 06:00-11:30

### 美式早餐

#### American Breakfast アメリカンブレックファースト

- ・ 蛋料理任選: 太陽蛋/雙面煎蛋/嫩炒蛋/歐姆蛋捲 (蛋捲內含: 起司及薑菇)
- ・ 附培根、豬肉腸、薯餅及香料番茄
- ・ 有機生菜沙拉 (千島醬/油醋醬)
- ・ 麵包搭配蜂蜜及果醬 (新鮮出爐餐包/全麥吐司/白吐司)
- ・ 時令水果
- ・ 新鮮果汁 (柳橙汁/西瓜汁)
- ・ 飲品 (美式咖啡/拿鐵咖啡/卡布奇諾/英式早餐茶)

- ・ Choice of eggs: Sunny-side-up / Over-easy / Scrambled eggs / Omelet (Fillings: cheese and mushrooms)

- ・ Served with: Bacon, pork sausage, hash browns and seasoned tomatoes

- ・ Mixed greens salad (choose dressing: Thousand Island or Vinaigrette)

- ・ Bread served with honey and jam (choose bread: freshly baked rolls / whole wheat toast / white toast)

- ・ Seasonal fruits

- ・ Fresh juice: orange juice or watermelon juice

- ・ Beverages: Americano / latte / cappuccino / English breakfast tea

- ・ お好みのお料理：目玉焼き/スクランブルエッグ/オムレツ (オムレツはチーズとマッシュルーム入り)

- ・ ベーコン、ポークソーセージ、ハッシュドポテト、トマト付き

- ・ 有機レタスサラダ (サウザンアイランドドレッシング/ヴィネグレットソース)

- ・ パン(はちみつとジャム付) (焼きたてパン/全粒粉トースト/白トースト)

- ・ 旬のフルーツ

- ・ フレッシュジュース (オレンジ/スイカ)

- ・ ドリンク (アメリカンコーヒー/カフェラテ/カブチーノ/イングリッシュブレックファーストティー)

### 中式早餐

#### Chinese Breakfast 中華朝食

- ・ 粥品任選: 雞肉粥/鮮魚粥/清粥

- ・ 附蔥花蛋捲、汆燙青菜及三款中式小菜

- ・ 時令水果

- ・ 冰無糖豆漿

- ・ 中式茗茶 (南港桂花烏龍/東方美人)

- ・ Choice of congee: Chicken congee / Fresh fish congee / Plain congee

- ・ Served with: Scallion omelet, blanched vegetables, and three types of Chinese side dishes

- ・ Seasonal fruits

- ・ Iced unsweetened soy milk

- ・ Chinese tea: Nangang Osmanthus Oolong or Oriental Beauty

- ・ お好みのお粥：鶏粥/魚粥/白粥

- ・ ネギ入り卵焼き、ゆで野菜、中華おかず3品付き

- ・ 旬のフルーツ

- ・ 無糖豆乳 (アイス)

- ・ 中国茶 (南港桂花烏龍/東方美人)

\$680

\$680

## 送餐服務時間

## IN-ROOM DINING OPERATING HOURS

## ルームサービス営業時間

06:00 – 23:00 ( Last Order 22:30 )

- ・ 如需訂餐，請於房內電話按下客房餐飲鍵或撥打「為您服務」專線。

For your convenience, please press the In-Room Dining button or dial "At Your Service®" hotline to place an order.

お食事のご注文は、客室内の電話のルームサービスボタンを押すか、「お客様サービス」ダイヤルにお電話ください。

- ・ 本菜單所有價格均以新台幣計算，並另酌收10%服務費。

All prices are listed in New Taiwan Dollars and are subject to an additional 10% service charge.

メニューの価格はすべて新台幣ドルで表示されており、別途10%のサービス料が加算されます。

- ・ 如您對食物過敏或飲食限制有任何顧慮，請告知服務人員。

If you have any concerns about food allergies or dietary restrictions, kindly inform our staff.

食物アレルギーや食事制限などご心配な点がございましたら、スタッフにお知らせください。



牛肉及其製品  
Beef  
牛肉



羊肉及其製品  
Lamb  
羊肉



豬肉及其製品  
Pork  
豚肉



魚類及其製品  
Fish  
魚類



甲殼類及其製品  
Shells  
甲殼類



頭足類及其製品  
Cephalopods  
e.g., Squid, Octopus  
頭足類



螺貝類及其製品  
Mollusks  
e.g., Clams, Oysters  
貝類



蛋及其製品  
Egg  
卵



牛奶、羊奶及其製品  
Dairy  
牛乳、羊乳



大豆及其製品  
Soybean  
大豆



堅果類及其製品  
Nuts  
ナッツ類



芝麻及其製品  
Sesame  
ごま



含麩質之穀物  
Gluten  
グルテンを含む穀物



種子類及其製品  
Seeds  
種子類



芒果及其製品  
Mangoes  
マンゴー



花生及其製品  
Peanuts  
ピーナッツ



奇異果及其製品  
Kiwifruit  
キウイとその製品



亞硫酸類  
Sulphites  
亜硫酸類



素食/蛋奶素  
Vegetarian / Lacto-Ovo-Vegetarian  
ベジタリアン/卵乳ベジタリアン

- ・ 本菜單餐點使用非基因改造的豆類製品。

The dishes on this menu feature non-GMO soy products.

本メニューの料理には遺伝子組換えでない大豆製品が使用されています

- ・ 本菜單餐點使用非籠飼雞蛋。

The dishes on this menu are made with cage-free eggs.

本メニューの料理にはケージフリー卵が使用されています

- ・ 本菜單餐點使用之牛肉原產地為美國、澳洲、紐西蘭、巴拿馬、巴拉圭。

豬肉原產地為台灣、美國、加拿大、荷蘭、丹麥、西班牙、法國。  
The beef served in this menu is sourced from the United States, Australia, New Zealand, Panama, and Paraguay.

The pork served in this menu is sourced from Taiwan, the United States, Canada, the Netherlands, Denmark, Spain, and France.

当メニューの料理に使用されている牛肉はアメリカ、オーストラリア、ニュージーランド、パナマ、パラグアイ産です。

当メニューの料理に使用されている豚肉は台湾、アメリカ、カナダ、オランダ、デンマーク、スペイン、フランスである調査しています。

台北六福萬怡酒店

11561 台北市南港區忠孝東路七段359號

Courtyard By Marriott® Taipei

No.359, Sec. 7, Zhongxiao E. Rd.,

Nangang Dist., Taipei City 115, Taiwan

☎ +866.2.2171.6565

[courtyardtaipei.com](http://courtyardtaipei.com)

萬怡酒店  
COURTYARD  
BY MARRIOTT

# 送餐服務 菜單

# IN-ROOM DINING MENU

# 送餐服務 IN-ROOM DINING ルームサービス

全日菜單 ALL DAY MENU 全日メニュー 11:30-23:00  
( Last Order 22:30 )

## 活力沙拉 Salad サラダ

燻雞肉凱薩沙拉 (🚫🌱🍷🍴🍴) \$480  
Caesar Salad with Smoked Chicken 燻製雞肉のシーザーサラダ

萬怡主廚沙拉 (🌱🍷🍴) \$440  
Chef's Veggie Salad コートヤードシェフサラダ

## 暖心湯品 Soup スープ

鮮蝦奶油南瓜濃湯 (🍷🍴🍴) \$360  
Creamy Pumpkin Soup with Prawn 海老とカボチャのクリームスープ

米蘭番茄蔬菜湯 Minestrone Soup ミネストローネ (🌱🍴) \$340

## 輕食首選 Burger & Sandwich ハンバーガーとサンドイッチ

和牛瀑布起司堡 (🚫🍷🍴) \$620  
Wagyu Beef Cheese Burger 和牛チーズバーガー

萬怡總匯三明治 (🚫🍷🍴🍴) \$560  
Club Sandwich コートヤードクラブハウスサンド

鮮蔬三明治 Fresh Veggie Sandwich ベジタブルサンド (🌱🍷🍴🍴) \$420



## 亞洲美饌 Asia Cuisine アジア料理

豐融紅燒牛筋麵 (🚫🍷🍴🍴) \$580  
Leofoo Braised Beef Noodle Soup 醬油スープ牛肉麵

薑味麻油雞肉炒飯 (🍷🍴🍴) \$460  
Sesame Oil Chicken Stir-fried Rice with Eggs  
ショウガとごま油風味のチキンライス

## 開胃小食及點心 Snacks スナック

水牛城辣雞翅 Buffalo Wings バッファローウィング (🍴) \$480

松露薯條 Truffle Fries トリュフフライドポテト (🍴) \$380

英式炸魚薯條 Fish and Chips フィッシュアンドチップス (🌊🍴🍴) \$560

臺灣鹹酥雞 Taiwanese Fried Chicken 台灣風唐揚げ (🍷🍴) \$340

## 饕餮主義 Meat Lover 肉食愛好家

爐烤美國SRF極黑和牛肋眼牛排 (🚫🍷🍴) \$1,880  
US SRF Wagyu Rib-eye Steak 10oz  
SRF極黑牛肋眼ステーキ10oz

秘製BBQ炭烤豬肋排 (🚫🍴) \$980  
Barbequed Pork Ribs 特製BBQポークリブ

## 甜點 Dessert デザート

季節水果塔 Seasonal Fruits Tart 旬のフルーツタルト (🍷🍴🍴🍴🍴) \$380

招牌提拉米蘇 Classic Tiramisu 特製ティラミス (🍷🍴🍴) \$380

## 經典主餐 Main Dishes メインディッシュ

黑松露野菇燉飯焗溫泉蛋 (🌱🍷🍴) \$560  
Truffle Mushroom Risotto with Soft-boiled Egg  
黒トリュフとキノコのリゾット温泉卵添え

波隆那和牛肉醬義大利麵 (🚫🍷🍴) \$560  
Spaghetti Bolognese スパゲッティボロネーゼ

牛肝菌菇彩蔬義大利麵 (🌱🍴) \$460  
Porcini Mushroom Spaghetti with Veggi  
ポルチーニ茸と野菜のスパゲッティ

## 粵亮廣式料理經典菜色

### MOONLIGHT CANTONESE SELECTION

### 粵亮廣東料理の定番メニュー

11:30-13:30 / 17:30-20:30

粵亮掛爐燒鴨 (🌊🍷🍴🍴🍴) \$620  
Hong Kong Style Roasted Duck  
粵亮ローストダック

粵亮鴻運炸子雞(半隻) (🍴🍴) \$780  
Deep-fried Garlic Chicken (Half)  
粵亮ガーリッククリスピーチキン(半羽)

海鮮蟹黃豆腐煲 (🌊🍷🍴🍴🍴🍴) \$680  
Braised Tofu with Seafood in Crab Roe Sauce  
海鮮カニみそ豆腐煮込み

頭抽牛肉乾炒牛河 (🚫🍴🍴) \$480  
Stir-fried Flat Rice Noodles with Beef  
牛肉入りフォー炒め

蒜炒田園時蔬(選擇芥蘭、絲瓜或西蘭花) (🌱🍴🍴) \$460  
Stir-fried Seasonal Vegetables with Garlic  
(Choose: Chinese kale, Loofah or Broccoli)  
野菜のニンニク炒め(カイラン、ヘチマ、ブロッコリーから選択)

