

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

Weekday Lunch

MENU

經典平日午餐

主廚推薦 Special

美國無骨牛小排 10oz U.S. Prime Short Ribs Bonless 10oz	\$1,480
波士頓龍蝦蕃茄細扁麵 (半隻) Half Maine Lobster Linguine with Tomato Sauce	\$1,180
黑松露牛小排細扁麵 Beef Short Ribs Linguine with Black Truffle Sauce	\$980
香煎時令鮮魚 Daily Fish	\$880
主廚精選 * 請洽現場服務人員 *	Chef's Special

義大利麵 Pasta

干貝鮮蝦溫泉蛋寬扁麵 Scallop & Shrimp Fettuccine with Spring Egg	\$600
黑松露野菇雞肉寬扁麵 Chicken Fettuccine with Black Truffle & Mushroom	\$480
明太子鮮蝦起司奶油細扁麵 Creamy Shrimp Linguine with Mentaiko & Cheese	\$480
西西里蕃茄海鮮義大利麵 Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	\$460
蒜炒白酒蛤蜊細扁麵 Clam Linguine with Garlic in Wine Sauce	\$460
羅勒青醬雞肉義大利麵 Chicken Spaghetti with Pesto Sauce	\$420
波隆那肉醬寬扁麵 (含牛肉及豬肉) Fettuccine Bolognese (Beef & Pork included)	\$420
羅勒青醬野菇義大利麵 Mushroom Spaghetti with Pesto Sauce	\$380

以下主餐價格皆含自助享用蔬食吧
開胃菜、湯品、麵包、及飲料吧

Enjoy your favourite main dish with
unlimited salads, appetizers, soups, breads, and drinks.

披薩 Pizza

義饗時令海鮮披薩 Seafood Pizza	\$420
夏威夷火腿披薩 (含豬肉) Hawaiian Pizza (Pork included)	\$420

焗烤 Baked

蕃茄肉醬千層麵 (含牛肉及豬肉) Meat Lasagna (Beef & Pork included)	\$400
奶油白醬時蔬筆管麵 (蛋奶素) Creamy Alfredo Penne Pasta	\$400

蔬食 Vegetarian

蕃茄時蔬細扁麵 (全素) Vegetable Linguine with Tomato	\$380
經典瑪格莉特披薩 (蛋奶素) Margherita Pizza	\$380
羅勒野菇田園時蔬披薩 (蛋奶素) Mushroom and Basil Pizza	\$380

加購哈根達斯無限享用
Unlimited
Häagen-Dazs
Ice Cream

only
\$180

單點 Side Order

松露薯條 Truffle Fries	\$220
炸雞米花 Popcorn Chicken	\$220
香料雞翅 Deep-fried Spiced Chicken Wings	\$220
酥炸薯球 Fried Mashed Potato Balls	\$220



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

麒麟一番榨

\$150

Kirin Ichiban Beer 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.

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



餐點資訊
Menu Information

Fresh



Exquisite

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

Dinner & Weekend MENU

晚餐暨週末全日

主廚推薦 Special

美國無骨牛小排 10oz U.S. Prime Short Ribs Bonless 10oz	\$1,480
波士頓龍蝦蕃茄細扁麵 (半隻) Half Maine Lobster Linguine with Tomato Sauce	\$1,180
黑松露牛小排細扁麵 Beef Short Ribs Linguine with Black Truffle Sauce	\$980
香煎時令鮮魚 Daily Fish	\$880
主廚精選 * 請洽現場服務人員 *	Chef's Special

義大利麵 Pasta

干貝鮮蝦溫泉蛋寬扁麵 Scallop & Shrimp Fettuccine with Spring Egg	\$720
黑松露野菇雞肉寬扁麵 Chicken Fettuccine with Black Truffle & Mushroom	\$600
明太子鮮蝦起司奶油細扁麵 Creamy Shrimp Linguine with Mentaiko & Cheese	\$600
西西里蕃茄海鮮義大利麵 Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	\$580
蒜炒白酒蛤蜊細扁麵 Clam Linguine with Garlic in Wine Sauce	\$580
羅勒青醬雞肉義大利麵 Chicken Spaghetti with Pesto Sauce	\$540
波隆那肉醬寬扁麵 (含牛肉及豬肉) Fettuccine Bolognese (Beef & Pork included)	\$540
羅勒青醬野菇義大利麵 Mushroom Spaghetti with Pesto Sauce	\$500

以下主餐價格皆含自助享用蔬食吧
開胃菜、湯品、麵包、及飲料吧

Enjoy your favourite main dish with
unlimited salads, appetizers, soups, breads, and drinks.

披薩 Pizza

義饗時令海鮮披薩 Seafood Pizza	\$540
夏威夷火腿披薩 (含豬肉) Hawaiian Pizza (Pork included)	\$540

焗烤 Baked

蕃茄肉醬千層麵 (含牛肉及豬肉) Meat Lasagna (Beef & Pork included)	\$520
奶油白醬時蔬筆管麵 (蛋奶素) Creamy Alfredo Penne Pasta	\$520

蔬食 Vegetarian

蕃茄時蔬細扁麵 (全素) Vegetable Linguine with Tomato	\$500
經典瑪格莉特披薩 (蛋奶素) Margherita Pizza	\$500
羅勒野菇田園時蔬披薩 (蛋奶素) Mushroom and Basil Pizza	\$500

加購哈根達斯無限享用
Unlimited
Häagen-Dazs
Ice Cream

only
\$180

單點 Side Order

松露薯條 Truffle Fries	\$220
炸雞米花 Popcorn Chicken	\$220
香料雞翅 Deep-fried Spiced Chicken Wings	\$220
酥炸薯球 Fried Mashed Potato Balls	\$220



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

麒麟一番榨

\$150

Kirin Ichiban Beer 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.