* 390猴頭菇套餐：以冷壓初榨橄欖油炸的炸猴頭菇，配上沾醬、有機生菜及泡菜，主食為宜蘭三星有機稻鴨米，附湯是有機蔬菜湯，餐後有以整顆有機檸檬榨取地的精油檸檬汁解膩，餐後附飲品及甜點。（全素／蛋奶素／五辛素）
* 450猴頭菇套餐：以炒煮的方式料理猴頭菇，分別有紅燒、三杯、糖醋三種口味，搭配有機生菜及泡菜，主食為宜蘭三星有機稻鴨米，附湯是有機蔬菜湯，餐後有以整顆有機檸檬榨取地的精油檸檬汁解膩，餐後附飲品及甜點。（全素／蛋奶素／五辛素）
* 猴頭菇火鍋套餐：附餐為有機稻鴨米或冬粉擇一，餐後附甜品。

1. 臭豆腐泡菜鍋：（五辛素）
2. 有機豆漿鍋：（全素／蛋奶素）
3. 麻油藥膳鍋：（全素／蛋奶素）
4. 泡菜白豆腐鍋：（五辛素）
5. 泰式酸辣鍋：（全素／蛋奶素／五辛素）

* 石鍋拌飯套餐：以宜蘭三星有機稻鴨米為基底，與荷包蛋、四樣小菜、韓式泡菜與猴頭菇丁拌食，附有機蔬菜湯，餐後附飲品及甜品。（五辛素）
* 猴頭菇丼飯套餐：以宜蘭三星有機稻鴨米為基底，鋪上乾煎猴頭菇、雞蛋捲與三樣小菜，附有機蔬菜湯，餐後附飲品及甜品。（全素／蛋奶素）
* 猴頭菇義大利麵套餐：醬汁分別為清炒與粉紅醬，以切片的猴頭菇與有機蔬菜更同炒煮，附有機蔬菜湯，餐後附飲品及甜點。（全素／蛋奶素／五辛素）
* 乾麵系列：以日本拉麵為基底，口味分別有堅果（辣或不辣）、蒜香、麻油、麻醬，並搭配三樣小菜，附有機蔬菜湯。（全素／蛋奶素／五辛素）
* 猴頭菇湯麵系列：日本拉麵、冬粉與粄條擇一，口味分別為麻油、泰式酸辣與臭豆腐。
* 猴頭菇炒飯：有機蛋、彩椒、豆豆及猴頭菇丁的炒飯。
* 雞蛋蔬菜冬粉煎：無麵糊，以冬粉、有雞蛋、數款蔬菜混合成的蔬版食的大阪燒。