



盡享餐點



多語
掃碼菜單



菜單



春季/夏季
2026

開啟美好的一天

常年供應菜單

由行政主廚 Thushan Don 精心預備
主打廚師 Silvestre Moran

史泰登島培根蛋起司三明治

起司煎蛋可選火雞培根或香腸餅，搭配溫熱牛角麵包或英式鬆餅

主廚特色菜

本週鮮魚

主廚精選本週香煎鮮魚，佐檸檬白葡萄酒醬

素食肉丸

自製花椰菜肉丸，佐烤紅甜椒醬和帕瑪森起司

烤雞胸肉

迷迭香蒜蓉醃雞胸肉，搭配四季豆、地瓜泥和烤雞肉醬汁

油炸鷹嘴豆餅蔬菜碗

油炸鷹嘴豆餅、烤蔬菜、米飯、番茄、生菜和蒜蓉醬

配菜

新鮮青花菜 | 胡蘿蔔 | 四季豆 | 茉莉香米飯育空黃金馬鈴薯泥 |
義式紅醬筆管麵 | 義式奶油筆管麵

飲品

咖啡

一般 | 低咖啡因

茶

一般 | 低咖啡因

熱可可

經典

牛奶

全脂牛奶 | 低脂牛奶 | 脫脂牛奶 | 杏仁奶 | 豆奶 | 燕麥奶

茶

果汁

蘋果汁 | 柳橙汁 | 蔓越莓汁 | 低糖蔓越莓汁 | 西梅汁

汽水

低糖薑汁汽水 | 蘇打水

清淡之選

湯品

帕斯蒂納雞肉湯

嫩雞胸肉慢燉新鮮蔬菜在白製高湯中慢燉，
佐以帕斯蒂納和新鮮香草

奶油番茄羅勒湯

番茄燉蔬菜高湯，配新鮮羅勒和奶油

奶油雞湯

奶油慢燉鮮嫩雞肉和蔬菜

高湯

雞肉 | 蔬菜

沙拉

綜合切碎沙拉

新鮮嫩綠蔬菜、番茄、小黃瓜、卡拉馬塔橄欖、鷹嘴豆
香菇、烤紅椒和羅勒油醋汁

鷹嘴豆沙拉

鷹嘴豆、番茄、小黃瓜、紅洋蔥和地中海油醋汁

法羅麥飯

新鮮煮熟的法羅麥、櫛瓜、酪梨、黃瓜、櫻桃小番茄
佐紅酒醋汁

凱薩沙拉

羅馬生菜、帕瑪森起司、佛卡夏麵包丁和凱薩醬

可添加到任何主菜沙拉中

香煎雞胸肉 | 本週新鮮漁獲

三明治

火雞科布捲

Fossil Farms 放養烤火雞、波芙隆起司、番茄、酪梨、
放養雞蛋、綜合蔬菜和第戎芥末蛋黃醬

義式卡布里口味佛卡夏麵包

番茄片、嫩芝麻菜、莫札瑞拉起司和新鮮羅勒，
淋義式香醋汁，佐佛卡夏麵包

自選三明治

蛋白質: Applegate 火雞胸肉、鮭魚沙拉、雞肉沙拉、烤雞胸肉、

鷹嘴豆泥 | 配料: 烤蔬菜配番茄、生菜、自製泡菜、紅洋蔥 | 起司: 美式起司、
切達起司或瑞士起司 | | 麵包: 白麵包、全麥麵包或無麩質麵包

飯後甜點

布丁

一般或無糖 | 巧克力口味 | 香草口味

巧克力曲奇餅乾

哈根達斯®冰淇淋

香草口味 | 巧克力口味 | 草莓口味

無糖冰淇淋

巧克力口味 | 香草口味