



azie
grand café



Drinks

活力果汁 Energy Juice フルーツ・ジュース NT\$290

奇異果・柳橙 Kiwi, Orange キウイ、オレンジ
蘋果・奇異果・鳳梨 Apple, Kiwi, Pineapple
アップル、キウイ、パイナップル

鮮果牛奶 Fruit Milk フルーツミルク NT\$290

木瓜	Papaya	パパイア
香蕉	Banana	バナナ
酪梨	Avocado	アボカド

礦泉水 Mineral Water ミネラルウォーター NT\$140/NT\$200

普娜	Acqua Panna	アクアパンナ・天然水
愛維養	Evian	エビアン・天然水
聖沛黎洛	San Pellegrino	サンペレグリーノ・炭酸水
沛綠雅	Perrier	ペリエ・炭酸水

汽水 Soft Drink ソフトドリンク NT\$150

可樂	Coca Cola	コカ・コーラ
零卡可樂	Zero	コカ・コーラ ゼロ
薑汁汽水	Ginger Ale	ジンジャーエール
雪碧	Sprite	スプライト

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Coffee, Tea

風味咖啡 Flavored Coffee フレーバーコーヒー NT\$250

杏仁咖啡 Almond Coffee アーモンドコーヒー

咖啡 Coffee コーヒー

精選美式咖啡	Americano	アメリカーノ	NT\$200
義式濃縮咖啡	Espresso	エスプレッソ	NT\$200
低因咖啡	Decaffeinated Coffee	デカフェ	NT\$200
拿鐵	Café Au Lait	カフェ・ラッテ	NT\$230
卡布奇諾	Cappuccino	カプチーノ	NT\$230

茶 Tea お茶 NT\$230

大吉嶺紅茶	Darjeeling	ダージリン・ティー
皇家伯爵茶	Earl Grey	アール 그레이
英式早餐茶	English Breakfast	イングリッシュ・ブレイクファスト
有機洋甘菊	Organic Chamomile	有機カモミール
檸檬香橘	Lemon & Orange	レモン&オレンジ
炭香烏龍茶	Dark Oolong Tea	ウーロン茶
碧螺春	Biluochun Green Tea	へきらしゅん・緑茶

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

果味無酒精特調 Mixology モクテル NT\$290

麗晶酷樂	Regent Cooler	リージェント・クーラー
蜂蜜・蔓越莓果乾	Honey · Dried Cranberries	はちみつ/ドライ Cranberry
檸檬・薄荷	Lemon · Mint Leaves	レモン/ミント
蘋果・肉桂	Apple · Cinnamon	アップル/シナモン

晶華酒店限定 Regent Exclusive リージェント限定

麗晶限定・台灣烏龍臺虎精釀啤酒	NT\$260
Taihu Taiwan Oolong Craft Beer	
リージェント限定・ウーロン茶・クラフトビール	

東方美人香檳烏龍 (榮獲2023 荷蘭 A.A. Taste 三星最高榮譽)	NT\$280 GIs/NT\$980 Btl
Oriental Beauty Champagne Oolong	
東方美人シャンパン烏龍茶	

玫瑰凍頂香檳烏龍	NT\$320 GIs/NT\$1,080 Btl
Rose Tongding Champagne Oolong	
ローズ凍頂シャンパン烏龍茶	

桂花凍頂香檳烏龍	NT\$320 GIs/NT\$1,080 Btl
Osmanthus Tongding Champagne Oolong	
桂花凍頂シャンパン烏龍茶	

夢幻果香香檳紅茶	NT\$380 GIs/NT\$1,380 Btl
Dreamy Fruity Champagne Black Tea	
ドリーミングフルーティーシャンパン紅茶	

啤酒 Beer ビール NT\$200

台灣金牌	Taiwan Beer (Gold Medal)	台灣ビール(ゴールドラベル)
朝日	Asahi	アサヒビール
麒麟	Kirin	キリンビール
百威	Budweiser	バドワイザービール
可樂那	Corona	コロナ
海尼根	Heineken	ハイネケン
夏日蜜蘋果酒	Somersby Apple Cider	サマースビー・アップルサイダー

白酒 White Wine 白ワイン

Gls Btl

Pinot Grigio

\$220 \$980

Woodbridge by Robert Mondavi/ California, USA
美國加州，羅伯蒙岱維「木橋」灰皮諾。
甜橙與蜂蜜般的香氣，帶有清新礦石風味。

Robert Mondavi

\$400 \$1,800

Robert Mondavi, Private Selection Chardonnay / California, USA
美國，夏多內。中等酒體，圓潤果香與奶油氣息。
不甜，酸度中等。

Kim Crawford

\$460 \$2,000

Kim Crawford, Sauvignon Blanc/ Marlborough, New Zealand
紐西蘭，白蘇維儂。中等酒體，清新果香與綠色植物調性。
不甜，酸度俐落。

紅酒 Red Wine 赤ワイン

Gls Btl

Merlot

\$220 \$980

Woodbridge by Robert Mondavi/ California, USA
美國加州，羅伯蒙岱維「木橋」梅洛。
成熟深色果香，散發香草及黑胡椒般的醇香。

Robert Mondavi

\$400 \$1,800

Robert Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon / California, USA
美國加州，卡本內蘇維翁。酒體均勻，圓潤鮮果香，香草和乾燥香料氣息。
中酸，單寧均衡圓滑。

Domains Barons de Rothschild Lafite

\$400 \$1,800

Domains Barons de Rothschild Lafite, Les Legendes Bordeaux Rouge / Bordeaux
法國，波爾多品種混調。酒體豐滿，深色熟果香、烘焙、菸草、摩卡咖啡氣息。
中酸，單寧飽滿堅實。

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

Corkage fee will be charged if applicable. Red & White Wine NT\$500 /per bottle;

Hard Liquor NT\$1,000/ per bottle

アルコールお持ち込みの場合は下記料金を頂戴いたします。

ワイン1本NT\$500, ハードリカー1本NT\$1,000

酒後不開車，安全有保障 未成年請勿飲酒

Don't drink and drive; please do not drink if you are underage.

飲酒運転はおやめください。未成年者の飲酒は禁止されています。

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge

上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Soup

湯 スープ

馬賽海鮮湯 Bouillabaisse ブイヤベース	\$450
新馬肉骨茶 (豬肉產地：台灣) Bak Kut The バクテー	\$450
主廚例湯 Soup of the Day 本日のスープ	\$380

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Appetizer & Salad

前菜・沙拉 オードブル&サラダ

- ㊟ 布瑞塔起士番茄 \$500
Burrata Cheese and Heirloom Tomatoes
ブッラータチーズとトマトの前菜
- 香烤野蔬藜麥沙拉 \$480
Grilled Vegetables Quinoa Salad
焼き野菜とキヌアのサラダ
- 里昂沙拉 \$480
(豬肉產地：匈牙利、荷蘭)
Lyonnaise Salad
リヨン風サラダ
- ㊟ 凱薩沙拉 \$480
(豬肉產地：匈牙利、荷蘭)
Caesar Salad
シーザーサラダ

另搭煙燻鮭魚或嫩煎雞胸肉 \$230 Additional Smoked Salmon or Pan-fried Chicken Slices トッピング：スモークサーモン／チキンのソテー
--

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Burger & Sandwich

漢堡・三明治 ハンバーガー&サンドイッチ

- Ⓜ 經典牛肉漢堡 \$650
(牛肉產地：美國)
Classic Beef Burger
ビーフバーガー

可另行搭配蛋或兩片培根或起司 \$60
(豬肉產地：匈牙利、荷蘭)
Additional Egg or Two Bacons or Double Cheese
卵、ベーコン2枚、チーズ(1つお選びください。)

- Ⓜ 總匯三明治 \$600
(豬肉產地：匈牙利、荷蘭)
Club Sandwich
リージェント・クラブハウスサンドイッチ

- 🌶 墨西哥風味爐烤牛肉三明治 \$550
(牛肉產地：美國)
Mexican Roast Beef Sandwich
メキシカンローストビーフサンドイッチ

- 熔岩起司蔬菜漢堡 \$500
Grilled Cheese & Vegetable Burger
グリルドチーズ&野菜バーガー

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Pizza

披薩 ピザ



漁夫海鮮披薩

\$1,280

Fisherman's Seafood Pizza

シーフードピザ

拜雍火腿芝麻葉披薩

\$980

(豬肉產地：法國)

Bayonne Ham & Arugula Pizza

バイヨンヌハムとルッコラ、パダーノチーズ



義式臘腸起司披薩

\$880

(豬肉產地：義大利、加拿大)

Salami & Mozzarella Cheese Pizza

サラミとモッツアレラチーズピザ

煙燻火腿培根披薩

\$780

(豬肉產地：匈牙利、荷蘭)

Smoky Ham & Bacon Pizza

燻製ハムとベーコンのピザ

瑪格麗特披薩

\$680

Margherita Pizza

マルゲリータ



珍珠棉花糖披薩(8吋)

\$600

Bubble Marshmallow Pizza

マシュマロ&タピオカのピザ (パダーノチーズ)

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Pasta

義大利麵 パスタ

龍蝦番茄天使麵

\$1,280

Boston Lobster Capellini with Fruit Tomato

ロブスターとフルーツトマトのカペリーニ

伊比利豬螺旋麵

(豬肉產地：西班牙)

\$680

Iberico Pork Casarecce with Bamboo Shoots

イベリコ豚とタケノコのカザレッチェパスタ

明太子白蝦義大利麵

\$680

Shrimp Spaghetti with Mentaiko Garlic Sauce

エビと明太子のガーリックソース スパゲッティ

肉醬水管麵

\$580

(牛肉產地：美國/豬肉產地：加拿大)

Rigatoni Bolognese

ボロネーゼ 筒状ストライプパスタ

焗烤肉醬千層麵

\$580

(牛肉產地：美國/豬肉產地：台灣)

Lasagna Bolognese

ナスとトマトのミートソースラザニア

套餐選擇 A

湯&沙拉

\$350

Additional Set Menu A

Soup & Salad

セットメニュー A

スープ & サラダ

套餐選擇 B

湯&沙拉&甜點&咖啡/茶

\$500

Additional Set Menu B

Soup & Salad & Dessert & Coffee/ Tea

セットメニュー B

スープ & サラダ & デザート & コーヒー/ お茶

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Risotto

燉飯 リゾット

-  酥炸牛排番茄燉飯
(牛肉產地：美國)
Deep-fried Beef Steak & Tomato Risotto
揚げたてビーフステーキとトマトのリゾット
\$980
-  炙烤鮑魚海苔燉飯
Grilled Abalone & Seaweed Risotto
炙りアワビと海苔のリゾット
\$780
-  煙燻豬頰起司燉飯
(豬肉產地：台灣)
Smoked Pork Cheek & Cheese Risotto
燻製豚ほほ肉とチーズのリゾット
\$600
-  Wellness 標示：健康、安心、輕選擇 Health & Wellness Choice

以上燉飯皆可加入藜麥

Additional Quinoa when ordering any Risotto above

トッピング：キヌア

套餐選擇 A	湯&沙拉	\$350
Additional Set Menu A	Soup & Salad	
セットメニュー A	スープ & サラダ	
套餐選擇 B	湯&沙拉&甜點&咖啡/茶	\$500
Additional Set Menu B	Soup & Salad & Dessert & Coffee/ Tea	
セットメニュー B	スープ & サラダ & デザート & コーヒー/お茶	

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Main X Course

主菜 メインディッシュ

- Ⓜ 冠軍美國爐烤肋眼牛排 8oz \$1,080
U.S. Rib Eye Roast 8oz with Red Wine Sauce
リブアイロースト
- Ⓜ 脆皮德國豬腳 \$980
(豬肉產地：丹麥、荷蘭)
Pork Knuckle with Seasonal Vegetables
豚足のグリル焼き
- 香料烤雞胸佐獵人醬 \$980
Chicken Breast with Chasseur Sauce
鶏胸肉のスパイスグリル ハンターソース添え
- 每日鮮魚佐羅勒奶油醬 \$980
Daily Fish with Basil & White Wine Cream Sauce
本日の鮮魚 バジルクリームソース
- 炸魚薯條 \$780
Fish & Chips
フィッシュ&チップス

套餐選擇 A	湯&沙拉	\$350
Additional Set Menu A	Soup & Salad	
セットメニュー A	スープ & サラダ	
套餐選擇 B	湯&沙拉&甜點&咖啡/茶	\$500
Additional Set Menu B	Soup & Salad & Dessert & Coffee/ Tea	
セットメニュー B	スープ & サラダ & デザート & コーヒー/ お茶	

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記料金には10%のサービス料が加算されます。

Beef Noodles

特製牛肉麵 牛肉麵

🏆 冠軍清燉牛肉麵 \$680
(牛肉產地：澳洲)
2012 Champion Beef Noodle (Origin of Beef: Australia)
2012年チャンピオン牛肉麵(さっぱり味のスープ)

🌶️ 鮮花椒牛肉麵 \$680
(牛肉產地：澳洲)
Clear Beef Noodle with Sichuan Pepper Oil (Origin of Beef: Australia)
花椒油入り牛肉麵

🏆 晶華紅燒牛肉麵 \$600
(牛肉產地：美國)
Regent Braised Beef Noodle (Origin of Beef: America)
リージェント牛肉麵(オリジナルスープ)

🌶️ 鐵人麻辣牛肉麵 \$600
(牛肉產地：美國)
Regent Spicy Beef Noodle (Origin of Beef: America)
ピリ辛スープ牛肉麵



晶華酒店的招牌人氣美食-牛肉麵，不僅曾勇奪第八屆「台北國際牛肉麵節冠軍」，更獲得美國有線電視網CNN報導評選為「台北最讚牛肉麵」，獨家五星廚藝與美味創意的完美交織，讓此款寶島好滋味持續飄香傳味！

Regent Taipei's signature delicacy - Beef Noodles - was chosen by CNN as the best beef noodle in Taipei and has also won the 8th annual Taipei International Beef Noodle Festival. We use our exclusive five star and innovative culinary skills to maintain this delicious tradition.

リージェント台北の「牛肉麵」は、第8回「台北国際牛肉麵品評会」で優勝、アメリカCNNで「台北で最も美味しい牛肉麵」と評された人気メニューです。5つ星ホテルのシェフが作る伝統と創意あふれる味をお楽しみ下さい。

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の價格に10%のサービス料が加算されます。

Noodles

麵 ノードル

香料咖哩羊肉炒麵 \$680
Curry Lamb Fried Noodles
ラムカレー焼きそば

南洋海鮮叻沙麵 \$680
Seafood Laksa
ラクサ

鮮蝦叉燒雲吞麵 \$580
(豬肉產地：台灣)
Shrimp Wonton & Char Siu Noodles
エビ入りワンタン麵

套餐選擇 A	湯&沙拉	\$350
Additional Set Menu A	Soup & Salad	
セットメニュー A	スープ & サラダ	
套餐選擇 B	湯&沙拉&甜點&咖啡/茶	\$500
Additional Set Menu B	Soup & Salad & Dessert & Coffee/ Tea	
セットメニュー B	スープ & サラダ & デザート & コーヒー/お茶	

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の価格に10%のサービス料が加算されます。

Rice

飯 食事



韓式和牛石鍋拌飯(白米/糙米)

\$680

(牛肉產地：日本鹿兒島縣)

Wagyu Beef Bibimbap (Steamed/ Brown)

韓国風ビビンバ(白米/玄米)

日式咖哩牛肉飯

\$680

(牛肉產地：美國)

Japanese-style Curry Beef Rice

ビーフカレー



星馬海南雞飯

\$580

Hainanese Chicken Rice

海南チキンライス



左宗棠雞飯 (白米/糙米)

\$580

General Tso's Chicken (Steamed/ Brown)

鶏肉の四川山椒炒めライス(白米/玄米)



XO醬鮮蝦干貝炒飯

\$530

Shrimp and Scallop XO Sauce Fried Rice

エビ、ホタテ入りXOソースチャーハン



Wellness 標示：健康、安心、輕選擇 Health & Wellness Choice

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の価格に10%のサービス料が加算されます。



Sides

小點 サイドディッシュ

沙嗲牛肉串 \$500

(牛肉產地：美國)

Beef Satay with Peanut BBQ Sauce

ビーフサテピーナッツバーベキューソース



甲必丹咖哩炸雞

\$450

Deep-fried Chicken with Capitán Curry

フライドチキンフィレとキャピタンカレー



紐約抄手

\$350

(豬肉產地：台灣)

Shrimp and Pork Wontons with Peanut Sauce & Sesame Oil

ワンタンのピリ辛ピーナッツソース和え(ニューヨーク風)



松露薯條

\$320

Truffle French Fries

トリュフ・フライドポテト

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の価格に10%のサービス料が加算されます。

Dessert

甜點 デザート

- | | | |
|---|---|-------|
|  | 水果千層
Fruit Mille Crepe Cake
フルーツミルクレープ | \$380 |
|  | 經典提拉米蘇
Tiramisu
ティラミス | \$300 |
| | 焦糖核果巧克力慕斯
Caramel Chocolate Walnut Mousse
デビルズ・ウィスパー・チョコケーキ | \$300 |
| | 季節水果盤
Seasonal Fruit Platter
季節のフルーツ盛合せ | \$450 |
| | 每日甜品
Daily Dessert
本日のデザート | |

選擇任一外賣櫃甜品供餐廳內點用，請洽現場服務人員。

Guests can choose from the Regent Gift Shop selection of deserts.

To order, please contact our associates.

テイクアウト用カウンターのデザートも店内でお召し上がりいただけます。

ご注文の際は従業員までお申し付け下さい。

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の價格に10%のサービス料が加算されます。

Regent
TAIPEI



M
LADY M
NEW YORK

千層蛋糕 ミルクレープ

法式經典千層蛋糕套餐

\$450

Signature Mille Crêpes Set

ミルクレープ

餐點附咖啡或茶

Includes coffee or tea

セットメニュー: コーヒー / 紅茶

紐約甜點名店—Lady M，2001年由Emy Wada女士創辦、故取其中間字母M為名，遠近馳名的超人氣商品—「法式經典千層蛋糕」每層薄如紙片般的鮮奶油孕育著柔絲般的口感，正是Lady M的魅力所在，短時間之內不僅在美國迅速累積其超高知名度、更於亞洲打響名堂，一開幕立即成為當地熱門話題甜點店、每天排隊人潮絡繹不絕！

New York celebrity confections shop- Lady M was founded by Emy Wada and named it after the middle letter in her name. Its signature product the Mille Crepe Cakes, features paper-thin layers of fresh cream and velvety smooth texture. Lady M cakes now have a loyal following not only the United States but also throughout Asia and an ever-growing international clientele.

ニューヨークの人気デザート店『Lady M』は、エミィ・ワダによって設立され、店名は彼女の名前にある中間の文字にちなんで名付けられました。代表的な商品であるミルクレープケーキは、薄いクレープとなめらかなクリームの層で構成されています。Lady Mのケーキは現在、アメリカだけでなく、アジアでも忠実なファンを持ち、毎日行列が絶えない人気店です。

僅限内用，且不得與其他優惠合併使用。Dine-in only; other discounts are not applicable.
店内でのお召し上げのみ。他の割引券との併用不可。

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の價格に10%のサービス料が加算されます。



