

THE LOUNGE
SELECTION
MENU





六福旅遊集團更長期關注動物保育議題，旗下飯店餐飲均全面「不提供魚翅、不使用白犀牛產製品」，並堅持「天然選材、健康烹調、友善大地、在地食鮮」等四大原則，讓民眾安心享用。

台北六福萬怡酒店呼應全球環境永續趨勢，旗下餐廳優先採用經「友善雞蛋聯盟」標章與「動物福利標章-EAST Certified」驗證的非籠飼養雞蛋，達成「先有好雞，才有好蛋」的食材採購政策。

In line with our commitment to environmental sustainability, all restaurants within the Leefoo Tourism Group have also ceased serving shark fin dishes and purchasing any products made from animal horns or scales.

We are proudly aligns with global environmental sustainability trends by prioritizing the use of cage-free eggs, approved by the "Cage Free Alliance" and "EAST Certified". Let a balance be achieved between production and ethics.

六福旅遊集團は以前から動物保護問題に関心を寄せており、傘下のコートヤード台北ホテルは「フカヒレ、シロサイ製品不使用」、また、「自然食材、健康調理、地球に優しい、地元産食材」の4大原則を守り、皆様に安心してお召し上がりいただけます。

コートヤード台北は環境維持の世界的潮流に対応し、傘下のレストランで「Cage Free Alliance」と「EAST Certified」の認証を受けたケージフリー卵を全レストランで積極的に使用しています。



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



主廚推薦
Recommended
シェフのおすすめ



牛肉
Beef
牛肉



羊肉
Lamb
羊肉



豬肉
Pork
豚肉



魚類
Fish
魚類



甲殼類
Shells
甲殻類



頭足類
Cephalopods
頭足類



螺貝類
Mollusks
貝類



蛋
Egg
卵



牛奶、羊奶
Dairy
牛乳、羊乳



大豆
Soybean
大豆



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



含麩質之穀物
Gluten
グルテンを含む穀物



種子類
Seeds
種子類



芒果
Mangoes
マンゴー



花生
Peanuts
ピーナッツ



辛辣
Spice
辛い



奇異果及其製品
Kiwifruit
キウイとその製品



亞硫酸酸類
Sulfites
亜硫酸類

- ・ 最低消費每位NT\$250。
- ・ 本菜單所有價格均以新台幣計算，並另酌收10%服務費。
- ・ 如您對食物過敏或飲食限制有任何顧慮，請告知服務人員。
- ・ 本菜單餐點使用非基因改造的豆類製品。
- ・ 本菜單餐點使用非籠飼雞蛋。
- ・ 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。
- ・ Minimum NT\$250 order per person.
- ・ All prices are listed in New Taiwan Dollars and are subject to an additional 10% service charge.
- ・ If you have any concerns about food allergies or dietary restrictions, kindly inform our staff.
- ・ The dishes on this menu feature non-GMO soy products.
- ・ The dishes on this menu are made with cage-free eggs.
- ・ 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.
- ・ ミニマムチャージは1名様NT\$250です。
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 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
- ・ 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。



COURTYARD BRUNCH

14:00前供應 Served before 14:00

爐烤牛肉開放式三明治 NT\$ 540

Roast Beef Open-faced Sandwich

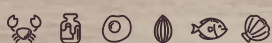
ビーフオープンサンドイッチ



松露海風起司蛋捲 NT\$ 540

Truffle Omelette with Seafood

トリュフチーズラップサンド





楓糖法國吐司 NT\$ 440

Maple Syrup French Toast

メープルシロップフレンチトースト



雲朵澎澎焗烤麵包 NT\$ 420

Fluffy Cloud Baked Bread

グラタン雲パン



搭配無酒精性飲料折抵 NT\$100。

Discount of NT\$100 when paired with a non-alcoholic beverage.

ノンアルコールドリンクと一緒に注文すると NT\$100 割引。



歐陸起司冷肉盤
Cold Cuts and Cheese Platter
ハムとチーズの盛り合わせ

SALAD & COLD PLATTER

歐陸起司冷肉盤

NT\$ 460

Cold Cuts and Cheese Platter

ハムとチーズの盛り合わせ



煙燻鮭魚盤

NT\$ 480

Smoked Salmon Platter

スモークサーモンプレート



凱薩沙拉

NT\$ 400

Caesar Salad

シーザーサラダ



+煙燻鮭魚 Smoked Salmon スモークサーモン

+NT\$120

+燻雞肉 Smoked Chicken スモークチキン

+NT\$80

 萬怡主廚沙拉

NT\$ 420

Chef's Veggie Salad

コートヤードシェフサラダ



加購醬料每盅 NT\$40。

Additional sauce NT\$40 per serving.

ソースの追加は1カップ NT\$40 です



SOUP

鮮蝦奶油南瓜濃湯

NT\$ 320

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

NT\$ 320

Minestrone Soup

ミネストローネ



鮮蝦奶油南瓜濃湯

Creamy Pumpkin Soup with Prawns

海老とカボチャのクリームスープ



水牛城辣雞翅
Buffalo Wings
バッファローウィング

APPETIZERS

水牛城辣雞翅

NT\$ 460

Buffalo Wings

バッファローウィング



松露奶油蕈菇

NT\$ 380

Sautéed mushrooms with Truffle Butter

キノコのトリュフバター炒め





派對炸物拼盤
Greedy Platter
フライドパーティープレート

SNACKS

松露薯條

NT\$ 380

Truffle Fries

トリュフフライドポテト



英式炸魚薯條

NT\$ 520

Fish and Chips

フィッシュアンドチップス



莫札瑞拉起司條

NT\$ 340

Mozzarella Sticks

スティックチーズフライ



酥炸洋蔥圈

NT\$ 300

Deep-fried Onion Rings

オニオンリング



臺灣鹹酥雞

NT\$ 320

Taiwanese Fried Chicken

台灣風唐揚げ



派對炸物拼盤

NT\$ 580

Greedy Platter

フライドパーティープレート



加購醬料每盅 NT\$40。

Additional sauce NT\$40 per serving.

ソースの追加は1カップ NT\$40 です



BURGER & SANDWICH



和牛瀑布起司堡
Wagyu Beef Cheese Burger
和牛チーズバーガー



萬怡總匯三明治
Club Sandwich
コートヤードクラブハウスサンド



和牛瀑布起司堡

NT\$ 620

Wagyu Beef Cheese Burger
和牛チーズバーガー



萬怡總匯三明治

NT\$ 520

Club Sandwich
コートヤードクラブハウスサンド



鮮蔬三明治

NT\$ 420

Fresh Veggie Sandwich
ベジタブルサンド



ASIA CUISINE

🐾 豐融紅燒牛肋麵

NT\$ 580

Leofoo Braised Beef Noodle Soup

醤油スープ牛肉麵



港灣海鮮小卷米粉

NT\$ 520

Seafood Rice Noodles with Neritic Squid

イカ汁ビーフン



薑味麻油雞肉炒飯

NT\$ 420

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



豐融紅燒牛肋麵

Leofoo Braised Beef Noodle Soup

醤油スープ牛肉麵



豐融紅燒牛肋麵

Leofoo Braised Beef Noodle Soup

醤油スープ牛肉麵

台北六福萬怡酒店的豐融紅燒牛肋麵，獲選2022「台北國際牛肉麵節」紅燒牛肉麵大賞，特選口感軟嫩、油脂豐富的美國牛肋條，再加入秘製香料和獨家醬料一同炒製，另結合由蔬果、牛骨、牛肋排、老母雞與香料一起熬煮而成、甘甜回味的湯底，將融合精燉出醇厚風味的紅燒牛肋湯，肉味四溢帶點微辛香，牛肋條嘗起來鹹香入味，層次豐富。

Awarded the "Best Braised Beef Noodles" at the 2022 Taipei International Beef Noodle Festival, Courtyard Taipei's signature Beef Noodles features tender and marbled American beef short ribs. These are stir-fried with our exclusive blend of aromatic spices and special sauce. The rich broth is crafted by simmering a combination of vegetables, beef bones, short ribs, free-range chicken, and spices, resulting in a flavorful, sweet, and savory base. The braised beef broth, infused with a hint of spice, delivers a complex and satisfying depth of flavor, while the beef short ribs are perfectly seasoned, offering a savory and layered taste experience.

コートヤード台北の醤油スープ牛肉麵は、2022「台北国際牛肉麵フェスティバル」醤油ベーススープ部門でグランプリを獲得、やわらかく脂がのったアメリカ産牛ブリスケを厳選、特製スパイスとオリジナルソースを加えて炒め、野菜、果物、牛骨、牛バラ肉、鶏肉、スパイスを煮込んだ甘い後味のベーススープを合わせ、じっくり煮込んだ風味豊かな醤油ベースの牛肉スープ、ほんのりスパイシーな肉の味が口いっぱいに広がり、牛肉は香ばしくしっかり味がしみ込み、豊かな味わいをお楽しみいただけます。

MAIN DISHES



黑松露野菇燉飯襯溫泉蛋

NT\$ 520

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

🍷 🍷



辣味茄汁海虎蝦墨魚麵

NT\$ 620

Spicy Tomato Squid Ink Spaghetti with Tiger Prawns

海老とイカ墨のスパイシートマトスパゲッティ

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



辣味茄汁海虎蝦墨魚麵

Spicy Tomato Squid Ink Spaghetti with Tiger Prawns

海老とイカ墨のスパイシートマトスパゲッティ



蝦膏醬龍蝦干貝手工麵

Lobster and Scallop Tagliatelle with Shrimp Paste Sauce

ロブスターとホタテのアメリカヌソーススパゲッティ



蝦膏醬龍蝦干貝手工麵

NT\$ 1680

Lobster and Scallop Tagliatelle with Shrimp Paste Sauce

ロブスターとホタテのアメリカヌソーススパゲッティ



波隆那和牛肉醬義大利麵

NT\$ 520

Spaghetti Bolognese

スパゲッティボロネーゼ



牛肝蕈菇彩蔬義大利麵

NT\$ 420

Porcini Mushroom Spaghetti with Mixed Vegetables

ポルチーニ茸と野菜のスパゲッティ



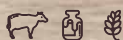


MEAT LOVER

 爐烤美國SRF極黑和牛肋眼牛排10oz NT\$ 1880

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 NT\$ 980

Signature BBQ Pork Ribs

特製BBQポークリブ



A SET

+NT\$ 180

主廚沙拉、每日例湯、飲料

(飲料可選：現磨咖啡/英式早餐茶/洋甘菊茶)

Chef's salad, Daily soup & Drink
(Black Coffee / Black Tea / Chamomile Tea)

シェフサラダ、本日のスープ&ドリンク
(挽きたてコーヒー/イングリッシュブレックファストティー/カモミールティー)

B SET

+NT\$ 380

主廚沙拉、麵包、每日例湯、甜點、飲料

(飲料可選：現磨咖啡/英式早餐茶/洋甘菊茶)

Chef's salad, Bread, Daily soup, Dessert & Drink
(Black Coffee / Black Tea / Chamomile Tea)

シェフサラダ/パン/本日のスープ/デザート/ドリンク
(挽きたてコーヒー/イングリッシュブレックファストティー/カモミールティー)

DESSERT



CLOUDS OF THE DAY



雲朵☁晨曦 (榛果咖啡) ☕ ☉ 🌿 🍵

NT\$ 380

Cloud • Morning (Hazelnut Coffee)

雲・朝日 (カプチーノ味)

附

早安橙之美 Orange Calpico モーニングオレンジ



雲朵☁晴空 (奶油起司) ☕ ☉ 🌿

NT\$ 380

Cloud • Noon (Cream Cheese)

雲・晴空 (バターチーズ味)

附

蜂蜜檸檬蘇打 Honey Lemon Soda ハニーレモンソーダ





雲朵☁夕韻 (玫瑰覆盆子) 🍷 🍷 🍷

NT\$ 380

Cloud • Sunset (Raspberry Rose)

雲・夕暮れ (ローズラズベリー味)

附

玫瑰泡泡 Rose Lemon Soda ローズレモンソーダ



雲朵☁星夜 (焦糖海鹽巧克力) 🍷 🍷 🍷

NT\$ 380

Cloud • Midnight (Chocolate Caramels)

雲・星夜 (ショコラ味)

附

焦糖摩卡 Caramel Mocha キャラメルモカ



TO
GO

跟著雲朵去旅行 4入組禮盒

NT\$ 799

Clouds of the Day

Mousse Cake Gift Box (Set of 4)

雲ムースケーキギフトボックス



SIGNATURE



季節水果塔 ㊚ ㊚ ㊚ ㊚ ㊚

NT\$ 360

Seasonal Fruit Tart

旬のフルーツタルト

※ 依時令水果更換 Fruits change with the seasons. 季節によって食材を変える



招牌提拉米蘇 ㊚ ㊚ ㊚

NT\$ 360

Classic Tiramisu

特製ティラミス

搭配無酒精性飲料折抵 NT\$100。

Discount of NT\$100 when paired with a non-alcoholic beverage.

ノンアルコールドリンクと一緒に注文すると NT\$100 割引。

