

PASTA

Delicious



Food

義饗食堂

Just Italian

PIZZA · PASTA · FUN

經典義式美饌  
各自擁有獨特風味  
滿足您的味蕾

Fresh



Exquisite



餐點資訊  
Menu Information

Fantastic



每人最低消費一份主餐  
價格均需另加10%服務費

Minimum Consumption is one main meal per person  
All Prices are subject to a 10% service charge

義饗食堂

Just Italian

PIZZA · PASTA · FUN

Happy Mother's Day

# 2026 母親節排餐饗宴

5/2 - 5/3 & 5/9 - 5/10

## 自助享用蔬食吧

\$ 880 +10% 起 / 每人

新鮮生菜吧 / 涼拌前菜 / 冷肉起司盤 / 季節水果  
熱食小點 / 手工麵包 / 精選湯品 / 精緻甜點

## 開胃冷菜

地中海綜合豆沙拉 / 和風鮮蝦 / 藜麥毛豆  
凱薩沙拉 / 煙燻鮭魚 / 義式香料野菇

## 主餐

美國無骨牛小排 (8oz)	\$ 1,680
大明蝦 & 干貝 (2隻 + 2顆)	\$ 1,380
香煎鮮魚 (8oz)	\$ 1,080
義式香料烤雞 (半隻)	\$ 880

## 熟食

季節時蔬 / 普羅旺斯海鮮 / 綜合炸物 / 黑松露野菇燉飯

## 加購甜點

\$ 180 / 每人

哈根達斯冰淇淋 (無限享用)

## 飲料吧

軟性飲品 / 咖啡 / 茶 (無限享用)

食材內容因應季節變化調整，實際菜色依現場提供為主  
以上活動菜單不適用其它優惠專案，價格均需另加 10% 服務費



# Drink MENU

## 紅酒 Red Wine

**Robert Mondavi, Woodbridge, Merlot, USA \$880**

成熟深沉的紅酒色澤，  
豐富的黑莓和黑櫻桃等水果香氣，混搭著獨特的香料風味，  
以及飽滿的單寧，呈現著極致的優雅。

**Gemma Boreal Tempranillo Tinto, SPAIN \$680**

西班牙的原生葡萄品種酒款，皮厚顏色深。  
明亮色澤以及濃郁的口感帶有深色水果味道、黑李、黑莓香氣。

## 白酒 White Wine

**Robert Mondavi, Woodbridge, Chardonnay, USA \$880**

以黃色蘋果，肉桂焦糖橡木和略帶花香的香氣飄散開來。  
帶有乾淨、清爽且柔滑的夏多內蘋果及桃子風味，以及溫暖的橡木清香。

**Gemma Boreal Blanco, SPAIN \$680**

色澤明亮清透，入口風味層次豐富。  
蘊含檸檬、青蘋果、奇異果等酸甜香氣，天然植物香氣為餘韻增添入口驚喜。

## 精釀啤酒 Craft Beer

**<麗晶限定> 台灣烏龍臺虎精釀啤酒 \$220**

**Regent Exclusive Taiwan Premier Oolong Craft Beer 500ml**

結合晶華酒店鑽研多年的『Tea Paring—以茶搭饌』概念，  
選用台灣高品質的高山烏龍，創造出充滿台灣特色的精釀啤酒。清爽的酒體讓品酒有如品茶一般，  
綿密持久不散的啤酒泡沫超柔細。兼具啤酒的清爽和烏龍茶的解膩又不搶味。




## 啤酒 Beer

**台灣金牌 \$150**  
Taiwan Beer Gold Medal 330ml

**夏日蜜蘋果酒 \$150**  
Somersby Apple Cider 330ml

以上價格均需另加10%服務費  
自備酒水服務費收取方式：葡萄酒每瓶NT\$500 / 烈酒每瓶NT\$1,000

All Prices are subject to a 10% service charge  
Corkage Fee will be charged applicable. Red & White Wine NT\$500 per bottle, Hard liquor NT\$1,000 per bottle.



飲酒勿開車，未滿18歲禁止飲酒

Caution: Don't drink and drive. Please do not drink if you are underage.