

送餐服務 菜單

IN-ROOM DINING MENU

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
Sulfites
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 beef served in this menu is sourced from the United States, Australia, 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。

早餐 BREAKFAST 朝食 06:00-11:30

美式早餐 \$680
American Breakfast アメリカンブレイクファースト

・蛋料理任選：太陽蛋/雙面煎蛋/嫩炒蛋/歐姆蛋捲 (蛋捲內含：起司及蘑菇)

・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

・お好みの卵料理：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) (焼ききたパン/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/カプチーノ/イングリッシュブレックファーストティー)

中式早餐 \$680
Chinese Breakfast 中華朝食

・粥品任選：雞肉粥/鮮魚粥/清粥

・附蔥花蛋捲、全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)

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 燻製雞肉的シーザーサラダ

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 \$340
ミネストローネ

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 \$540
Club Sandwich コートヤードクラブハウスサンド

鮮蔬三明治 \$420
Fresh Veggie Sandwich ベジタブルサンド

亞洲美饌 Asia Cuisine アジア料理



豐融紅燒牛肋麵 \$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
シウ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

水牛城辣翅 \$480
Buffalo Wings バッファローウィング

松露薯條 \$380
Truffle Fries トリュフフライドポテト

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

臺灣鹹酥雞 \$340
Taiwanese Fried Chicken 台灣風唐揚げ

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 \$380
Seasonal Fruits Tart 旬のフルーツタルト

招牌提拉米蘇 \$380
Classic Tiramisu 特製ティラミス

經典主餐 Main Dishes メインディッシュ

黑松露野菇燉飯燻溫泉蛋 \$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
ボ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, Loofoah 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)

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