

呆水
温泉
SUI SPRING

焰
Le Flame

Sui Spring Retreat & SPA

Dinner set menu

Dinner Hour

17:30-21:00



Since 2020

Dinner get menu

NTD.2,080+10% / per person

自助式沙拉

自助式濃湯&手做麵包

雪波

接骨木黃瓜雪波

極上焰主食

法式羔羊小排

美國choice牛小排

北海道生食級干貝、杏鮑菇

台灣桂丁雞翅、德國豬腳

** 佐料：蒜碎、炸蒜片、手釀醬油、紅酒牛肉汁、芥末洋蔥醬、檸檬、三種鹽 **

季節時蔬

(2選1)

A. 溫泉空心菜

B. 高山高麗菜

甜點

(5選1)

A、蒔光

乳酪慕斯 | 芒果奶餡 | 開心果蛋糕

B、重乳酪蛋糕

優格乳酪 | 沙布列餅乾

C、焦糖肉桂蘋果派

蘋果 | 蘭姆葡萄 | 杏仁餡

D、季節水果

E、銀耳紅棗甜湯

加購專區

南極深海圓鱈4oz

NTD.700

美國極黑和牛翼板肉4oz

NTD.700

北海岸活龍蝦(半支)

NTD.1,500 (預定前日17:00預訂)

- 以上價格另收10%服務費
- 本餐廳有權因季節或食材因素更換或調整菜單
- 餐點皆可升級飲用水為氣泡水
- 本餐廳禁帶外食、寵物(除導盲犬以外)
- 若賓客對某些食材過敏或有特殊飲食習慣，敬請事先告知服務人員
- 自帶酒水另酌收酒水服務費(淡酒NTD. 500/桌；烈酒NTD. 1000/桌)

火焰
Le Flame

呆水
温泉
SUI SPRING

焰
Le Flame

素

Sui Spring Retreat & SPA

Dinner set menu

Dinner Hour

17:30-21:00



Since 2020

Dinner set menu

Set menu for vegetarian
NTD.2,080+10% / per person

自助式沙拉

自助式濃湯 & 手做麵包

素

雪波

接骨木黃瓜雪波

極上焰主食

溫泉筊白筍、溫泉番茄、奶油玉米

溫泉絲瓜、綜合櫛瓜、杏鮑菇

牛肝草松露洋芋千層

傳統帕瑪起司圓茄

** 佐料：檸檬、三種鹽、鹽膚木、檸檬蛋黃醬 **

季節時蔬

(2選1)

- A. 溫泉空心菜
- B. 高山高麗菜

甜點

(4選1)

- A. 季節水果
- B. 重乳酪蛋糕
- C. 銀耳紅棗甜湯
- D. 傳統義式奶酪

- 以上價格另收10%服務費
- 此菜單為蛋奶素
- 本餐廳有權因季節或食材因素更換或調整菜單
- 餐點皆可升級飲用水為氣泡水
- 本餐廳禁帶外食、寵物(除導盲犬以外)
- 若賓客對某些食材過敏或有特殊飲食習慣，敬請事先告知服務人員
- 自帶酒水另酌收酒水服務費(淡酒NTD. 500/桌；烈酒NTD. 1000/桌)

焰
Le Flame

呆水
温泉
SUI SPRING

焰
Le Flame

童

Sui Spring Retreat & SPA

Dinner set menu

Dinner Hour

17:30-21:00



Since 2020

Dinner set menu

Set menu for Child
NTD.680+10% / per person

童

自助式沙拉

自助式濃湯 & 手做麵包

極上焰主食

(3選1)

- A、傳統帕瑪起司雞胸 | 炸薯條 | 檸檬蛋黃醬 | 番茄醬
- B、美國菲力牛排 | 炸馬鈴薯角 | 番茄醬 | 紅酒牛肉汁
- C、東海岸海鮮青醬義大利麵 | 白蝦 | 蛤蜊 | 小卷

季節時蔬

(2選1)

- A. 溫泉空心菜
- B. 高山高麗菜

甜點

(3選1)

- A、水果優格沙拉
- B、季節水果
- C、傳統義式奶酪

- 以上價格另收10%服務費
- 此菜單為兒童限定菜單
- 本餐廳有權因季節或食材因素更換或調整菜單
- 餐點皆可升級飲用水為氣泡水
- 本餐廳禁帶外食、寵物(除導盲犬以外)
- 若賓客對某些食材過敏或有特殊飲食習慣，敬請事先告知服務人員
- 自帶酒水另酌收酒水服務費(淡酒NTD. 500/桌；烈酒NTD. 1000/桌)

焰

Le Flame