

不可忘記用愛心接待客旅
因為曾有接待客旅的
不知不覺就接待了天使
〔希伯來書 13:2〕

LIZ Menu



梨子
since 1999
LIZ



滋養每一份關係

www.pearcafe.com.tw

在梨子
我們相信一餐飯的溫度
來自每一個看似平凡
卻始終認真以待的細節

餐點現點現做
讓美味停留在剛剛好的時刻

高湯每日熬製
慢慢煮出食材的自然甘甜與溫潤層次

米飯選用霧峰香米，每日新鮮現炊
保留飽滿米香與恰到好處的口感
也襯托出每一道料理的好滋味

從一鍋湯、一碗飯
到每一道熱騰騰上桌的餐點

梨子想做的
是用一份踏實而認真的料理
滋養每一份關係





LIN FEAST

梨子饗宴

供應時間

週一至週五
11:00-14:00
17:00-20:30

週六、週日
11:00-20:30

東海森林店
供應至 20:00

蒜香煎烤美國牛小排 (牛肉產地：美國) 1488

Pan-Seared U.S. Choice Beef Short Ribs with Garlic (6 oz)

嚴選美國 Choice 等級冷藏牛小排，以蒜香煎烤鎖住豐潤肉汁
搭配當季在地時蔬，呈現牛肉自然濃郁的原味

酥烤德國豬腳 (豬肉產地：加拿大) 988

Crispy Bavarian Pork Knuckle

巴伐利亞煙燻豬腳佐高湯、蔬菜與香草低溫慢烤
烤出外皮酥香、肉質柔嫩的口感
搭配自製德式酸菜，清爽解膩

紙包鮭魚 888

Baked Salmon en Papillote

嚴選油脂細緻均勻的鮭魚
與新鮮時蔬一同封入無蠟烘焙紙中烘烤
將鮭魚的鮮美與蔬菜清甜完整凝聚
揭開紙包的瞬間，香氣雲湧而至

香煎厚切丁骨豬排 (豬肉產地：臺灣) 888

Pan-Seared Thick-Cut T-Bone Pork Chop

厚切丁骨豬排以鹽、胡椒與香料醃製
大火香煎至表面金黃，鎖住鮮甜肉汁
再烘烤至外層焦香、肉質柔嫩，搭配清爽時蔬一同享用

嚴選優質肉品、鮮魚與當季時蔬，依循食材特性細微掌握火候，
搭配湯品、麵包、主廚沙拉、甜點與飲品，呈現豐盛完整的饗宴體驗。

Carefully selected meats, fresh fish, and seasonal vegetables are cooked with precise heat control and served as a complete set with soup, bread, chef's salad, dessert, and a beverage.

· 沙拉 *Salad*

季節沙拉 Seasonal Salad

· 麵包 *Bread*

現烤麵包 Freshly Toasted Bread

· 湯品 *Soup*

主廚特製濃湯 Chef's Special Soup

· 甜點 *Desserts*

特製甜點
Signature Dessert

· 飲品 *Beverage* (選1, CHOOSE ONE)

冰 *Iced*

美式咖啡 Americano
日月潭紅茶 Black Tea
季節果醋 Vinegar Drink
可爾必思 Calpis

熱 *Hot*

美式咖啡 Americano
日月潭紅茶 Black Tea
深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)
草本康福茶 Comfort Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.31)



BRUNCH

早午餐

供應時間

豐原店

8:00-10:30

崇德店

9:00-14:00

東海森林店

9:00-14:00

套餐皆附
Set Meal Includes

SOURDOUGH

煙燻鮭魚酪梨水波蛋酸種 *New* 468

Smoked Salmon, Avocado & Poached Egg Sourdough Tartine

煙燻鮭魚、水波蛋、酪梨泥、芝麻葉、牛番茄、巴薩米克醋膏、酸種麵包

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

鮮蝦松露滑蛋酸種 *New* 448

Truffle Scrambled Eggs & Shrimp Sourdough Tartine

蝦子、炒蛋、蔥絲、松露醬、酸種麵包

巴薩米克焦香蘑菇水波蛋酸種 (蛋奶素) *New* 448

Balsamic Sautéed Mushrooms & Poached Egg Sourdough Brunch Plate

洋菇、水波蛋、芝麻葉、綜合沙拉、巴薩米克醋膏、酸種麵包

香辣莎莎雞胸酸種 *New* 388

Pan-Seared Chicken Sourdough Tartine with Spicy Tomato Salsa

香煎雞胸、綜合生菜、紫洋蔥、芝麻葉、辣味番茄莎莎醬、酸種麵包

BRUNCH

晨光板腱牛排早午餐 (牛肉產地：美國) *New* 518

Sunrise U.S. Beef Steak Brunch

香煎板腱牛排、太陽蛋、地瓜、綜合沙拉、季節水果、法式吐司

法國太太歐姆蛋 408

Cheesy Mushroom Omelette & Smoked Sausage Brunch

軟嫩起司菇歐姆蛋、煙燻香腸 (產地：西班牙)、地瓜

綜合沙拉、季節水果、法式吐司

以現做料理、蛋料理與職人麵包為主角，搭配新鮮沙拉與季節水果，盛成一份豐盛不負擔、熟悉中帶有巧思的早午餐。

Featuring freshly prepared dishes, egg specialties, and artisan bread, each brunch plate is served with fresh salad and seasonal fruit for a satisfying yet balanced meal, familiar in flavor with a thoughtful twist.

· 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano

日月潭紅茶 Black Tea

季節果醋 Vinegar Drink

熱 Hot

美式咖啡 Americano

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.31)



S E L E C T

清爽蔬食

供應時間

豐原店
11:00-20:30

崇德店
11:00-20:30

東海森林店
11:00-20:00

Set .A

+ 80 元

附餐飲品 Beverage

溏心蛋煙燻鮭魚沙拉

Smoked Salmon & Soft-Boiled Egg Salad

柔嫩煙燻鮭魚搭配金黃溏心蛋與鮮脆生菜
佐以香濃滑順的巴黎卡菲醬，清爽中帶著細緻醇厚的風味

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

388

炙烤厚切培根凱薩沙拉

Char-Grilled Thick Bacon Caesar Salad

厚切培根炙烤至焦香多汁
搭配爽脆生菜、酥香麵包丁與起司，經典凱薩風味濃郁而滿足

368

田園油醋木盆沙拉

Salad with Vinaigrette

新鮮綜合生菜盛入木盆，拌入清爽微酸的油醋醬
品嚐蔬菜自然的鮮甜與爽脆口感

加價 \$120，可升級搭配「嚴選雞胸肉」或「煙燻鮭魚」
增添蛋白質與飽足感

328

以新鮮生菜、季節蔬果與風味醬汁，搭配煙燻鮭魚、嫩雞等蛋白質，享受清爽與飽足兼具的自然風味。
東海森林店的生菜，更來自 500 公尺外的智慧水耕溫室，採收後短距離直送，保留鮮脆水嫩的口感。

Fresh greens, seasonal produce, and flavorful dressings are paired with smoked salmon, tender chicken, and other proteins for a fresh yet satisfying meal.

At Liz Tunghai Forest, greens are sourced from a smart hydroponic greenhouse just 500 meters away and delivered shortly after harvest for exceptional crispness and freshness.

· 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano
日月潭紅茶 Black Tea
季節果醋 Vinegar Drink
可爾必思 Calpis

熱 Hot

美式咖啡 Americano
日月潭紅茶 Black Tea
深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)
草本康福茶 Comfort Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.31)



Risotto Gratin

燉飯、焗烤

供應時間

豐原店

11:00-20:30

崇德店

11:00-20:30

東海森林店

11:00-20:00

Set.A

+ 80 元

附餐飲品 Beverage

Set.B

+ 160 元

麵包、湯品、飲品
Bread, Soup, Beverage

火山牛小排西西里番茄燉飯 *New* 788

Volcano-Style Bone-In U.S. Beef Short Rib Risotto with Sicilian-Style Tomato Sauce

帶骨牛小排層層堆疊上桌

厚實肉香搭配酸甜開胃的西西里番茄醬

濃郁卻不膩口，適合想大口吃肉，也喜歡番茄香氣的你

香煎鱸魚佐奶油燉飯 488

Pan-Seared Sea Bass with Creamy Risotto

鱸魚香煎至表面金黃，魚肉細嫩鮮甜

搭配滑順柔和的奶油燉飯。奶香溫潤、海味清爽

是想吃得精緻又不過分厚重的首選

極品海鮮總匯青醬燉飯 488

Seafood Risotto with Basil Pesto

手剝蝦、魷魚與淡菜一次滿足

搭配香氣鮮明的青醬，海鮮控不可錯過

金黃香烤雞腿奶油焗烤飯 *New* 388

Cheesy Baked Rice with Roasted Chicken Thigh and Cream Sauce

香烤雞腿鮮嫩多汁，搭配菇類、滑順奶油白醬與金黃起司焗烤

熱騰牽絲、香氣飽滿，是喜歡濃郁焗烤風味的人氣選擇

每一份燉飯皆為現點現做，由師傅掌握米粒口感與醬汁濃度，讓肉香、海味與蔬菜鮮甜融入其中，在濃郁與平衡之間，品嚐層層交織的風味。

Each risotto is freshly prepared to order, with our chefs carefully balancing the texture of the rice and the richness of the sauce. Savory meats, fresh seafood, and the natural sweetness of vegetables come together in a deeply satisfying yet well-balanced dish.

· 麵包 Bread

現烤麵包 Freshly Toasted Bread

· 湯品 Soup

主廚特製濃湯 Chef's Special Soup

· 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano

日月潭紅茶 Black Tea

季節果醋 Vinegar Drink

可爾必思 Calpis

熱 Hot

美式咖啡 Americano

日月潭紅茶 Black Tea

深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)

草本康福茶 Comfort Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.31)



Pasta

義大利麵

供應時間

豐原店
11:00-20:30

崇德店
11:00-20:30

東海森林店
11:00-20:00

Set.A

+ 80 元

附餐飲品 Beverage

Set.B

+ 160 元

麵包、湯品、飲品
Bread, Soup, Beverage

海味雙蝦明太子奶油義大利麵 *New* 488

Mentaiko Cream Pasta with Shrimp and Crispy Fried Shrimp

香酥炸蝦、手剝蝦、櫛瓜、辣味明太子奶油醬

香煎鱸魚佐西西里番茄義大利麵 *New* 488

Pan-Seared Sea Bass Pasta with Sicilian Tomato Sauce

香煎鱸魚排、櫛瓜、鴻喜菇、西西里番茄醬

南洋辣味泰式海鮮義大利麵 448

Spicy Thai-Style Seafood Pasta

手剝蝦、魷魚、小番茄、泰式醬

鑽石黑松露奶油野菇義大利麵 398

Black Truffle Cream Pasta with Mixed Mushrooms

松露醬、綜合菇、奶油醬

肯瓊香煎雞腿佐青醬義大利麵 *New* 388

Pan-Seared Cajun Chicken Pasta with Basil Pesto

紋煎雞腿排、鴻喜菇、青醬

獨家唐揚雞壽喜燒義大利麵 388

Liz's Signature Creamy Sukiyaki Pasta with Karaage Chicken

唐揚照燒雞、蘆筍、海苔、壽喜燒奶油醬

每一份義大利麵皆由經驗豐富的師傅現點現做，以直火掌握醬汁濃度、火候與食材熟度；搭配廚房手工調製的專屬醬汁，炒出鮮明鍋氣與層次豐富、別具特色的風味。

Every pasta dish is made to order by our experienced Liz chefs and cooked over an open flame to achieve the ideal balance of sauce, heat, and texture. Paired with our house-made signature sauces, each dish delivers a distinctive flame-kissed aroma and layers of rich, memorable flavor.

· 麵包 Bread

現烤麵包 Freshly Toasted Bread

· 湯品 Soup

主廚特製濃湯 Chef's Special Soup

· 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano
日月潭紅茶 Black Tea
季節果醋 Vinegar Drink
可爾必思 Calpis

熱 Hot

美式咖啡 Americano
日月潭紅茶 Black Tea
深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)
草本康福茶 Comfort Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.31)



Vegetarian

時尚好蔬

供應時間

豐原店、崇德店
11:00-20:30

東海森林店
11:00-20:00

Set.A

+ 80 元

附餐飲品 Beverage

Set.B

+ 160 元

麵包、湯品、飲品
Bread, Soup, Beverage

成吉思汗蒙古鍋 (全素) Mongolian Herbal Hot Pot (Vegan)

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

+\$20 升級有機紅心蛋 | +\$20 升級手工日曬蘆薈麵

488

森林起司時蔬焗烤飯 (蛋奶素) Cheesy Baked Rice with Seasonal Vegetables

可升級套餐 SET A / B

蘆筍、茭白筍、櫛瓜、杏鮑菇、小番茄、彩椒、起司

368

地中海青醬鮮蔬義大利麵 (蛋奶素) Pesto Pasta with Seasonal Vegetables

可升級套餐 SET A / B

蘆筍、茭白筍、櫛瓜、杏鮑菇、小番茄、彩椒、青醬

368

田野鄉村沙拉 (全素) Salad with Vinaigrette (Vegan)

可升級套餐 SET A

綜合生菜沙拉、油醋醬

328

讓蔬食成為餐桌主角，以自然鮮甜、豐富口感與細緻香氣，透過多元料理手法，重新演繹清爽而有質感的美味。

Let plant-based ingredients take center stage, highlighting their natural sweetness, varied textures, and delicate aromas through diverse cooking techniques for a fresh and refined dining experience.

· 麵包 Bread

現烤麵包 Freshly Toasted Bread

· 湯品 Soup

主廚特製湯品 (蛋奶素) Chef's Special Soup

· 飲品 Beverage (選 1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano
日月潭紅茶 Black Tea
季節果醋 Vinegar Drink
可爾必思 Calpis

熱 Hot

美式咖啡 Americano
日月潭紅茶 Black Tea
深焙蕎麥茶 Buckwheat Tea (無咖啡因)
草本康福茶 Comfort Tea (無咖啡因, 孕婦不宜)

換購單點飲品可折 50 元 (P.31)



Rice Dishes

功夫飯

供應時間

豐原店、崇德店
11:00-20:30

東海森林店
11:00-20:00

套餐皆附
Set Meal Includes

炙燒極致和牛定食 (牛肉產地：日本) *New* 728

Seared Japanese F1 Wagyu with Scallion Sauce Set Meal

日本 F1 胸腹和牛片炙燒至油脂香氣釋放
搭配清香蔥鹽與濃郁蛋黃，入口柔嫩滑順

附：生蛋黃、蔥鹽醬、高麗菜絲、一款小菜、霧峰香米飯

蒜香椒鹽骰子牛蓋飯 (牛肉產地：澳洲) 568

Garlic Pepper Diced Beef Rice Bowl

彈嫩骰子牛與蒜頭、辣椒、椒鹽大火拌炒
炒出鮮明蒜香與迷人鍋氣，搭配霧峰香米，鹹香飽足

附：蒸蛋、一款小菜

壽喜燒豚五花溫玉井 (豬肉產地：巴拉圭) *New* 528

Sukiyaki Pork Belly Rice Bowl with Onsen Egg

豬五花與洋蔥、鴻喜菇以壽喜燒醬煮至入味
鹹甜醬香融入霧峰香米，拌入溫泉蛋後更加滑順濃郁

附：兩款小菜

日式香烤鯖魚定食 *New* 498

Japanese-Style Grilled Mackerel Set Meal

油脂豐潤的鯖魚細火香烤，表面微焦、魚肉細嫩多汁
搭配溫潤蒸蛋與小菜，鮮香而不膩口

附：兩款小菜、蒸蛋、霧峰香米飯

從炙燒、香烤到大火快炒，將食材的鮮香與醬汁層次完整呈現，再搭配粒粒飽滿的霧峰香米，成就每一份香氣飽滿、層次豐富的功夫飯。

From flame-searing and grilling to high-heat wok cooking, each dish brings out the full aroma of its ingredients and the rich layers of its sauce, paired with fragrant Wufeng rice for a flavorful and satisfying meal.

· 麵包 Bread

現烤麵包 Freshly Toasted Bread

· 湯品 Soup

主廚特製濃湯 Chef's Special Soup

· 飲品 Beverage (選1, CHOOSE ONE)

冰 Iced

美式咖啡 Americano

日月潭紅茶 Black Tea

季節果醋 Vinegar Drink

熱 Hot

美式咖啡 Americano

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.31)



Hot pot

秘製鍋物

供應時間
豐原店、崇德店
11:00-20:30
東海森林店
11:00-20:00

套餐皆附
Set Meal Includes

極上雞農白湯鍋 *New* 788

Chicken White Broth Hot Pot

以玄羽皇家雞農白湯為底，湯頭醇鮮甘甜、清爽順口
隨著食材慢慢入鍋，雞湯香氣與鮮味愈煮愈有深度
※ 湯底含豬肉成分

經典金黃南瓜鍋 498

Liz Signature Golden Pumpkin Hot Pot

從整顆在地新鮮南瓜開始，蒸熟後細緻打成泥
融入梨子現熬高湯與法式鮮奶油，自然香甜、濃郁滑順

成吉思汗蒙古鍋 498

Mongolian-Style Cumin & Herbal Hot Pot

紅棗、枸杞、孜然與多種漢方食材熬煮
湯頭溫和厚實，入口散發沉穩悠長的暖意

祖傳梅子雞鍋（固定附雞腿肉） 498

Plum Chicken Hot Pot

以麻油與老薑將大成溫體雞腿肉煸炒出香氣
再加入阿忠爺爺古早味梅子與梨子現熬高湯，酸甜開胃

蔬果熬煮昆布鍋 468

Chicken, Vegetable & Kombu Broth Hot Pot

以雞骨與新鮮蔬菜慢火熬出甘甜底韻
再加入昆布提升鮮味，湯頭清爽順口

每日以雞骨、新鮮蔬菜與精選食材細火熬煮湯底，再依不同風味成就各具特色的湯頭；從濃郁醇厚到清甜鮮香，每一鍋都盛著溫暖而有層次的好滋味。

Slowly simmered each day with chicken bones, fresh vegetables, and carefully selected ingredients, each broth is crafted into its own distinctive flavor. From rich and full-bodied to light and savory, every hot pot is filled with warmth and layers of flavor.

· 季節瓜果菜皿 *Vegetable Platter*

新鮮青蔬與季節性瓜果類、香草豬貢丸

· 沾醬 *Sauce*

柚香桔子醬 Pomelo Mandarin Sauce

· 主食 *Staple* （選1, CHOOSE ONE）

霧峰香米飯 Rice | 中農寬冬粉 Wide Glass Noodles

+\$20 升級有機紅心蛋 Organic Egg | +\$20 升級手工日曬蘆薈麵 Aloe Vera Noodles

· 肉片 *Meat* （選1, CHOOSE ONE）

板腱牛肉（崇德、東海限定·產地美國）／雪花牛肉（豐原限定·產地加拿大） Beef

嚴選豚肉（產地丹麥） Pork | 國產雞腿肉 Chicken | 魷魚片 Fish

· 加點料

+\$120 油揚湯葉

Deep-Fried Yuba

· 飲品 *Beverage* （選1, CHOOSE ONE）

冰 *Iced*

日月潭紅茶 Black Tea

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.31)



Children's Meals

童顏童語

供應時間
豐原店、崇德店
11:00-20:30
東海森林店
11:00-20:00

套餐皆附
Set Meal Includes

梨子寶貝餐 -A 小小野餐派對

348

Kids' Meal A | Little Picnic Party

唐揚照燒雞、現炸薯餅、霧峰香米香鬆飯、季節蔬菜、水果沙拉、甜點
Teriyaki karaage chicken, crispy hash brown, furikake rice, seasonal vegetables, fruit salad, and dessert.

梨子寶貝餐 -B 兔兔咖哩樂園

348

Kids' Meal B | Bunny Curry Adventure

選用喜憨兒愛點心「經典咖哩雞」
雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、季節蔬菜、搭配兔兔造型白飯與甜點
每一份美味，都是對喜憨兒庇護就業的實際支持
支持 | 喜憨兒愛點心
Supporting Sheltered Employment | Children Are Us Foundation

梨子寶貝餐 -C 奶油溜滑梯

348

Kids' Meal C | Creamy Chicken Playground

奶油燴雞、番茄筆管麵、季節蔬菜、水果沙拉、甜點
Creamy chicken, tomato penne, seasonal vegetables, fruit salad, and dessert.

剛剛好的份量，藏著梨子為孩子準備的小小用心。
以多樣烹調搭配蔬菜、主食與甜點，讓每一餐吃得開心，也吃得更均衡。
Thoughtfully portioned for little appetites, each meal is prepared with Liz's care. With a variety of cooking styles, vegetables, mains, and dessert, every plate is made to be fun, satisfying, and well balanced.

· 湯品 *Soup*

當日濃湯 Soup

· 飲品 *Beverage* (選1, CHOOSE ONE)

可爾必思 Calpis | 鮮奶 Milk (冷 Iced / 熱 Hot)



Single Order

單點／炸物

豊原店、崇徳店 | 11:00-20:30
東海森林店 | 11:00-20:00

派對過癮大拼盤

Party Feast Platter

一次集結五款梨子超人氣美味
從酥脆炸物到厚實肉香豐盛上桌，最適合大家一起分享
脆皮豬腳／唐揚照燒雞／酥炸蝦／德國香腸／黃金脆薯條
Crispy Bavarian Pork Knuckle, Teriyaki Karaage Chicken,
Fried Shrimp, German Sausage, French Fries

酥烤德國豬腳（單點・豬肉產地：加拿大）

Crispy Bavarian Pork Knuckle

以高湯、蔬菜與香料慢火烘烤
外皮酥脆焦香、肉質柔嫩入味
搭配德國酸菜與清爽時蔬，平衡豐厚肉香

1288

人氣酥炸三拼

Crispy Trio Platter

三款人氣炸物一次滿足，是聚餐分享最受歡迎的組合
酥炸蝦／唐揚照燒雞／黃金脆薯條
Crispy Fried Shrimp, Teriyaki Karaage Chicken, French Fries

必點唐揚照燒雞 (6塊)

Signature Teriyaki Karaage Chicken (6 Pieces)

外皮酥香、雞肉鮮嫩多汁
是來到梨子不能錯過、吃過便會想念的經典滋味

348

松露脆薯條

French Fries with Truffle Sauce

現點現炸的黃金脆薯，搭配香氣濃郁的黑松露醬
每一口都酥香迷人、愈吃愈涮嘴

纏綿起司條

Fried Mozzarella Sticks

酥脆外衣包裹濃郁起司，趁熱品嚐感受牽絲好滋味

258

218

黃金脆薯條

French Fries

金黃酥脆、外酥內鬆，讓人一口接一口的經典美味

188



Dessert

Let's enjoy dessert together.

甜點時光

豐原店、崇德店 | 11:00-20:30
東海森林店 | 11:00-20:00

- | | | | | | |
|---|-----|---|-----|-----------------------|-----|
| 1. 季節鮮果法式吐司 <i>New</i> | 368 | 4. 香蕉巧克力冰淇淋鬆餅 | 268 | 7. 原味蜂蜜鬆餅 | 188 |
| Fruit French Toast | | Banana Chocolate Waffles with Ice Cream | | Classic Honey Waffles | |
| 布里歐吐司 (Brioche) 吸飽蛋奶煎至金黃
外皮呈現金黃酥脆，內部蓬鬆柔軟 | | 現烤鬆餅佐香蕉、巧克力與冰淇淋，濃郁香甜 | | 現烤鬆餅沾上一點蜂蜜，帶出溫潤麵香 | |
| 2. 野莓派對熱鍋鬆餅 | 268 | 5. 水果百匯鬆餅 | 268 | 8. 提拉米蘇 | 188 |
| Mixed Berry Dutch Baby | | Fresh Fruit Waffles | | Tiramisu | |
| 鑄鐵鍋高溫烘烤，酥香餅緣襯著酸甜綜合莓果 | | 金黃鬆餅配上新鮮水果，清爽又滿足 | | 義大利經典甜點，層層堆疊出迷人風味 | |
| 3. 檸檬藍莓熱鍋鬆餅 | 268 | 6. 獨家山形吐司 (附：自製青醬) | 238 | 9. 昭和布丁 (每日限量) | 128 |
| Lemon Dutch Baby with Blueberries | | Toasted Bread with Garlic Butter, served with Basil Pesto | | Caramel Pudding | |
| 酥香餅緣加入清新檸檬醬，點綴新鮮藍莓 | | 不加蓋烤成山形，抹上香蒜奶油醬，烤出奶香與蒜香 | | 蛋奶細火凝成滑嫩布丁，微苦焦糖更添層次 | |



Drinks

飲品

供應時間

豐原店
8:00-20:30

崇德店
9:00-20:30

東海森林店
9:00-20:00

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

Taiwan Tea

台灣茶

Hot 熱 Ice 冰

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

Hot 熱 Ice 冰

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

Fresh Juice

現打果汁

Ice 冰

鳳梨蘋果汁
Pineapple & Apple Juice 188/ 杯

鳳梨檸檬汁
Pineapple & Lemon Juice 188/ 杯

芭樂檸檬汁
Guava & Lemon Juice 188/ 杯

綜合蔬果汁
Mixed Vegetable Juice 188/ 杯

Flavored Tea

獨特茶韻

Hot 熱

洋甘菊柚香茶 (無咖啡因)
Organic Chamomile Pomelo Tea 158/ 壺

野莓果花茶 (無咖啡因)
Wild Berry Herbal Tea 158/ 壺

草本康福茶 (無咖啡因、孕婦不宜)
Comfort 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

Fruit Tea

特調果茶

Hot 熱 Ice 冰

水果百匯茶 (甜度固定)
Fruit Tea 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

Sparkling Drinks

氣泡飲

Ice 冰

蜂蜜青檸波波 *New*
Honey Lemon Sparkling Water 188/ 杯

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

微醇康普茶 *New*
Kombucha 168/ 瓶

雪碧
Sprite 168/ 杯

可口可樂
Coke Cola 168/ 杯

Wine

品酒美學

紅酒 (崇德限定)
Red Wine 188/ 杯 900/ 瓶

幕斯卡多甜白酒
Moscato D'asti (崇德限定) 188/ 杯 900/ 瓶

海尼根 (崇德、豐原限定)
Heineken 128/ 瓶

★ 酒類不在換購飲品選項
★ 東海森林店不提供含酒精性飲料

禁止酒駕  未滿 18 歲禁止飲酒

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

L I Z