CAFÉ UN DEUX TROIS

WEEKEND SEAFOOD DELIGHTS

週末午間「鮮・吃・吧」

Seasonal seafood on ice｜時令海鮮冷盤

International cuisine｜精選寰宇料理

Choose your main course｜主餐三選一

Braised Australian Wagyu Beef Cheek｜慢燉澳洲和牛頰
Served with Port wine jus
搭配波特紅酒醬

Crispy-Scale Seared Local Red Tilefish｜脆鱗本地馬頭魚
Served with Champagne sauce
搭配香檳醬汁
需加價 **TWD 300 / Supplement**

Grilled Japanese A3 Wagyu Beef Tenderloin｜爐烤日本 **A3** 和牛菲力
Served with thyme jus
搭配百里香醬
(Beef Origin: Kagoshima, Japan 牛肉原產地：日本鹿兒島縣)
需加價 **TWD 700 / Supplement**

Signature dessert counter | 手工甜點百匯

每位 **TWD 2,680 / Person**

Shellfish 甲殼類 · Nuts 堅果類 · Vegetarian 素食 · Vegan 全素 · Gluten Free 無麩質

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.
All seafood is sustainably sourced, and menu selections are subject to change without prior notice.
Take-away services are not available at Café Un Deux Trois. For special dietary requests, please inform our team in advance.
A cakeage fee of TWD 800 per cake applies to cakes not purchased from Mandarin Oriental, Taipei.

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加10%服務費。
本菜單使用之海鮮皆符合生態保育及永續利用，菜單品項將不定期更換。
文華Café恕不提供外帶服務；如有特殊飲食需求，敬請事先告知服務人員。
賓客自備於臺北文華東方酒店以外的商店購買之蛋糕，將另酌收TWD 800元之服務費用。

CAFÉ UN DEUX TROIS

::::: WEEKEND SEAFOOD DELIGHTS :::::

週末午間「鮮・吃・吧」

International cuisines | 精選寰宇料理

Choose your vegetarian main course | 素食主餐二選一

Braised Tofu | 紅燒豆腐

搭配菌菇、季節時蔬
served with mushrooms and seasonal vegetables

Baked Eggplant Lasagna | 焗烤茄子紅醬千層

搭配黃綠櫛瓜、牛番茄、帕瑪森起司、西西里醬汁
served with zucchini, tomato, parmesan cheese, Sicilian sauce

Signature dessert counter | 手工甜點百匯

Freshly brewed coffee and tea free flow | 現煮咖啡與茗茶無限暢飲

每位 **TWD 2,680 / Person**

Shellfish 甲殼類 · Nuts 堅果類 · Vegetarian 素食 · Vegan 全素 · Gluten Free 無麩質

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge.
Menu selections are subject to change without prior notice. For special dietary requests please check with our team member.
A cakeage fee of TWD 800 per cake is applied at the restaurant for any cake not purchased from Mandarin Oriental, Taipei.
To align with our sustainability guidelines, take-away services are not available at Café Un Deux Trois.
All seafood are sustainably sourced.
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加10%服務費。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。若您有任何飲食上的特殊需求，敬請事先告知我們的服務人員。
賓客自備於台北文華東方酒店以外的商店購買之蛋糕，將另酌收新台幣 800 元服務費用。
為響應酒店集團的環境永續政策，文華Café不提供外帶服務。
本菜單使用之海鮮皆符合生態保育及永續利用。

CAFÉ UN DEUX TROIS

SELECTION OF BEVERAGES

:::::::: 午間精選現煮飲品集 ::::::::

Coffee | 精選咖啡

Espresso 濃縮咖啡

Double Espresso 雙份濃縮咖啡

Americano 美式咖啡 | **Latte** 拿鐵

Cappuccino 卡布奇諾 | **Mocha** 摩卡

Hot or Iced Chocolate | 熱或冰巧克力

Ronnefeldt Tea | 西式茗茶

English Breakfast 英式早餐茶 | **Earl Grey** 伯爵茶

Red Roses 玫瑰花瓣紅茶 | **Jasmine Gold** 黃金茉莉茶

Masala Chai 馬薩拉茶 | **Pai Mu Tan and Melon** 白牡丹茶

Irish Whiskey-Cream 愛爾蘭威士忌奶香茶

Oriental Fine Tea | 東方茗香

Taiwanese Black Tea 臺灣紅茶 | **Tie Guanyin** 鐵觀音

Oriental Beauty 東方美人 | **Fancy Sencha** 日式煎茶

Shi Zhao Jinxuan 石棹金萱 | **Alishan Oolong** 阿里山烏龍

Decaffeinated and Herbal Tea | 低咖啡因與草本茶

Vanilla Rooibos 香草國寶茶

Chamomile 洋甘菊茶 | **Peppermint** 草本薄荷茶

Apple Fantasies 夢幻蘋果茶 | **Red Fruit** 紅色水果茶

All coffee selections are available decaffeinated. All coffee and tea are sustainably sourced.
所有咖啡皆提供低咖啡因選擇，且全數飲品皆使用永續採購之原料。