

滋養每一份關係



「你們要嘗嘗主恩的滋味，便知道他是美善；投靠他的人有福了！」詩篇 34：8

*LIZ Menu* 2025

—  梨子 since 6661

# Brand Story

品牌故事

1999年，豐原  
一個小女孩的夢想化為現實。  
在家人的支持下，梨子咖啡館誕生了，  
成為一個滿載溫暖與美好的地方。

從吹蠟燭許下生日願望，到交換誓言的感動時刻；  
從分享新生命的喜悅，到見證孩子的成長足跡；

從職場培力的智慧啟發，到生命故事的彼此觸動；  
無數人選擇在梨子見證他們人生中重要的每一刻。

20多年來，梨子不僅是一家咖啡館，  
我們早已成為每個人生命中的朋友與家人，  
這裡，滋養每一份關係，承載每一份感恩。

如今，「梨子幸福事業集團」承載著上帝的祝福，  
不僅專注於餐飲，更積極拓展各領域的幸福可能。  
無論是對人、對事，還是對環境，  
我們以利他互惠為核心，  
創造屬於每個人的溫暖與美好。

期盼這些美好的關係，透過梨子，  
連結於上帝永不止息的愛。

我們愛，因為神先愛我們。



梨子  
since 1999  
LIZ



抓周  
生日派對



會議空間  
租借



求婚  
婚禮



私廚  
料理



外燴  
服務



講座  
分享



多人餐供應時間  
11:00~14:00, 17:00~19:30

# Party 2 人同行

優惠價 **\$1299**  
原價 \$1699

## 麵包 Bread

主廚嚴選麵包 Oven-Fresh Bread

## 主餐 Main Course (選 Choose 2)

- |  |  |
|--|--|
| 一口小花枝奶油義大利麵<br>Creamy Pasta with Baby Squid          | 秘製碳火燒肉飯<br>Konjac Scallion Roast Pork Rice                       |
| 獨家唐揚雞壽喜燒義大利麵<br>Sukiyaki Pasta with Karaage Chicken  | 鋤焼き雪花牛蓋飯 (美國牛)<br>Sukiyaki Marbled Beef Rice Bowl                |
| 鑽石黑松露奶油野菇義大利麵<br>Creamy Truffle Mushroom Pasta       | 香烤花飛鯖魚飯<br>Rice with Japanese Salt-baked Mackerel                |
| 金黃起司鮮蔬義大利麵 (蛋奶素)<br>Cheese and Fresh Vegetable Pasta | 牧場半熟蛋奶油培根焗烤飯<br>Baked Rice with Creamy Bacon and Soft-Boiled Egg |

## 甜點 Desserts

梨子每日甜點 Daily Special Dessert x2

# Party 4 人同行

優惠價 **\$2799**  
原價 \$3299

## 沙拉 Salad (選 Choose 1)

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 田野鄉村沙拉<br>Vinaigrette Salad | 炙烤厚培根凱薩沙拉<br>Char-Grilled Thick Bacon Caesar Salad |
|-----------------------------|--|

## 麵包 Bread

主廚嚴選麵包 Oven-Fresh Bread

## 主餐 Main Course (選 Choose 4)

- |  |  |
|--|--|
| 一口小花枝奶油義大利麵<br>Creamy Pasta with Baby Squid          | 秘製碳火燒肉飯<br>Konjac Scallion Roast Pork Rice                       |
| 獨家唐揚雞壽喜燒義大利麵<br>Sukiyaki Pasta with Karaage Chicken  | 鋤焼き雪花牛蓋飯 (美國牛)<br>Sukiyaki Marbled Beef Rice Bowl                |
| 鑽石黑松露奶油野菇義大利麵<br>Creamy Truffle Mushroom Pasta       | 香烤花飛鯖魚飯<br>Rice with Japanese Salt-baked Mackerel                |
| 金黃起司鮮蔬義大利麵 (蛋奶素)<br>Cheese and Fresh Vegetable Pasta | 牧場半熟蛋奶油培根焗烤飯<br>Baked Rice with Creamy Bacon and Soft-Boiled Egg |

## 甜點 Desserts

梨子每日甜點 Daily Special Dessert x4

## 套餐皆附

### 湯品 Soup

奶奶玉米濃湯 Creamy Corn Soup

### 飲品 Beverage (選 Choose 2/4)

換購單點飲品可折 50 元 (P.30)

- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| <b>冰 Iced</b>          | <b>熱 Hot</b>                    |
| 美式咖啡 Americano         | 美式咖啡 Americano                  |
| 日月潭紅茶 Black Tea (甜度固定) | 深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)      |
| 季節果醋 Vinegar Drink     | 洋甘菊柚子 Chamomile Yuzu Tea (無咖啡因) |
| 可爾必思 Calpis            | 六種健康茶 Healthy Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)  |



# Party 6 人派對

多人餐供應時間  
11:00~14:00, 17:00~19:30

優惠價 **\$4299**  
原價 \$4899

## 沙拉 Salad (選 Choose 1)

田野鄉村沙拉  
Vinaigrette Salad

炙烤厚培根凱薩沙拉  
Char-Grilled Thick Bacon Caesar Salad

## 麵包 Bread

主廚嚴選麵包 Oven-Fresh Bread

## 小點 Appetizers

炸物三拼 (唐揚雞、薯條、洋蔥圈) Mixed Fried Platter

## 主餐 Main Course (選 Choose 6)

一口小花枝奶油義大利麵  
Creamy Pasta with Baby Squid

獨家唐揚雞壽喜燒義大利麵  
Sukiyaki Pasta with Karaage Chicken

鑽石黑松露奶油野菇義大利麵  
Creamy Truffle Mushroom Pasta

金黃起司鮮蔬義大利麵 (蛋奶素)  
Cheese and Fresh Vegetable Pasta

秘製碳火燒肉飯  
Konjac Scallion Roast Pork Rice

鋤焼き雪花牛蓋飯 (美國牛)  
Sukiyaki Marbled Beef Rice Bowl

香烤花飛鯖魚飯  
Rice with Japanese Salt-baked Mackerel

牧場半熟蛋奶油培根焗烤飯  
Baked Rice with Creamy Bacon  
and Soft-Boiled Egg

## 甜點 Desserts

梨子每日甜點 Daily Special Dessert x6

## 套餐皆附

### 湯品 Soup

奶玉玉米濃湯 Creamy Corn Soup

### 飲品 Beverage (選 Choose 6)

冰 Iced .....  
 美式咖啡 Americano  
 日月潭紅茶 Black Tea (甜度固定)  
 季節果醋 Vinegar Drink  
 可爾必思 Calpis

熱 Hot .....  
 美式咖啡 Americano  
 深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)  
 洋甘菊柚子 Chamomile Yuzu Tea (無咖啡因)  
 六種健康茶 Healthy Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.30)



## Main course 梨子饗宴

蒜煎美國牛小排 (美國牛) 1468

Pan-Seared Garlic Short Ribs (6 oz)

主廚嚴選美國 Choice 等級認證冷藏牛肉，佐以在地履歷食材創意入菜，讓肉汁完整保留，忠於原味。

酥烤德國豬腳  888

Crispy Bavarian Pork Knuckle

以高湯、蔬菜香料束，小火慢烤巴伐利亞煙燻豬腳，自製德國酸菜細嚼品嚐。

紙包鮭魚  868

Baked Salmon en Papillote

取自鮭魚油脂分佈均勻的部位，用無蠟的烘焙紙將蔬菜與鮭魚包在一起，鮭魚和蔬菜的精華在烤後全都濃縮在紙包內，撥開紙袋那一剎那，香氣雲湧而至。

法式厚切丁骨豬 768

Grilled Thick-Cut T-Bone Pork Chop

以鹽、胡椒、香料醃製，大火香煎至表皮金黃鎖住肉汁，烘烤至焦香，搭配清爽時蔬美味上菜。

• 沙拉 Salad

季節沙拉  
Seasonal Salad

• 麵包 Bread

炙烤麵包  
Oven-Fresh Bread

供應時間:

11:00~14:00

17:00~19:30

• 湯品 Soup

奶奶玉米濃湯 Creamy Corn Soup

• 甜點 Desserts

主廚特製甜點 Chef's Special Dessert

• 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano

日月潭紅茶 Black Tea (甜度固定)

季節果醋 Vinegar Drink

可爾必思 Calpis

熱 Hot

美式咖啡 Americano

深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)

洋甘菊柚子 Chamomile Yuzu Tea (無咖啡因)

六種健康茶 Healthy Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.30)



# Brunch

## 早午餐

9:00~17:00

- 賴床小牛排早午餐 (美國牛)** 408  
 Steak Brunch  
 牛排、太陽蛋、法式法國麵包、地瓜、沙拉、季節水果
- 晨跑豬排早午餐**  388  
 Pork Chops Brunch  
 豬排、太陽蛋、鬆餅、地瓜、沙拉、季節水果
- 轉角遇到肉桂捲** 388  
 Cinnamon Rolls with Salad  
 肉桂捲、滑嫩炒蛋、地瓜、沙拉、季節水果
- 早安肯瓊雞胸** 388  
 Pan-fried Chicken with Mulberry Toast  
 肯瓊嫩雞、法國吐司、地瓜、沙拉、季節水果
- 法國太太歐姆蛋**  368  
 French Toast with Omelette Roll  
 歐姆蛋、法式法國麵包、煙燻香腸、地瓜、沙拉、季節水果
- 美式鄉村鮭魚蛋鬆餅** 328  
 Waffles with Tuna & Egg  
 鮭魚蛋沙拉、鬆餅、地瓜、沙拉、季節水果
- 獨家四公分花醬厚磚**  328  
 4cm Peanut Butter Brick Toast Brunch  
 四公分花生厚磚、煙燻香腸、滑嫩炒蛋、地瓜  
 沙拉、季節水果
- 晨光裡的卡波納拉** *New* 328  
 Carbonara Sandwich with Fresh Salad  
 卡邦尼厚蛋燒三明治、地瓜、沙拉、季節水果

• 附飲 With Drink

田野勤學冰豆漿      Soy Milk

• 第二杯 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced		熱 Hot	
美式咖啡	Americano	美式咖啡	Americano
日月潭紅茶	Black Tea (甜度固定)	深焙蕎麥茶	Buckwheat Tea (無咖啡因)
季節果醋	Vinegar Drink	洋甘菊柚子	Chamomile Yuzu Tea (無咖啡因)
可爾必思	Calpis	六種健康茶	Healthy Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.30)



# Salad

## 清爽蔬食

9:00~19:30

**炙燒鳳梨丁骨 Pork**  598  
T-Bone Pork Salad with Grilled Pineapple  
丁骨豬、鳳梨、生菜、藍莓、番茄、芝麻葉、檸檬油醋

**溏心燻鮭魚花沙拉** 388  
Smoked Salmon Salad with Soft-Centered Egg  
煙燻鮭魚、溏心蛋、生菜、蘑菇、芝麻葉、馬鈴薯、巴黎卡菲醬  
【煙燻鮭魚為半熟製作，上菜後請盡快食用。腸胃敏感者請斟酌食用。】

**羽衣甘藍堅果沙拉 (蛋奶素)** *New* 388  
Mixed Salad with King Oyster Mushroom, Kale, and Lemon Vinaigrette  
清炒羽衣甘藍、蘿美、烤杏鮑菇、地瓜、起司、堅果、檸檬油醋

**紋煎肯瓊嫩雞沙拉** 348  
Tender Cajun Grilled Chicken Salad  
肯瓊嫩雞、生菜、季節水果  
「蜂蜜芥末」 「檸檬油醋」 2 選 1

**炙烤厚培根凱薩沙拉**  328  
Char-Grilled Thick Bacon Caesar Salad  
培根、麵包丁、起司、生菜、凱薩醬

**田野鄉村沙拉** 328  
Vinaigrette Salad  
綜合生菜沙拉、油醋醬  
+ \$120 「嚴選雞胸肉」 「煙燻鮭魚」 2 選 1

Set A. + 80 元 → 飲品

• 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced		熱 Hot	
美式咖啡	Americano	美式咖啡	Americano
日月潭紅茶	Black Tea (甜度固定)	深焙蕎麥茶	Buckwheat Tea (無咖啡因)
季節果醋	Vinegar Drink	洋甘菊柚子	Chamomile Yuzu Tea (無咖啡因)
可爾必思	Calpis	六種健康茶	Healthy Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

奶奶玉米濃湯 與  
香蒜方塊麵包

+\$168


來自梨子創辦人梨妃奶奶的家傳食譜，  
26年來熱銷超過50萬杯，讓奶奶的愛延續。



# Risotto, rice gratin

燉飯、焗烤

11:00~14:00  
17:00~19:30

香煎鱸魚排佐奶油燉飯  468


Pan-Seared Sea Bass with Creamy Risotto  
鱸魚、起司、小番茄、櫛瓜、奶油醬

極品干貝海鮮青醬燉飯 468

Green Pesto Risotto with Scallops and Seafood  
干貝、鮮蝦、小卷、淡菜、青醬

海味蛤蜊番茄燉飯 *New* 448

Risotto with Tomato Sauce and Clams  
蛤蜊、九層塔、番茄、番茄醬

牧場半熟蛋奶油培根牽絲焗烤飯  358

Baked Rice with Creamy Bacon and Soft-Boiled Egg  
有機紅心溫泉蛋、培根、菇類、起司、奶油醬

Set A. + 80 元

→ 飲品

Set B. + 160 元

→ 麵包、湯品、飲品





# Pasta 義大利麵

11:00~14:00  
17:00~19:30

- 一口小花枝奶油義大利麵 *New* 428  
Creamy Pasta with Baby Squid  
小花枝、炸蝦、明太子、辣椒絲、奶油醬
- 韓式泡菜奶油牛肉水管麵 (美國牛) 418  
Creamy Korean Kimchi Beef Rigatoni  
牛肉、韓式泡菜、番茄、長豆、鴻禧菇、奶油醬
- 南洋辣味泰式海鮮義大利麵 418  
Spicy Thai-Style Seafood Pasta  
鮮蝦、干貝、透抽、小番茄、泰式醬
- 鑽石黑松露奶油野菇義大利麵 378  
Creamy Truffle Mushroom Pasta  
松露、綜合菇、奶油醬
- 紐奧良奶油肯瓊雞腿義大利麵 368  
Creamy Pasta with Chicken Thigh  
紋煎雞腿排、鴻禧菇、奶油醬
- Liz 獨家唐揚雞壽喜燒義大利麵 368  
Sukiyaki Pasta with Karaage Chicken  
唐揚照燒雞、蘆筍、海苔、壽喜燒奶油醬

Set A. + 80元 → 飲品 | Set B. + 160元 → 麵包、湯品、飲品

- 麵包 Bread  
現烤麵包 Oven-Fresh Bread
- 湯品 Soup  
奶奶玉米濃湯 Creamy Corn Soup

- 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)
- 冰 Iced  
美式咖啡 Americano  
日月潭紅茶 Black Tea (甜度固定)  
季節果醋 Vinegar Drink  
可爾必思 Calpis
- 熱 Hot  
美式咖啡 Americano  
深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)  
洋甘菊柚子 Chamomile Yuzu Tea (無咖啡因)  
六種健康茶 Healthy Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50元 (P.30)



# Vegetarian 時尚好蔬

11:00~14:00  
17:00~19:30

**成吉思汗蒙古鍋 (全素) <sup>👑</sup>** 488

Mongolia Healthy Herbs Hot Pot

附：綜合菇菇組、鮮果蔬菜皿、附餐飲品 (選 1)

主食 (選 1)：霧峰香米飯 | 中農寬冬粉 | +\$15 升級有機紅心蛋 | +\$20 升級手工日曬蘆薈麵

**羽衣甘藍堅果沙拉 (蛋奶素) <sup>New</sup>** 388

Mixed Salad with King Oyster Mushroom, Kale, and Lemon Vinaigrette

可升級套餐 SET A

清炒羽衣甘藍、蘿美、烤杏鮑菇、地瓜、起司、堅果、檸檬油醋

**森林起司時蔬焗烤飯 (蛋奶素)** 388

Cheesy Baked Rice with Fresh Seasonal Veggies

可升級套餐 SET A / B

蘆筍、櫛瓜、杏鮑菇、小番茄、彩椒、起司

**田園蔬菜義式青醬義大利麵 (蛋奶素)** 358

Pesto Pasta with Vegetables

可升級套餐 SET A / B

蘆筍、櫛瓜、杏鮑菇、小番茄、彩椒、青醬

**金黃起司鮮蔬義大利麵 (蛋奶素) <sup>👑</sup>** 358

Cheese and Fresh Vegetable Pasta

可升級套餐 SET A / B

蘆筍、櫛瓜、杏鮑菇、小番茄、彩椒、起司

**田野鄉村沙拉 (全素)** 328

Vinaigrette Salad

可升級套餐 SET A

綜合生菜沙拉、油醋醬

Set A. + 80 元 → 飲品 | Set B. + 160 元 → 麵包、湯品、飲品

• 麵包 Bread

現烤麵包  
Oven-Fresh Bread

• 湯品 Soup (選 1, CHOOSE ONE)

奶奶玉米濃湯 Creamy Corn Soup  
義式番茄濃湯 Tomato Vegetable Soup

• 飲品 Beverage (選 1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano  
日月潭紅茶 Black Tea (甜度固定)  
季節果醋 Vinegar Drink  
可爾必思 Calpis

熱 Hot

美式咖啡 Americano  
深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)  
洋甘菊柚子 Chamomile Yuzu Tea (無咖啡因)  
六種健康茶 Healthy Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.30)



崇德店、  
豐原店限定

## Flavored rice 風味飯

11:00~14:00  
17:00~19:30

炙燒霜降豬泡菜蓋飯 *New* 528

Seared Marbled Pork Rice Bowl

精選油花均勻的霜降豬肉，炙燒至外香酥、內多汁，  
搭配特製醬汁與季節時蔬，呈現豐富層次的美味享受。

蒜香椒鹽骰子牛 (澳洲牛)  528

Diced Beef Rice with Garlic and Pepper Salt

蒜頭與辣椒爆炒的香氣，搭著骰子牛鮮甜 Q 彈的肉質，  
搭配霧峰香米飯上香氣迷人的上桌。

香烤花飛鯖魚 468


Rice with Japanese Salt-baked Mackerel

簡單的鹽漬處理，烘烤過後具有甜美油脂，  
令人著迷的鹹香風味。

秘製碳火燒肉飯 468

Konjac Scallion Roast Pork Rice

國產豬肉片、洋蔥、辣椒、蒜頭、蒟蒻條、小菜

鋤焼き雪花牛蓋飯 (美國牛)  468

Sukiyaki Marbled Beef Rice Bowl

雪花牛融入日式壽喜燒的經典風味。  
搭配滑嫩溫泉蛋與晶瑩香軟的米飯，散發出和風的溫暖與精緻。

套餐皆附 | 麵包、湯品、飲品

• 麵包 Bread

現烤麵包 Oven-Fresh Bread

• 湯品 Soup

奶奶玉米濃湯 Creamy Corn Soup

• 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano

日月潭紅茶 Black Tea (甜度固定)

季節果醋 Vinegar Drink

可爾必思 Calpis

熱 Hot

美式咖啡 Americano

深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)

洋甘菊柚子 Chamomile Yuzu Tea (無咖啡因)

六種健康茶 Healthy Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.30)



崇德店、  
豐原店限定


# Hot pot 秘製鍋物 11:00~19:30

**秘制酸菜魚 (固定附魚肉) *New*** 528

Boiled Fish with Pickled Cabbage Hot Pot  
嚴選鮮嫩魚片，搭配地道老壇酸菜，熬煮出湯鮮味濃的金黃酸湯底，酸香馥郁，回味悠長。

**宮廷麻辣鍋** 528

Spicy Hot Pot  
由廚師使用獨家配方所精心調配的麻辣鍋底，讓你辣的優雅又過癮。

**必點金黃南瓜鍋**  498

Pumpkin Hot Pot  
整顆在地新鮮南瓜蒸熟後打成泥，精心熬煮 6 小時，最後加上法式鮮奶油點綴成一鍋味美鮮甜、濃郁滑順的極品鍋物。

**成吉思汗蒙古鍋** 498

Mongolia Healthy Herbs Hot Pot  
加入紅棗、枸杞、孜然與多種漢方藥材共同熬煮，並融入蒜頭提升甜味，溫和暖心又暖胃。

**蔬果熬煮昆布鍋** 458

Original Flavor Hot Pot  
梨子精選雞骨加上新鮮蔬菜當底，並搭配新鮮昆布熬煮多時，湯醇鮮美可口，入口滑順且不膩，令人難以忘懷。

## 套餐皆附

• 季節瓜果菜皿 Vegetable Combo / • 沾醬 Sauce  
新鮮青蔬與季節性瓜果類、香草豬貢丸 / 柚香桔子醬 Pomelo Orange Sauce

• 主食 Staple (選1, CHOOSE ONE)  
霧峰香米飯 Rice | 中農寬冬粉 Wide Bean Thread  
+\$15 升級 有機紅心蛋 Red-Hearted Egg | +\$20 升級 手工日曬蘆薈麵 Noodles


• 肉片 Meat (選1, CHOOSE ONE) / • 加點 Extras  
板腱牛肉 Beef | 國產梅花豬 Pork / +\$120 油揚湯葉 Fried Bean Curd  
國產雞腿肉 Chicken | 魷魚片 Fish

• 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)  
**冰 Iced**  
日月潭紅茶 Black Tea (甜度固定)  
季節果醋 Vinegar Drink  
**熱 Hot**  
日月潭紅茶 Black Tea  
深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)

換購單點飲品可折 50 元 (P.30)


# Single order 單點 / 炸物 11:00~19:30

**派對過癮大拼盤**  1288  
Party Fried Platter  
脆皮豬腳、唐揚照燒雞、黃金脆薯條、洋蔥圈、德國香腸

**酥烤德國豬腳** (單點)  628  
Crispy Bavarian Pork Knuckle  
以高湯、蔬菜香料束，小火慢烤巴伐利亞煙燻豬腳，  
搭配自製德國酸菜細嚼品嚐。

**法式厚切丁骨豬** (單點) 528  
Grilled Thick-Cut T-Bone Pork Chop  
以鹽、胡椒、香料醃製，大火香煎至表皮金黃，  
烘烤至焦香，搭配清爽時蔬美味上菜。

**炸物三兄弟** 308  
Fried Platter  
黃金脆薯條、酥脆洋蔥圈、唐揚照燒雞

**松露脆薯條**  228  
Truffle French Fries  
現炸的薯條佐以濃郁黑松露醬，  
高貴獨特的香氣感動你的味蕾。

**必點唐揚照燒雞** (3塊/6塊) 99/198  
Teriyaki Karaage Chicken (3/6 Pieces)  
來梨子必吃，會想念的經典好味道。

**纏綿起司條** 198  
Fried Mozzarella Cheese  
奶香濃郁的起司香味誘人，油炸後更加脆口。

**酥脆洋蔥圈** 198  
Fried Onion Rings  
新鮮甜洋蔥，裹上特製的麵衣，外酥內軟的鮮甜口感。

**黃金脆薯條** 188  
French Fries  
薯香鬆脆，入口柔酥。現點現炸的好滋味。

## LIZ 獨家自製點心

**LIZ 獨家山形吐司** 188  
England Bread  
吐司口感鬆軟細緻，搭配自製青醬，香氣濃郁。

**限量【法式家常鹹派】** 168  
Quiche - Limited Availability  
酥脆的派皮包裹豐富內餡，口感細膩而充滿法式風情。  
品味家的溫暖與法式優雅。



供應時間: 11:00~19:30

# DESSERT TIME

Let's enjoy dessert together.

水果百匯鬆餅 \$248



崇德店  
限定

香橙磚塊吐司 \$228



提拉米蘇 \$188



【限量】

昭和布丁 \$128



肉桂咖啡磚塊吐司 \$228



原味蜂蜜鬆餅 \$188



肉桂捲 \$148



4cm 現烤厚磚吐司 \$98



檸檬藍莓熱鍋鬆餅 \$248



香蕉巧克力冰淇淋鬆餅 \$248



芝麻葉蛋沙拉太陽鬆餅 \$248



野莓派對熱鍋鬆餅 \$268



# Children's Meals

童言童語

11:00~14:00  
17:00~19:30



梨子寶貝餐 -A 假日野餐趣 348

Teriyaki Karaage Chicken, Crispy Hash Browns, Furikake Rice, Fruit Salad, and Homemade Panna Cotta  
唐揚照燒嫩雞、現炸薯餅、香鬆白飯、蔬菜、水果沙拉、手工奶酪

梨子寶貝餐 -B 兔兔咖哩樂園 *New* 348

Chicken Curry Rice and Homemade Panna Cotta  
咖哩、雞肉、蔬菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、白飯、手工奶酪

[ 加點 ] 兔寶炸物拼盤 198

Mini Fried Platter  
雞塊、黃金脆薯條、起司條

寶貝餐皆附 SIDE DISH

· 湯品 Soup  
當日濃湯 Soup

· 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)  
可爾必思 Calpis | 鮮奶 (冷 / 熱) Milk



Coffee —— 一杯咖啡

Hot 熱 Ice 冰

- 波·島嶼西西里 Espresso Romano Sparkling Water 188/杯
- 咖啡拿鐵 Cafe Latte 158/杯 168/杯
- 榛果拿鐵 Hazelnut Cafe Latte 158/杯 168/杯
- 焦糖拿鐵 Caramel Cafe Latte 158/杯 168/杯
- 梨子咖啡 (含肉桂粉) Pear Coffee 158/杯
- 美式咖啡 Americano 148/杯 158/杯

Fruit Tea —— 特調果茶

- 水果百匯茶 Fruit Tea (甜度固定) 158/壺 168/壺
- 黃金柚子茶 Pomelo Tea 158/壺 168/壺
- 整顆檸檬紅茶 Lemon Black Tea 168/杯

Flavored Tea —— 獨特茶韻

Hot 熱

- 洋甘菊柑橘茶 (無咖啡因) Organic Chamomile Citrus Tea 158/壺
- 洋甘菊柚子茶 (無咖啡因) Organic Chamomile Yuzu Tea 158/壺
- 野莓果花茶 (無咖啡因) Wild Berry Herbal Tea 158/壺
- 南非國寶茶 (無咖啡因) Rooibos Tea 158/壺
- 深焙蕎麥茶 (無咖啡因) Buckwheat Tea 158/壺
- 六種健康茶 (無咖啡因、孕婦不宜) Healthy Tea 158/壺

Juice —— 現打果汁

Ice 冰

- 鳳梨蘋果汁 Pineapple & Apple Juice 168/杯
- 鳳梨檸檬汁 Pineapple & Lemon Juice 168/杯
- 芭樂檸檬汁 Guava & Lemon Juice 168/杯
- 綜合蔬果汁 Mixed Vegetable Juice 168/杯

Taiwan Tea —— 台灣茶

Hot 熱 Ice 冰

- 高山烏龍茶 HGT Oolong Tea 168/壺 168/杯
- 阿里山青茶 Alishan Green Tea 168/壺 168/杯
- 日月潭紅玉紅茶 Black Tea 158/壺

Milk Tea —— 鮮奶茶

- 原味鮮奶茶 Milk Tea 178/杯
- 格雷伯爵奶茶 Earl Grey Milk Tea 168/壺
- 榛果奶茶 Hazelnut Milk Tea 168/壺
- 焦糖奶茶 Caramel Milk Tea 168/壺
- 麵茶奶茶 Milk Tea with Roasted Wheat Flour 178/壺
- 焙茶歐蕾 Hojicha Milk Latte 168/杯 178/杯
- 蜂蜜青茶歐蕾 Honey Green Tea Latte 168/杯

Soda —— 巴布氣泡

- 雪梨波波 Pear Sparkling Water 188/杯
- 柚見波波 Pomelo Sparkling Water 188/杯
- 百香波波 Passion Fruit Sparkling Water 188/杯
- 桑椹波波 Mulberry Sparkling Water 188/杯
- 可口可樂 Coke Cola 88/瓶
- 雪碧 Sprite 88/瓶

- 本菜單需酌收 10% 服務費 -  
每人每次最低消費本菜單任一品項



梨子

since 1999

LIZ

梨子豐原店 | 梨子崇德店 | 梨子東海森林店