



THE WORK TIME

# MENU

營業時間

平日：11:00-18:00

假日：11:00-18:30

★晚餐請先電話預約★

星期二固定公休

中式|日式|異國料理|港點|下午茶|飲品|現煮咖啡|無菜單|客製化宴席

## 主廚特色菜系列



**避風塘蟹腳** 298  
金針菇、豆酥、四季豆 **加大 398**

**南洋沙嗲串** 3串 198  
猴頭菇、小黃瓜等約5種食材 **5串 298**

**泰式酸辣餘** 328  
 **加大 428**



**川味水煮餘** 398  
 **加大 498**

★手工魚成分：海苔、豆包、山藥、馬鈴薯



**猴頭菇排** 368  
口味2擇1 **加大 498**

1.黑胡椒醬

- 2.塔香三杯

★我們的特色：使用  
OATLY特濃燕麥奶  
醃製調味猴頭菇  
完全無蛋無奶喔

**黑胡椒天貝排** 368  
**加大 498**



**麻油豆包** 298  
**加大 398**

**泰式打拋若** 328(4片)  
 **加大 428(6片)**

**蘿蔓葉蝦鬆** 328(4片)  
**加大 428(6片)**



★脆腸：使用新鮮手撕杏鮑菇，模仿脆脆有嚼勁的口感

**薑絲醋味炒脆腸** 298  
**加大 398**

**塔香脆腸** 298  
 **加大 398**



**松子糖醋芋** 4塊 228  
(豆皮包芋泥) **6塊 328**



**黃金月亮霞餅** 238  
(8片)



蛋奶素



辣



招牌菜



尖峰時段  
暫停出餐

訂位專線：03-388-6161  
★非假日晚餐請先電話預約★

## 🍳 精緻熱炒系列

三杯豆腐 268  
加大 368

麻婆臭豆腐  268  
加大 368

 香椿煎豆腐 228  
加大 328

焗烤白菜  298  
加大 398

 焗烤南瓜  328  
加大 428

金莎杏鮑菇  268  
加大 368



餐廳的豆包與豆腐皆使用  
大溪在地非基改黃豆



宮保醋溜土豆絲  188  
加大 280

餘香茄子 188  
加大 280

麻辣滷臭豆腐  198  
加大 298

宮保天貝  298  
加大 398

 古早味菜脯蛋  188  
加大 288

## 🥥 中鏈椰子油炒時蔬

彩椒燴蘆筍 298  
加大 398



🌟 現炒當季野菜 228  
加大 328

現炒當季時蔬 180  
加大 280

松露娃娃菜 268  
加大 368

皮蛋炒時蔬  188  
加大 288

🌟 現炒野菜與時蔬，依照當日食材決定  
春天堅持理念：餐廳炒時蔬皆使用椰子油烹飪



蛋奶素



辣



招牌菜



尖峰時段  
暫停出餐

訂位專線：03-388-6161  
★非假日晚餐請先電話預約★



## 主食系列



松露炒飯

268

松子香椿炒飯

228

糙米飯

25

絲瓜麵線

198

白飯

20

什錦炒烏龍麵

198



時蔬炒寧波年糕

198



## 燉湯與羹湯

黃金北蟲草湯

128

6人份 660



天麻玉液湯

128

6人份 660

一品佛跳牆

(需先預定)

1280

養生何首烏湯

(需先預定)

128

紅棗蓮子銀耳露

88



翡翠豆腐腦羹

98

6人份 428

海味香翅羹

88

6人份 388



## 中式麵食系列



弦月蒸餃

88

(1籠3入 青江菜)

客家鹹水餃

88

(3入 炸水餃)

素花蒸餃

88

(1籠3入 高麗菜)

增加1入 加價28元



蛋奶素



辣



招牌菜



尖峰時段  
暫停出餐

★蒸餃從餡料到餃子皮，完全純手工桿皮跟切菜備料，耗時只為讓您品嚐最好口感



## 日式小品系列



牛蒡手捲 奶素/全素 128

山東撒子餅 198

春天手捲 奶素/全素 98

日式烤茄子

酪梨鮮蔬卷 228

128

酪梨壽司 奶素/全素 258

炙燒美人腿山 128



花生豆腐灑紅毛苔

100%新鮮花生與在來米研磨

138



## 開胃涼菜

椒麻川耳 88

胡麻佐翡翠 88

手作涼拌蹄筋 108

精緻健康拼盤 8-10人 1000  
(需先預定) 6-8人 800

有機生菜沙拉 (需先預定)

千島醬 / 和風醬 228

拌草飼優格 (無糖) 288

(使用新峰農場有機芽菜)



## 現烤PIZZA及炸物

經典蕈菇比薩 298

夏威夷水果比薩 228

現炸薯條佐松露醬 128



蛋奶素



辣



招牌菜



尖峰時段  
暫停出餐

訂位專線：03-388-6161  
★非假日晚餐請先電話預約★



## 手作港點

-  蘿蔔千層酥餅 88  
(一份二入)
-  流沙芝麻球 108  
(一份三入)
- 港式蘿蔔糕 88  
(一份三入)
- 現炸麵線捲 88  
(一份二入)
- 叉燒包  80  
(一份二入)



拉絲春捲   
(一份二入)

98

 叉燒酥 

108



## 飲品



咖啡系列+25元  
升級為燕麥奶

冰飲料 (蔓越莓/柳橙)  160

現打水果冰沙  160  280

 現打水果優格  220  500

 養生氣泡葡萄酒(無酒精) 680

 防彈咖啡 (MCT椰子油)  260

巧克力可可冰沙 180

美式咖啡 80

拿鐵 110

卡布奇諾 110

可可咖啡 130



## 無菜單合菜 & 客製化宴席

4菜1湯 2-3人 1500元

5菜1湯 3-4人 2000元

5菜1湯 4-5人 2500元

6菜1湯 5-6人 3000元

6菜1湯 6-7人 4000元

7菜1湯 7-8人 5000元

活動聚餐：

每桌 6000元 7000元

8000元 9000元

團體外燴：單桌至百桌皆可洽談

婚宴包場：

餐廳可客製化戶外婚禮

每桌 8800元 10800元

13800元 16800元



蛋奶素  辣



招牌菜



尖峰時段  
暫停出餐

訂位專線：03-388-6161  
★非假日晚餐請先電話預約★



# 外帶伴手禮

中式|日式|異國料理|港點|下午茶|飲品|現煮咖啡|無菜單|客製化宴席|團體外燴

港式蘿蔔糕 - 每條 150 元

川味水煮餘 - 每包 300 元

麻辣臭豆腐 - 每包 180 元

麻油猴菇 G 湯 - 每包 160 元

有機梅干烤麩 - 每包 200 元

泰式打拋若 - 每包 200 元

有機手工醃泡菜 - 每罐 220 元

叉燒包 6 顆入 - 每包 135 元

紅棗養顏銀耳露 - 每包 300 元



滿 1 千元幫您宅配到府 滿 3 千元即享免運費

健康便當外帶

每份：120 元

150 元 . 200 元

便當量大可外送到府喔

油醬系列：

主廚 XO 醬 - 380 元

芥末籽油 - 500 元

老薑椰油 - 320 元