

9/3 樂天桃猿 V.S. 兄弟象 初音日

- 票價:640

Time	Item	Description
~	交通	- 長霖開車 - 易儒搭車? 看怎麼跟長霖約 - 柄璋、俊霆、少豪自理
12:30	中午聚餐	吃飯
14:00	隨便走走	逛百貨、休息
14:30	買東西	1F家樂福 買水、零食
15:00	進球場	17:05開打
20:30	勝利煙火	一定贏的吧! 珈鉉沒來啊!
21:00	回程	卓包開車 - 少豪新竹高鐵下車  - 易儒搭車? 柄璋、俊霆自理

中午聚餐選項參考

- 開飯 川食堂
 - 台式合菜
 - 約 700 人/元

- <https://www.kaifun.com.tw/zh-TW/menu/menuSet>



2. 咖哩樹

- 日式咖哩、鍋物定食套餐
- 約 300~400 / 套餐
- <https://www.facebook.com/photo/?fbid=251956883849238&set=p.251956883849238>

咖哩樹

1 選主餐

2 選套餐

3 加點菜

自然味在這裡

本店使用越光米，特製堅果辣醬

辣度選擇: 1 (Mild) 2 (Medium) 3 (Hot)

A +\$50 Special set: 2 side dishes + soup or drink

每日精緻小菜x2 湯品 或 飲料

B +\$89 Special set: Omelet + 2 side dishes + soup or drink

每日精緻小菜x2 湯品 或 飲料

C +\$139 Special set: Omelet + fried chicken + soup or drink

升級歐姆蛋 湯品 或 飲料

鍋物定食 ◆附每日精緻小菜x2 + 飲料x1 | 2 side dishes + 1 drink
◆越光米/烏龍麵(擇一) Combo includes rice or udon.

主餐 (Main Course)

- 嫩雞腿排咖哩飯 \$218
- 炸豬里肌咖哩飯 \$228
- Saku-saku鮮炸雞咖哩飯 \$218
- 海陸咖哩飯 \$318
- 嫩煎鯖魚咖哩飯 \$248
- 慢燉牛咖哩飯 \$278
- 菲力牛漢堡排咖哩飯 \$318
- 蔬食五色咖哩飯 \$198

加點菜 (Add-ons)

- 黃金泡菜 \$39
- 黃金柚碗蘿蔔 \$39
- 涼拌毛豆仁 \$39
- 梅脯小番茄 \$45
- 酥炸天婦羅 (依時令蔬菜調整) \$88
- Saku-saku鮮炸雞 \$89
- 嫩煎鯖魚 \$120
- 酥炸大蝦 \$180
- 越光米 \$20
- 健康穀米 \$30
- 纖甜蔬菜湯 \$39
- 海潮味噌湯 \$39
- 輕烘烤蕎麥綠茶 \$49

鍋物 (Hot Pot)

- 湯咖哩烏龍麵 \$308
- 日式野菜昆布鍋 \$308
- 鹽白菜豬肉鍋 \$348
- 泰式酸辣海鮮鍋 \$348
- 胡椒蛤蜊燉湯鍋 \$358

◆本店採自助服務，餐點均不收取服務費

餐點總無添加任何人工味精，請安心食用！
All our products are made with natural spices, please enjoy!

3. 慕特牛排

- 排餐(牛、豬、雞...)

- 約 500~800 人/套餐



甜點 & 酒水 Dessert & Beer

熔岩巧克力蛋糕佐冰淇淋.....160
Molten Chocolate Cake With Ice Cream

巴斯克乳酪.....130
Basque Cheese

青檸乳酪.....130
Lime Cheese

咖啡布蕾.....130
Coffee Creme Brulee

海尼根啤酒330ML.....90
Heineken Beer

超值套餐組 Value Meal

A套餐 SET A



任一主餐
Main Meal

+



主廚沙拉
Salad

+



甜點
Dessert

+\$180

B套餐 SET B



任一主餐
Main Meal

+



主廚沙拉
Salad

+\$80

主餐 Main Meal

緊特主廚牛排.....9oz 450
USDA The Melt Steak 8oz
精選牛腩牛排，嫩度僅次於菲力牛排，建議熟度5-7分熟。

澳洲大丁骨.....7oz 360 / 12oz 490
USDA Scapular Sirloin Steak 7oz/12oz
位於肩胛部位，肉質有嚼勁，油花豐富，是由多塊不同紋理的肌肉所組成，建議熟度5-7分熟。

美國紐約客.....8oz 420
USDA New York Strip 8oz
里肌肉和腰脊肉之間有一部份大理石紋的油花，口感介於菲力與肋眼之間，算是油質與軟嫩程度平衡的牛排，建議熟度5分熟。

美國帶骨牛小排.....8oz 460
USDA Bone-In Short Ribs 8oz
取自牛隻第6至第8根肋骨，以橫切方式讓每塊肉擁有3-4根不等的骨頭，油質含量平均，建議熟度7-全熟。

澳洲大丁骨.....16oz 650
USDA T-bone Steak 16oz
取自前腰脊部位，其丁骨一邊為口感紮實、具嚼勁與油花的紐約客，另一邊則是精瘦、鮮嫩的菲力，建議熟度3-5分熟。

紐西蘭PS沙朗.....9oz 480
New Zealand Prime Sirloin 9oz
精選純天然的紐西蘭PS最高等級沙朗，肉質豐腴，油花密集，帶嚼勁口感，建議熟度3-5分熟。

美國嚴選去骨牛小排.....8oz 850
USDA Choice Boneless Short Rib steak 8oz
取自牛隻第6至第8根肋骨，牛小排油質含量多，搭配豐富的牛肉風味，烹調過後，一個字，香！建議熟度7分熟。

頂級安格斯老饕牛排.....7oz 990
USDA Ribeye Cap 7oz
順著肋眼牛肉之筋膜所取下的上蓋肉，為肋眼牛排的精華部位，數量稀少，其大理石油花紋分佈均勻，肉質口感滑嫩十分鮮甜且肉汁滿溢，建議熟度5分熟。

4. 一條通 壽司

- 壽司
- 40~60元 / 盤
- <https://zineblog.com.tw/blog/post/220223>




一條通
 新幹線壽司
 美味即將抵達!!

握壽司					
魚糖鮭魚 40	生鮭魚肚一貫 40	醬燒鮭魚 40	燒炙明太子鮭魚 40	煙鮭 40	起士鮭魚 40
燒炙鯖魚 40	炙燒牛仔魚 40	甜蝦 40	鮮蝦 40	蟹膏生蝦 40	蟹風味棒 40
起士鮮蝦 40	海膽花枝 40	章魚 40	紫蘇花枝 40	烏貝 40	舒肥霜降豬 40
起士牛肉 40	稻荷 40	魚糖玉子燒 40	炸蝦壽司 40	酪梨鮭魚 50	生鮭魚 60
鮭魚 60	湯霜鮭魚 60	比目魚綠開 60	澎湖海鱺 60	巨無霸生蝦 60	厚切大干貝 60
大帆立貝壽司 60	鹽烤白燒鰻 60	鰻魚一貫 60	大貫星鰻 60	鹽烤無骨牛小排 60	星鰻鮭魚卵 90
軍艦壽司					
鮭魚蔥花 40	鮭魚蔥花 40	麻辣文蛤 40	甜蝦軍艦 40	蝦味魚卵 40	蟹膏 40
小龍蝦沙拉 40	玉米 40	肉鬆 40	黃金蛋軍艦 40	鮭魚子 60	加拿大冰鮮海膽 100

※食材依季節做更動，實際菜色以門市供應為主

5. 柚子花花客家菜

- 合菜
- 約500~600 /人
- https://www.facebook.com/photo.php?fbid=707927248009405&set=pb.100063764085326.-2207520000&type=3&locale=zh_TW

桃園



食飯 組合餐

*以下菜單價格需加收10%服務費

2人食飯 \$980

【3道人氣菜 + 小菜 + 湯品 + 飲品 + 白飯2碗】

小菜	開胃小菜
肉類	紅麴燉肉
肉類	客家小炒
蔬菜	季節時蔬
湯品x2	四神湯/仙草雞/牛肉湯(+50)
飲品x2杯	檸檬冬瓜露/酸梅汁 (黑醋栗檸檬飲+\$100)

4人食飯 \$1980

【5道人氣菜 + 湯品 + 飲品 + 白飯4碗】

肉類	薑蔥油雞腿
肉類	梅干扣肉刈包
肉類	客家小炒
海鮮	柚柚蝦球
蔬菜	豆角紫茄
湯品x1	酸菜鴨/Q版米粉鍋/酸高麗白肉
飲品x1壺	檸檬冬瓜露/酸梅汁 (黑醋栗檸檬飲+\$100)

6人食飯 \$3200

【6道人氣菜 + 鍋物 + 飲品 + 白飯6碗】

肉類	花花油雞
肉類	紅麴燉肉
肉類	客家小炒
海鮮	鹽香鱒魚
蔬菜	客家燻筍
蔬菜	豆角紫茄
鍋物x1	鮮魚米粉鍋/酸高麗白肉鍋
飲品x1壺	檸檬冬瓜露/酸梅汁 (黑醋栗檸檬飲+\$100)

8人食飯 \$4200

【7道人氣菜 + 鍋物 + 飲品 + 白飯8碗】

肉類	花花油雞	海鮮x1	柚柚蝦球
肉類	花生豬腳	蔬菜x1	客家燻筍
肉類x1	客家豆豉牛	鍋物x1	鮮魚米粉鍋/酸高麗白肉鍋
海鮮x1	鹹冬瓜鱸魚	飲品x1壺	檸檬冬瓜露/酸梅汁 (黑醋栗檸檬飲+\$100)
海鮮x1	海鮮豆腐煲		



柚 美 柚 好 食

6. 星悅新加坡料理 - 新加坡料理 套餐 - 約 300~400 /套餐 -
<https://hanhan00.pixnet.net/blog/post/336260996>



7. 帕朵拉義式餐廳

- 義式套餐
- 500~600 套餐 -<https://www.facebook.com/photo/?fbid=179994147921144&set=pb.100077316805840.-2207520000>

PA DUOLA

Handmade Pizza

瑪格麗特披薩 ----- \$350
Margherita

西班牙臘腸披薩 ----- \$380
Spain Sausage

野菇雞肉披薩 ----- \$380
Chicken and Mushroom

馬告蔥鹽豬肉披薩 ----- \$380
Baked Pork Belly with Green Onion and Litsea
Cubeba

迷迭香墨魚披薩 ----- \$380
Squid and Rosemary

醬爆青蒜牛肉披薩 ----- \$420
Sautéed Beef and Leek in B.B.Q Sauce

Main Course

戰斧豬肋排 ----- \$680
Tomahawk Pork Chops

爐烤紙包蝶魚 ----- \$680
Flounder Fish Fillet Baked in Packets

美墨燒烤豬肋排 ----- \$880
Grilled Pork Ribs in B.B.Q Sauce

帕朵拉招牌牛排 ----- \$880
Pa Duola Steak

法式鄉村脆皮功夫鴨腿 ----- \$980
Duck Confit with Broccoli Mashed Potato in Garlic
Demi Glaze



套餐加購

A套餐 \$150

含手工麵包+主廚濃湯+今日飲品

Addition of \$150, you can enjoy our handmade bread, soup and special dessert.

B套餐 \$250

含手工麵包+主廚濃湯+例日甜點+飲料

Addition of \$250, you can enjoy our handmade bread, soup, special dessert and beverage.



以上售價均加一成服務費
Above prices are subject to 10% service charge.

所有圖片僅供參考，餐點依實物為主。
All photos is for reference only.
The actual product could be slightly different.