



*The Okura Prestige*

TAIPEI

大倉久和大飯店

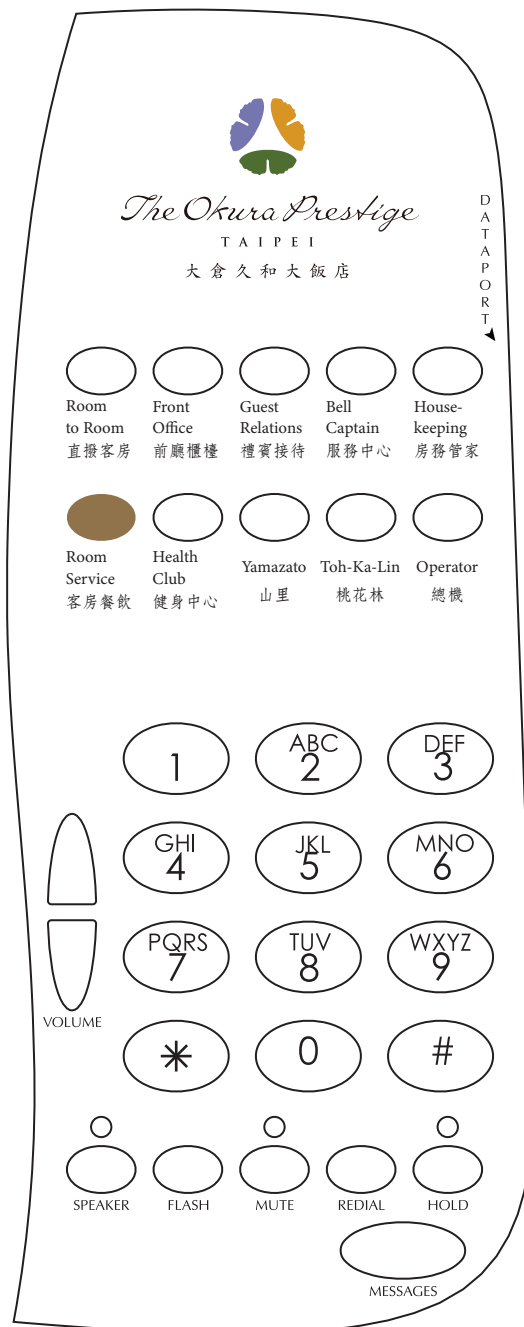
# Room Service


ルームサービス メニュー



請撥打「客房餐飲」點餐

Please dial 「Room Service」 to order  
ご注文の際はルームサービスまでご連絡ください





早餐  
Breakfast  
朝食

06:00-10:00

Price

1. 歐陸式早餐

700

Continental Breakfast

コンチネンタル ブレックファースト

新鮮水果盤,任選新鮮柳橙或葡萄柚汁

Seasonal Fruit Platter, and A Choice of Fresh Orange or Grapefruit Juice

フルーツの盛合せ、フレッシュオレンジジュース

または グレープフルーツジュース

任選三片白吐司、全麥吐司、牛角可頌、丹麥麵包或馬芬 佐奶油與果醬

Choice of 3 Pieces of White Toast, Whole Wheat Toast, Croissant,  
Danish Pastry or Muffin Served with Butter, Jam and Marmalade

お好みのパンを3品 お選びください

トースト、全粒粉トースト、クロワッサン、デニッシュペストリー

または マフィン、バター、ジャムとママレード付き

任選咖啡、紅茶或牛奶

A Choice of Brewed Coffee, English Breakfast Tea or Fresh Milk

コーヒー、紅茶 または ミルク

餐點準備時間需30分鐘。The meal will be served within 30 minutes.ご注文を頂いてから約30分お待ち頂きます。



Price

## 2. 美式早餐

850

### American Breakfast

#### アメリカン ブレックファースト

- 新鮮水果盤, 任選新鮮柳橙或葡萄柚汁

Seasonal Fruit Platter with a Choice of Fresh Orange or Grapefruit Juice

フルーツの盛合せ、フレッシュオレンジジュース

または グレープフルーツジュース

- 蛋料理(兩顆蛋任選作法)附 培根, 肉腸與薯餅  
或

蛋卷(三顆蛋) 附 培根, 肉腸與薯餅 (任選火腿, 起士, 洋蔥, 番茄或蘑菇)

Two Eggs (Any Style) Served with Bacon, Sausage and Hash Brown

OR

Three Eggs Omelet

(A Choice of Plain or Mixed of Ham, Cheese, Onion, Tomato and Mushroom)

Served with Bacon, Sausage and Hash Brown

卵料理(フライドエッグ、ポーチドエッグ、スクランブルエッグ、ゆで卵)

ベーコン、ソーセージとハッシュポテト添え

または

オムレツ

(プレーン、ハム、チーズ、玉ねぎ、トマトとマッシュルームを お選びください)

ベーコン、ソーセージとハッシュポテト添え

- 任選三片白吐司、全麥吐司、牛角可頌、丹麥麵包或馬芬 佐奶油與果醬

Choice of 3 Pieces of White Toast, Whole Wheat Toast, Croissant,

Danish Pastry or Muffin Served with Butter, Jam and Marmalade

お好みのパンを3品 お選びください

トースト、全粒粉トースト、クロワッサン、デニッシュペストリー

または マフィン、バター、ジャムとママレード付き

- 任選咖啡、紅茶或牛奶

A Choice of Brewed Coffee, English Breakfast Tea or Fresh Milk

コーヒー、紅茶 または ミルク

培根、肉鬆: 台灣 / 肉腸: 加拿大

Bacon, Dried Minced Pork: Taiwan / Sausage: Canada

ベーコン、豚肉の田麩: 台灣産 / ソーセージ: カナダ産

以上金額需另計10%服務費 / 10% Service Charge will be added to each order / 表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

Price

3. 和風早餐

850

Japanese Breakfast

和朝食

前菜, 烤鱼, 煮物, 醬菜, 日式蛋卷, 味噌湯, 水果,  
任選白飯或粥

Appetizer, Grilled Fish, Japanese Egg Roll, Simmered Dish,  
Japanese Pickled Vegetable, Miso Soup, Fruit Platter, Steamed Rice or Rice Porridge

小鉢、焼き魚、煮物、お新香、厚焼き玉子、味噌汁、フルーツ  
ご飯 または お粥

\*食材内容依季節改變

\*Food Ingredients May Change Based on Season

\*季節により、お料理の内容が変わることがございます

4. 台式早餐

700

Taiwanese Breakfast

台湾風朝食

- 新鮮水果盤 Seasonal Fruit Platter フルーツの盛合せ  
任選清粥 或 地瓜粥 附小菜三品(蔥花蛋, 鹹蛋, 肉鬆, 花生麵筋, 醬瓜或筍絲)

Plain Porridge or Sweet Potato Porridge,  
Choice of 3 Dishes:

Scrambled Egg with Spring Onion, Salty Egg, Dried Minced Pork,  
Peanuts and Gluten, Pickled Cucumber or Pickled Bamboo Shoot

お粥 または サツマイモ入りお粥

お好みの付け合わせを3品 お選びください

ネギ入りスクランブルエッグ、塩漬けゆで卵、豚肉の田麩、

ピーナッツとグルテンの煮物、きゅうりの漬物 または メンマ

- 任選豆漿、牛奶、咖啡或紅茶

A Choice of Soybean Milk, Fresh Milk, Brewed Coffee or English Breakfast Tea

豆乳、ミルク、コーヒー または 紅茶

肉鬆: 台灣 Dried Minced Pork: Taiwan 豚肉の田麩: 台灣産

餐點準備時間需30分鐘。The meal will be served within 30 minutes. ご注文を頂いてから約30分お待ち頂きます。

## 早餐精選

### A La Carte

### 朝食アラカルト

5. 蛋料理(兩顆蛋任選做法) 附 培根、肉腸、薯餅及吐司 580  
 或  
 蛋卷(三顆蛋) 附培根,肉腸,薯餅及吐司(任選火腿,起士,洋蔥,番茄與蘑菇)  
 Two Eggs (Any Style) Served with Bacon, Sausage and Hash Brown  
 or  
 Three Eggs Omelet  
 (A Choice of Plain or Mixed of Ham, Cheese, Onion, Tomato and Mushroom)  
 Served with Bacon, Sausage and Hash Brown  
 卵料理(フライドエッグ、ポーチドエッグ、スクランブルエッグ、ゆで卵)  
 ベーコン、ソーセージ、ハッシュポテトとトースト添え  
 または  
 オムレツ  
 (プレーン、ハム、チーズ、玉ねぎ、トマトとマッシュルームを お選びください)  
 ベーコン、ソーセージとハッシュポテト添え
6. 清粥或地瓜粥 附小菜三品 500  
 蔥花蛋、鹹蛋、肉鬆、花生麵筋、醬瓜或筍絲  
 Plain Porridge or Sweet Potato Porridge,  
 Choice of 3 Dishes:  
 Scrambled Egg with Spring Onion, Salty Egg, Dried Minced Pork,  
 Peanuts and Gluten, Pickled Cucumber or Pickled Bamboo Shoot  
 お粥 または サツマイモ入りお粥  
 お好みの付け合わせを3品 お選びください  
 ネギ入りスクランブルエッグ、塩漬けゆで卵、豚肉の田麩、  
 ピーナッツとグルテンの煮物、きゅうりの漬物 または メンマ
7. 培根, 肉腸 或 薯餅 120  
 Bacon, Sausage or Hash Brown  
 ベーコン、ソーセージ または ハッシュポテト

培根、肉鬆: 台灣 / 肉腸: 加拿大  
 Bacon, Dried Minced Pork: Taiwan / Sausage: Canada  
 ベーコン、豚肉の田麩: 台灣産 / ソーセージ: カナダ産

以上金額需另計10%服務費 / 10% Service Charge will be added to each order / 表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。



	Price
8. 新鮮水果盤 Seasonal Fruit Platter 季節フルーツの盛合せ	420
9. 原味優格 附蜂蜜 Plain Yogurt with Honey プレーン ヨーグルト ハチミツ添え	150
10. 玉米脆片或全麥麩 附鮮奶 Corn Flakes or All Bran with Milk コーンフレーク または オールブラン ミルク付き	230
11. 熱燕麥粥 附熱牛奶 Oatmeal with Hot Milk オートミール ホットミルク付き	260
12. 加切片香蕉 With Sliced Banana バナナのスライス	60
13. 麵包籃 Bread Basket 各種パンの盛合せ 白吐司、全麥吐司、牛角可頌、丹麥麵包或馬芬 佐奶油與果醬 White Toast, Whole Wheat Toast, Croissant, Danish Pastry or Muffin Served with Butter, Jam and Marmalade トースト、全粒粉トースト、クロワッサン、デニッシュペストリー または マフィン、バター、ジャムとママレード付き	250

餐點準備時間需30分鐘。The meal will be served within 30 minutes.ご注文を頂いてから約30分お待ち頂きます。





Price

飲料

Beverage

お飲み物

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 14. | 現榨果汁 (柳橙、葡萄柚)<br>Fresh Orange, Grapefruit Juice<br>フレッシュオレンジジュース、グレープフルーツジュース | 300 |
|-----|---|-----|


咖啡

Coffee

コーヒー

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 15. | 咖啡 (熱/冰)<br>Coffee (Hot/Ice)<br>コーヒー (ホット/ アイス)       | 250/cup |
| 16. | 義式濃縮咖啡<br>Espresso<br>エスプレッソ                          | 250/cup |
| 17. | 卡布奇諾 (熱/冰)<br>Cappuccino(Hot/Ice)<br>カプチーノ (ホット/ アイス) | 280/cup |
| 18. | 拿鐵 (熱/冰)<br>Café Latte (Hot/Ice)<br>カフェラテ(ホット/ アイス)   | 280/cup |

以上金額需另計10%服務費 / 10% Service Charge will be added to each order / 表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。





Price

## 台灣茶

### Taiwanese Tea

#### 台灣茶

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 19. | 阿里山高山茶<br>A Li Shan Oolong<br>阿里山ウーロン茶 | 280/pot |
| 20. | 鐵觀音<br>Te Kuang Ying<br>鉄観音茶           | 280/pot |

## 西式紅茶

### English Tea

#### 紅茶

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 21. | 伯爵紅茶<br>Earl Grey<br>アールグレイティー                          | 280/pot |
| 22. | 大吉嶺紅茶<br>Darjeeling<br>ダージリンティー                         | 280/pot |
| 23. | 英式早餐紅茶<br>English Breakfast Tea<br>イングリッシュ ブレックファーストティー | 280/pot |

## 花草茶

### Herbal Tea

#### ハーブティー

- |     |                             |         |
|-----|-----------------------------|---------|
| 24. | 洋甘菊<br>Camomile<br>カモミールティー | 280/pot |
|-----|-----------------------------|---------|

餐點準備時間需30分鐘。The meal will be served within 30 minutes. ご注文を頂いてから約30分お待ち頂きます。

## 全日菜單

### All Day Dining

#### オールデイダイニング

11:00-22:00

Price

#### 開胃菜

#### Appetizer

#### 前菜

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 25. | 新鮮醃漬鮭魚 Salmon Carpaccio<br>サーモンのカルパッチョ                           | 480 |
| 26. | 綜合起士盤 Assorted Cheese Platter<br>チーズの盛合せ                         | 450 |
| 27. | 凱薩沙拉 (培根:台灣) Caesar Salad (Bacon: Taiwan)<br>シーザーサラダ (ベーコン: 台湾産) | 380 |
| 28. | 墨西哥烤雞翅 Mexican Chicken Wings<br>メキシコ風手羽先焼き                       | 350 |
| 29. | 辣味薯條 Spiced Fries<br>皮付フライドポテト、スパイシーソース添え                        | 320 |

#### 湯品

#### Soup

#### スープ

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 30. | 本日例湯 Daily Soup<br>本日のスープ               | 300 |
| 31. | 洋蔥焗烤濃湯 Onion Gratin Soup<br>オニオングラタンスープ | 420 |

以上金額需另計10%服務費 / 10% Service Charge will be added to each order / 表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。



Price

## 三明治

### Sandwich

#### サンドウィッチ

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 32. | 美式上選起司牛肉漢堡 (全熟)<br>American Cheese Beef Burger (Well Done)<br>特選アメリカンチーズビーフバーガー             | 480 |
| 33. | 碳烤牛肉三明治<br>Grilled Beef Sandwich<br>ビーフグリルサンドウィッチ   | 450 |
| 34. | 美式俱樂部三明治 (培根：台灣)<br>American Club Sandwich (Bacon: Taiwan)<br>アメリカンクラブハウスサンドウィッチ (ベーコン：台灣産) | 380 |

餐點準備時間需30分鐘。The meal will be served within 30 minutes. ご注文を頂いてから約30分お待ち頂きます。



## 主菜

### Main Course

Price

#### メインディッシュ

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 35. | 碳烤美國沙朗牛排佐蘑菇醬<br>Grilled US Sirloin Steak with Mushroom Sauce<br>サーロインステーキ マッシュルームソース | 1,100 |
| 36. | 美國特選菲力牛排佐紅酒醬<br>US Tenderloin with Red Wine Sauce<br>アメリカン特選ヒレステーキ 赤ワインソース           | 1,200 |
| 37. | 香煎鮭魚佐檸檬奶油醬<br>Broiled Salmon with Lemon Butter Sauce<br>サーモンステーキ レモンバターソース           | 720   |
| 38. | 泰式風味烤雞<br>Roast Chicken in Thai Style<br>タイ風 ローストチキン                                 | 740   |
| 39. | 燉煮牛舌<br>Beef Tongue Stew<br>牛タン シチュー   | 580   |
| 40. | 海鮮義大利麵<br>Seafood Spaghetti<br>シーフード スパゲッティ  | 480   |
| 41. | 俄羅斯酸牛奶肉附番紅花飯<br>Beef Stroganoff Served with Saffron Rice<br>ビーフストロガノフ サフランライス添え      | 520   |
| 42. | 蔬菜咖哩<br>Vegetable Curry Served with Steamed Rice<br>野菜カレー                            | 480   |

NO.41本產品含有番紅花, 不適合孕婦及哺乳期間之婦女食用

Item NO. 41 Served with Saffron Rice and Suggested not to Order During Pregnancy and Breastfeeding Period.

この製品にはサフランが含まれておりますので、妊婦また妊娠していると思われる方、または授乳中の方は使用はお控えください

以上金額需另計10%服務費 / 10% Service Charge will be added to each order / 表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。



甜點/水果

Dessert/Fruit

Price

デザート フルーツ

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 43. | 主廚特選蛋糕<br>Daily Cake<br>シェフのスペシャルケーキ          | 320 |
| 44. | 新鮮水果盤<br>Seasonal Fruit Platter<br>季節フルーツの盛合せ | 420 |

餐點準備時間需30分鐘。The meal will be served within 30 minutes. ご注文を頂いてから約30分お待ち頂きます。



桃花林精選  
From Toh-Ka-Lin  
桃花林料理

供應時間 Hours サービス時間

午餐 11:30-13:30 晚餐 18:00-21:00  
Lunch 11:30-13:30 Dinner 18:00-21:00  
昼食 11:30-13:30 夕食 18:00-21:00

	Price
45. 和味一口牛 (牛肉產地:美國) Diced U.S. Beef アメリカ産牛肉と野菜の炒め	880
46. 鳳梨咕嚕肉 Sautéed Pork and Pineapple with Plum Vinegar Sauce 酢豚	480
47. 蒜茸炒蘆筍 Stir-fried Asparagus with Garlic アスパラとガーリック炒め	520
48. XO醬乾炒河粉(牛肉、豬肉或海鮮) Stir-fried Rice Noodle with XO Sauce (Beef, Pork or Seafood) 焼きライスヌードルXOソース(牛肉、豚肉 または 海の幸)	480
49. 瑤柱蛋白蟹肉炒飯 Signature Fried Rice with Crab Meat, Dry Scallop, Egg White and Asparagus 特製 蟹肉、干し貝柱、アスパラと卵白の炒飯	480
50. 沙茶肥牛湯麵 (牛肉產地:美國) Satay Beef Noodle Soup 牛肉のサテ麵	520
51. 星洲肋排大蝦麵 Singapore Style Rib and Prawn Noodles 特製豚スペアリブのプラウンミー	580
52. 絲苗白飯 Plain Rice ご飯	60

桃花林餐廳豬肉來源全面採用台灣豬  
Origin Source of Pork in Toh-Ka-Lin: Taiwan  
当店の豚肉は、全て 台湾産のみを取り扱っております。

以上金額需另計10%服務費 / 10% Service Charge will be added to each order / 表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。



山里精選  
From Yamazato  
山里料理

供應時間 Hours サービス時間

午餐	11:30-13:30	晚餐	18:00-21:00
Lunch	11:30-13:30	Dinner	18:00-21:00
昼食	11:30-13:30	夕食	18:00-21:00

	Price
53. 生魚片定食 (生魚片・煮物・漬物・味噌湯・白飯) Sashimi Set with Sashimi, Simmered Dish, Pickles, Miso Soup and Steamed Rice お造り定食(お造り、煮物、漬物、味噌汁、ご飯)	1,280
54. 烤鱼定食 (烤鱼・煮物・漬物・味噌湯・白飯) Grilled Fish Set with Grilled Fish, Simmered Dish, Pickles, Miso Soup and Steamed Rice 焼魚定食 (焼魚、煮物、漬物、味噌汁、ご飯)	1,280
55. 雙鮭丼 附前菜、味噌湯 Shakeikuradon, with Appetizer and Miso Soup 鮭いくら丼、突き出し、味噌汁	980
56. 太卷壽司 (8片) Futo Maki 太巻き寿司	500

餐點準備時間需30分鐘。The meal will be served within 30 minutes. ご注文を頂いてから約30分お待ち頂きます。



## 宵夜

22:00-24:00

## Late Night Meal

### 夜食

Price

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 57. | 新鮮醃漬鮭魚 Salmon Carpaccio<br>サーモンのカルパッチョ   | 480   |
| 58. | 凱薩沙拉(培根:台灣) Caesar Salad (Bacon: Taiwan)<br>シーザーサラダ(ベーコン:台湾産)                          | 380   |
| 59. | 墨西哥烤雞翅 Mexican Chicken Wings<br>メキシコ風手羽先焼き   | 350   |
| 60. | 辣味薯條 Spiced Fries<br>皮付フライドポテト、スパイシーソース添え  | 320   |
| 61. | 本日例湯 Daily Soup<br>本日のスープ  | 300   |
| 62. | 美式俱樂部三明治(培根:台灣) American Club Sandwich (Bacon: Taiwan)<br>アメリカンクラブハウスサンドウィッチ(ベーコン:台湾産) | 380   |
| 63. | 美式上選牛肉漢堡(全熟) American Beef Burger (Well Done)<br>特選アメリカンビーフバーガー                        | 480   |
| 64. | 碳烤美國沙朗牛排佐蘑菇醬 Grilled US Sirloin Steak with Mushroom Sauce<br>アメリカンサーロインステーキ マッシュルームソース | 1,100 |
| 65. | 海鮮義大利麵 Seafood Spaghetti<br>シーフードスパゲッティ  | 480   |
| 66. | 蔬菜咖哩 Vegetable Curry Served with Steamed Rice<br>野菜カレー                                 | 480   |
| 67. | 新鮮水果盤 Seasonal Fruit Platter<br>季節フルーツの盛合せ   | 420   |

以上金額需另計10%服務費 / 10% Service Charge will be added to each order / 表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。



## 飲料

### Beverage List

#### ドリンク メニュー

Price

#### 香檳&氣泡酒 Champagne&Sparkling Wine ジャンパンとスパークリング ワイン

68. 酪悅香檳 4,500  
Moet en Chandon Brut / 750 ml  
モエ・シャンドンブリュット
69. 亞拉岡之王精選天然氣泡酒 1,600  
Cava Reyes de Aragon Nature, LANGA / 750 ml  
ガヴァ・レ・ド・アラゴン

#### 白葡萄酒 White Wine 白ワイン

70. 修道院系列舒伯格酒莊雷斯玲白酒 2,300  
Riesling, Domaines Schlumberger, Les Princes Abbés / 750 ml  
レ・プリンセス・アベ・リースリング
71. 胡氏酒莊布根地夏多內慕賀白酒 2,200  
Chardonnay, DOMAIN ROUX PÈRE & FILS Bourgogne Les Murelles / 750 ml  
シャルドネ・ブルゴーニュ・ミュレーユ

#### 紅葡萄酒 Red Wine 赤ワイン

72. 托貝克伐木工希哈紅葡萄酒 | 750 ml 2,600  
Torbreck Woodcutter's Shiraz  
トルブレック・ウッドカッターズ・シラズ
73. 美尼斯酒廠黑皮諾 | 750 ml 1,900  
McMANIS, Pinot Noir  
ピノ・ノワール・マックマニス

#### 單杯葡萄酒 Wine by the Glass グラスワイン

74. 白葡萄酒 Okura House White Wine 白ワイン / 120 ml 250
75. 紅葡萄酒 Okura House Red Wine 赤ワイン / 120 ml 250

#### 威士忌 Whiskey ウイスキー

76. 百齡譚 Ballantine 17Y バランタイン | 700 ml 5,000
77. 格蘭傑 Glenmorangie 10Y グレンモーレンジ | 700 ml 3,200
78. 格蘭傑 Glenmorangie 10Y グレンモーレンジ | 40ml 300

#### 干邑 Cognac コニャック

79. 拿破崙 Courvoisier V.S.O.P クールボアジエ | 700 ml 4,500

#### 台灣酒 Taiwanese Liquor 台灣酒

80. 金門58度高梁酒 Kinmen KaoLiang 58° 金門高粱酒58度 | 600 ml 1,800
81. 玉泉精釀陳年紹興酒 Hsiao Shing 精釀陳年紹興酒(玉泉) | 600 ml 850

餐點準備時間需30分鐘。The meal will be served within 30 minutes. ご注文を頂いてから約30分お待ち頂きます。

飲酒過量，有礙健康。未成年請勿飲酒

Price

### 日本酒 Japanese Liquor

82. 浦霞禪純米吟釀 Urakasumi Zen Junmaiginjo 浦霞禪純米吟釀 | 720ml 4,900  
83. 神の河 Satsuma Kannaoko 神の河 | 720ml 2,100

### 啤酒 Beer ビール

84. 台灣金牌 Taiwan Beer Gold Medal 台灣ビール | 330 ml 190  
85. 朝日 Asahi 朝日ビール | 330 ml 230  
86. 麒麟 Kirin キリンビール | 330 ml 230

### 咖啡 Coffee コーヒー

87. 咖啡 (熱/冰) Coffee (Hot/Ice) コーヒー (ホット/アイス) 250/cup  
88. 義式濃縮咖啡 Espresso エスプレッソ 250/cup  
89. 卡布奇諾 (熱/冰) Cappuccino (Hot/Ice) カプチーノ (ホット/アイス) 280/cup  
90. 拿鐵 (熱/冰) Café Latte (Hot/Ice) カフェラテ (ホット/アイス) 280/cup

### 台灣茶 Taiwanese Tea 台灣茶

91. 阿里山高山茶 A Li Shan Oolong 阿里山ウーロン茶 280/pot  
92. 鐵觀音 Te Kuang Ying 鐵觀音茶 280/pot

### 西式紅茶 English Tea 紅茶

93. 伯爵紅茶 Earl Grey アールグレイティー 280/pot  
94. 大吉嶺紅茶 Darjeeling ダージリンティー 280/pot  
95. 英式早餐紅茶 English Breakfast Tea イングリッシュ ブレックファーストティー 280/pot

### 花草茶 Herbal Tea ハーブティー

96. 洋甘菊 Camomile カモミールティー 280/pot

### 果汁 Juice ジュース

97. 現榨果汁 (柳橙、葡萄柚) Fresh Orange, Grapefruit Juice 300  
フレッシュオレンジジュース、グレープフルーツジュース

### 汽水 Soda Pop ソフトドリンク

98. 零卡可樂 Coke Zero コカコーラ ゼロ | 330 ml 190  
99. 可樂 Coke コカコーラ | 330 ml 190  
100. 薑汁汽水 Ginger Ale ジンジャエール | 330 ml 190  
101. 雪碧 Sprite スプライト | 330 ml 190

### 礦泉水 Bottled Water ミネラルウォーター

102. 沛綠雅 Perrier ペリエ | 330 ml 190  
103. 愛維亞 Evian エビアン | 330 ml 190

以上金額需另計10%服務費 / 10% Service Charge will be added to each order / 表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

飲酒過量、有礙健康。未成年請勿飲酒