

大廳酒廊全時段菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

全時段服務時間為 早上11:00-晚上23:00(最後點餐時間為晚上22:45)
All Day Dining service from 11:00 am-23:00 pm(Last order at 22:45)

輕食冷菜 Cold Dish

凱撒沙拉襯煙燻鮭魚

Caesar Salad with Smoked Salmon

鹹香美式經典凱撒醬佐新鮮羅蔓生菜，搭配煙燻鮭魚

NT\$ 350

文苑總匯三明治

Club Sandwich

山形吐司抹上苦茶油與層層相疊的火腿、乳酪、蕃茄、培根、火雞肉、水煮蛋

🍴產地：🇺🇸 🇨🇦 🇩🇰 🇹🇼

NT\$ 380

十蔬沙拉 (全素)

Farm Salad (Vegetarian)

採用嘉義在地每日十種變化清脆蔬果沙拉

NT\$ 300

中式佳餚 Chinese Cuisine

文苑紅燒牛肉麵 🌶️

Braised Beef Noodle Soup

選用上等紐澳的牛腱及牛肋條搭配鮮甜蔬菜及牛骨熬製的紅燒湯頭

🍴產地：🇺🇸 🇦🇺 🇹🇼

NT\$ 500

文苑清燉牛肉麵

Clear Broth Stewed Beef Noodles Soup

選用上等紐澳的牛肋條搭配鮮甜蔬菜蘿蔔香料及牛骨熬制的清燉湯頭

🍴產地：🇺🇸 🇦🇺

NT\$ 480

文苑清燉牛三寶牛肉麵

Braised Three Kinds of Beef Noodles Soup

給不喜歡做選擇的您一次滿足味蕾

🍴產地：🇺🇸 🇦🇺

NT\$ 520

文苑火雞肉飯

Turkey Meat and Gizzards Rice with Oyster Spring Roll, Soft Egg, Perilla Plum

慢煮火雞及油封火雞胗配上炸東石蚵捲及紫蘇梅

🍴產地：🇹🇼

NT\$ 360

以上價格均須外加一成服務費
若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員
Prices Are Subjected to 10% Service Charge
Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement

大廳酒廊全時段菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

全時段服務時間為 早上11:00-晚上23:00(最後點餐時間為晚上22:45)
All Day Dining service from 11:00 am-23:00 pm (Last order at 22:45)

異國美食 Exotic Cuisine

美國肋眼牛排

US. Beef Rib-eye Steak

特選美國穀物牛，肥瘦均勻，香味濃郁讓您食指大動

📍產地：🇺🇸

NT\$ 780

泰式酸辣海鮮飯

Stir-fry Sea food and Pork Minced Meat of Thai Style

豐富的海鮮與豬肉的結合再加上酸辣味的南洋風格

📍產地：🇹🇼

NT\$ 480

美式牛肉培根漢堡襯薯條

Beef, Bacon Hamburger with French Fried

選用紐澳牛肉獨家配方3:7比例 純手工捏製而成，搭配墨魚麵包

📍產地：🇺🇸 🇨🇦 🇩🇰 🇹🇼

📍產地：🇬🇧 🇦🇺

NT\$ 420

牛肝菌蕈菇雞肉奶油義大利麵

Spaghetti with Chicken, porcini mushroom

義大利進口牛肝菌有特殊蕈菇香氣，加入雞腿肉、白酒、蒜頭、奶油融合一起，最後撒上帕丹諾乳酪。

NT\$ 380

日式綜合壽司

Assorted Japanese Sushi

嚴選嘉義優鮮在地米，以白醋、味醂及砂糖現煮現拌，達到醋飯的黃金平衡，遵循日式旬味，以精緻擺盤呈現當季最獨特的風味

本品項最後點餐時間為20:45

NT\$ 300

兒童餐 Children's meal

可愛兒童餐

Children's Meal

為寶貝精心準備的飛機盒餐點

本品項最後點餐時間為20:45

NT\$ 380

以上價格均須外加一成服務費
若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員

Prices Are Subjected to 10% Service Charge

Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement

大廳酒廊全時段菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

全時段服務時間為 早上11:00-晚上23:00(最後點餐時間為晚上22:45)
All Day Dining service from 11:00 am-23:00 pm (Last order at 22:45)

林聰明創意系列 Lin Chong Ming Creative Cuisine

林聰明個人沙鍋套餐

Lin Cong Ming Fish Head Casserole Set

選用嘉義林聰明沙鍋湯，並現炸鱸魚頭，再搭配開胃小菜，讓您免去排隊的困擾

產地：🇹🇼

本品項最後點餐時間為20:45

NT\$ 620

日本和牛Plus聰明沙鍋套餐

Lin Cong Ming Vegetable Casserole with Wagyu Beef, Pork Neck Meat Set

選用嘉義林聰明沙鍋湯，並選用日本和牛和松阪豬，讓您有不一樣的林聰明沙鍋感受

產地：🇯🇵

產地：🇳🇱 🇪🇸 🇹🇼

本品項最後點餐時間為20:45

NT\$ 850

海味珍寶·聰明沙鍋套餐

Lin Cong Ming Vegetable Casserole with Prawns, Fish Tempura Set

選用嘉義林聰明沙鍋湯，並附上日本天婦羅、生魚片、烏龍冷麵的台日美食結合

產地：🇹🇼

本品項供餐時間為12:00-14:00、17:30-20:45，最後點餐時間為20:45

NT\$ 780

湯品 Soup

每日鮮例湯(中式或西式)

Daily of Soup (Chinese or West Cuisine)

主廚特選現煮西式濃湯和中式清湯

NT\$ 180

以上價格均須外加一成服務費
若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員
Prices Are Subjected to 10% Service Charge
Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement

大廳酒廊全時段菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

全時段服務時間為 早上11:00-晚上23:00(最後點餐時間為晚上22:45)
All Day Dining service from 11:00 am-23:00 pm(Last order at 22:45)

微醺小食 Bar Bites

明太子海鮮披薩

NT\$ 400

Pizza with Seafood, Mentaiko Mayo

豐富的在地海鮮食材，以蒜碎、白酒及橄欖油搭配乳酪以高溫烤過，淋上明太子醬呈現日式風味街頭披薩

產地：🇹🇼

歐式綜合乳酪盤襯果乾堅果

NT\$ 330

Assorted Cheese and Fruits Prattler

各種的進口乳酪與風乾水果是品酒不可缺少的美食

海苔香脆薯條

NT\$ 200

Seaweed Fries

酥炸美式脆薯搭配日式海苔風味的結合

日式炸天婦羅

NT\$ 350

Japanese Fried Tempura

草蝦、鯛魚、生蠔搭配當季蔬菜，再以少量的天婦羅麵衣酥炸附上蘿蔔柴魚醬油和芥末鹽

本品項最後點餐時間為20:45

甜點 Dessert

莫凡彼冰淇淋

NT\$ 160/盒

Movenpick ice-cream

依現場提供口味為主

繽菓冰淇淋(附甜筒)

NT\$ 130/份

Bingoo Ice-Cream

依現場提供口味為主

繽紛水果盤

NT\$ 180

Fruit combo

依現場提供口味為主

以上價格均須外加一成服務費
若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員

Prices Are Subjected to 10% Service Charge

Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement

大廳酒廊午晚餐菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

午晚餐服務時間為 中午11:30-下午14:00 (最後點餐時間為晚上13:45)

傍晚17:30-晚上20:30 (最後點餐時間為晚上20:15)

Lunch service from 11:30 am-14:00 pm (Last order at 13:45)

Dinner service from 17:30 pm-20:30 pm (Last order at 20:15)

素食美食 Vegetarian Cuisine

松露什菇鮮蔬撈飯(全素)

Wok-Fried Rice with Vegetable and Truffle (Vegetarian)

特選黑松露、蕈菇、新港時蔬，勾薄芡拌入特選越光米及香米

NT\$ 380

什錦時蔬烏龍麵(蛋奶素)

Udon Noodles with Vegetable (Lacto-Vegetarian)

湯鮮味美素高湯以在地蔬菜熬煮數小時後清爽不油膩適合清淡及素食者享用

NT\$ 380

十蔬沙拉(全素)

Farm Salad (Vegetarian)

採用嘉義在地每日十種變化清脆蔬果沙拉

NT\$ 300

瑪卡山藥四寶湯(全素)

Maca, Yam with Vegetable Broth (Vegetarian)

瑪卡及山藥，加上枸杞等四種食材，清爽不油膩，適合大眾口味

NT\$ 220

浙滬蒸素餃(全素)

Mixed Vegetable Dumpling (Vegetarian)

NT\$ 200

長榮空廚精緻港點 EVA Sky Catering Exquisite Dim Sum

瑤柱佐燒賣

Conpoy Siew Mai

產地：🇹🇼

NT\$ 240

鳳城韭菜餅

Chinese Chives, Shrimp and Pork Puff Pastry

產地：🇹🇼

NT\$ 240

以上價格均須外加一成服務費

若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員

Prices Are Subjected to 10% Service Charge

Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement

大廳酒廊午晚餐菜單

Lobby Lounge A La Carte Food Menu

午晚餐服務時間為 中午11:30-下午14:00(最後點餐時間為晚上13:45)

傍晚 17:30-晚上20:30(最後點餐時間為晚上20:15)

Lunch service from 11:30 am-14:00 pm (Last order at 13:45)

Dinner service from 17:30 pm-20:30 pm (Last order at 20:15)

中式佳餚 Chinese Cuisine

鮑魚東石海鮮粥

Congee with Oyster and Ablone

新鮮鮑魚搭配東石漁港捕獲的時令海鮮，加上慢火熬煮的廣式粥底

NT\$ 420

東石海鮮米粉湯

Rice Noodle Soup with Sea Food "Dongshi"

東石漁港捕獲的時令海鮮加上特製柴魚湯底，搭配特製小菜及季節時蔬

NT\$ 420

XO醬干貝海鮮炒飯

XO Sauce Fried Rice with Seafoods

以地的海鮮及白米飯搭配師傅自製XO醬大火翻炒展現出一道滿滿的香氣海鮮風味

產地：🇹🇼

NT\$ 420

文苑主廚萬巒豬腳

Wanluan Pork Knuckle

選用台灣豬肉加入十集種香料後經文火慢燉後質地色澤黝黑滑嫩，完美吸附醬香，每一口都是經典風味，簡單卻令人回味無窮。

產地：🇹🇼

NT\$ 550

松露東石海鮮拌飯(套餐)

Truffle Dongshi Seafood Mixed Rice (Set Meal)

以西方元素結合當地海鮮，淋上松露拌炒提升整體香氣滿足旅人味蕾

NT\$ 600

港式乾炒牛河(套餐)

Fried Beef Ho Fen (Set Meal)

牛肉、河粉、芽菜和非黃等材料快炒而成，口感講究鑊氣，即必須用猛火快炒，使河粉乾爽且牛肉滑嫩。

產地：🇬🇧 🇺🇸

NT\$ 600

星洲炒米粉(套餐)

Singapore Fried Vermicelli (Set Meal)

咖哩和豐富配料搭配，蔬菜的爽脆講究米粉的彈牙口感，以其金黃色澤和濃郁南洋風味聞名

NT\$ 560

以上價格均須外加一成服務費

若貴賓有任何飲食上的需要請告知服務人員

Prices Are Subjected to 10% Service Charge

Our Team Will Be Happy to Assist with Any Special Dietary Requirement