



樂  拉麵

LE SHRIMP RAMEN 



樂蝦拉麵的靈感取自於日本拉麵的湯底與爽口的中華拉麵，完美地結合了中國和日本的文化，以簡單精致的料理方式呈顯出非一般口味的菜單。

在樂蝦拉麵，饕客可以期待一碗讓你充滿愉悅與驚喜的湯麵。本店有兩種特色的湯系，分別為蝦皇湯和雞白湯，都是經過長年累月的鑽研與嚐試，味道截然不同、各有所長。經過長時間的細火熬製，富含膠原蛋白的美味雞白湯凸顯出濃鬱順滑的口感。吃蝦愛好者絕對無法抵抗我們的招牌蝦皇湯。利用大量新鮮的大蝦、雞骨頭與養生香料完美地融合在一起，讓湯頭呈現出亮眼和迷人的橘紅色，是一種視覺和味覺的最高享受。

擁有別具一格現代日式的用餐氛圍，樂蝦拉麵提供饕客美味的麵食與小菜，是兩個世界拉麵文化的結晶。

Inspired by the flavors of Japanese ramen broth and silky threads of Chinese la mian, Le Shrimp Ramen is a perfect marriage of Chinese and Japanese culture, offering a simple menu of elaborate flavors.

Expect bowls of noodles that seek to delight and surprise. Featuring two specialty broths - shrimp broth and thick chicken broth, each has its own dedicated followers. The thick chicken broth achieves a rich and creamy texture after long hours of simmering with chicken bones, resulting in a collagen-rich and palatable soup. Prawn aficionados cannot resist our shrimp broth, featuring the flawless union of fresh big prawns, chicken bones and Chinese spices, giving the broth a delightful tangerine-orange hue and its unique flavors.

Le Shrimp Ramen dishes out bowls of freshly prepared piping hot noodles with premium quality ingredients in exciting flavors. A first of its kind creation bringing together the best of both worlds.



蝦皇

蝦皇湯選用的是頂級老虎蝦，在180°C高溫下烘烤后絞碎，然后和精選老母雞、雞腳等優質食材以慢火熬超過八小時，再添加八角、茴香、肉桂、丁香和白胡椒等香料增添味道。利用了日本拉麵湯的煮法、中華料理和香料，再通過特殊的粵菜烹調方式，蝦皇湯取得獨一無二的鑊氣和與眾不同的濃厚蝦香味。一碗鮮甜可口、美味十足的湯就誕生了，絕對是您的首選。

To concoct our signature shrimp broth, we insist on using the best fresh tiger prawns, baked at 180°C to perfection and blended, then simmered for more than eight hours with array of premium ingredients like old chicken and chicken feet. A blend of spices such as star anise, cinnamon, clove and white peppercorn are added into the luscious stock, giving a piquant oomph and enrich the overall flavors.



A1

招牌三寶蝦湯拉麵
Signature Trio Shrimp Broth Ramen
トリオ海老スープラーメン

Handmade ebiko prawn paste, succulent prawn dumplings and fresh big prawns served with our Japan-inspired Signature Shrimp Broth and delectable noodles.



 NT\$358 Per Set 每套



辣 Spicy



含有蝦 Contains Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone

每碗麵款均附三款開胃涼菜

麵類 CHOICE OF NOODLE 麵の選択



另加 ADD-ONS 追加

加麵
麵の追加
UPSIZED NOODLE
NT\$30

加小碗湯
スープの追加
ADDITIONAL
BOWL OF SOUP

蝦皇湯
海老スープ
Shrimp Broth
NT\$60

雞白湯
濃厚チキンスープ
Thick Chicken Broth
NT\$50

A2

魚子蝦滑炙燒舒肥雞蝦湯拉麵
Ebiko Prawn Paste and Sous Vide Chicken
Breast Shrimp Broth Ramen

海老しんじょうと鶏むね肉のスーブラーメン



NT\$328
Per Set 每套

A3

鮮蝦雲吞蝦湯拉麵
Prawn Dumpling Shrimp
Broth Ramen

海老団子海老だしラーメン



NT\$278
Per Set 每套



A4

大蝦炙燒舒
肥雞蝦湯拉麵

Big Prawn Sous Vide Chicken
Breast Shrimp Broth Ramen

大海老と鶏胸肉の海老だしラーメン

NT\$328
Per Set 每套

A5

金黃魚片蝦湯拉麵

Crispy Fish Fillet Shrimp
Broth Ramen

クリスピーフィッシュフィレ
エビ出汁ラーメン



NT\$288

Per Set 每套



組合A
COMBO

NT\$68

1+1加價購

(\$58飲料+蒜味雞絲香米飯)



從F1-F5 擇一

組合B
COMBO

NT\$148

1+1+1加價購

(\$58飲料+蒜味雞絲香米飯+人氣單品)



從F1-F5 擇一

從E3, E4, E7 擇一



B1

酸菜金黃魚片雞白湯拉麵
Crispy Fish Fillet with Pickled Vegetable
Thick Chicken Broth Ramen

魚の切り身と野菜のピクルス濃厚鶏ガラスープラーメン

Our unique spin of thick chicken broth with Chinese cuisine elements served together with large slices of delicate fish fillet and delectable noodles.



NT\$288

Per Set
每套



辣 Spicy



含有蝦 Contains Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone

每碗麵款均附三款開胃涼菜

麵類 CHOICE OF NOODLE 麵の選択



寬麵
太麵
Wide Noodle



拉麵
中華麵
Chinese Ramen

另加 ADD-ONS 追加

加麵
麵の追加
UPSIZED NOODLE
NT\$30

加小碗湯
スープの追加
ADDITIONAL
BOWL OF SOUP

蝦皇湯
海老スープ
Shrimp Broth
NT\$60

雞白湯
濃厚チキンスープ
Thick Chicken Broth
NT\$50

B2

里肌酥肉雞白湯拉麵
Crispy Pork Strip Thick Chicken
Broth Ramen

クリスピーポークストリップ濃厚鶏
ガラスープラーメン



NT\$258
Per Set 每套

B3

金黃魚片雞白湯拉麵
Crispy Fish Fillet Thick Chicken
Broth Ramen

クリスピーフィッシュフィレ濃厚鶏
ガラスープラーメン



NT\$258
Per Set 每套



B4

炙燒舒肥雞白湯拉麵
Sous Vide Chicken Breast
Thick Chicken Broth Ramen

鶏胸肉のスーピング濃厚鶏ガラ
スープラーメン

NT\$248
Per Set 每套

B5

菜肉雲吞雞白湯拉麵
Pork Dumpling Thick
Chicken Broth Ramen

豚団子濃厚鶏だしラーメン

NT\$238
Per Set 每套



組合A
COMBO

NT\$68
1+1加價購
(\$58飲料+蒜味雞絲香米飯)



從F1-F5 擇一

組合B
COMBO

NT\$148
1+1+1加價購
(\$58飲料+蒜味雞絲香米飯+人氣單品)



從E3, E4, E7 擇一



C1

松露乾拌麵 Truffle Tossed Ramen

トリュフ入りラーメン

Delectable, silky strands of noodles and crunchy cucumber strips tossed in a house-made truffle sauce. Served with popular sides, every bite is a pleasure.



NT\$288 Per Set
每套



辣 Spicy



含有蝦 Contains Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone

每碗麵款均附三款開胃涼菜

麵類 CHOICE OF NOODLE 麵の選択



另加 ADD-ONS 追加

加麵
麵の追加
UPSIZED NOODLE
NT\$30

加小碗湯
スープの追加
ADDITIONAL
BOWL OF SOUP

蝦皇湯
海老スープ
Shrimp Broth
NT\$60

雞白湯
濃厚チキンスープ
Thick Chicken Broth
NT\$50

C2

招牌三蝦拌麵
Signature Trio Shrimp
Tossed Ramen

海老トリオラーメン

辣/不辣 Spicy/Non-Spicy
辛い/辛くない



NT\$298
Per Set 每套



C3

香辣蝦滑炙燒舒肥雞拌麵
Ebiko Prawn Paste and Sous Vide Chicken
Breast with Chili Vinaigrette Ramen

海老と鶏胸肉のチリドレッシングラーメン

辣/不辣 Spicy/Non-Spicy
辛い/辛くない



NT\$268
Per Set 每套

C4

香辣蝦雲吞拌麵

Prawn Dumpling with Chili
Vinaigrette Ramen

海老団子チリヴィネグレットラーメン

辣/不辣 Spicy/Non-Spicy
辛い/辛くない

NT\$238

Per Set 每套



C5

里肌酥肉香辣拌麵

Crispy Pork Strip with Chili
Vinaigrette Ramen

クリスピーポークストリップ
チリヴィネグレットラーメン

辣/不辣 Spicy/Non-Spicy
辛い/辛くない

NT\$238

Per Set 每套



組合A
COMBO

NT\$68

1+1加價購

(\$58飲料+蒜味雞絲香米飯)



從F1-F5 擇一

組合B
COMBO

NT\$148

1+1+1加價購

(\$58飲料+蒜味雞絲香米飯+人氣單品)



從F1-F5 擇一

從E3, E4, E7 擇一


前菜


開胃涼菜

APPETIZER

D1

黑金雲耳
Chilled Black Fungus
冷やし黒なめこ



 **NT\$68**
Per Portion 每份

D2


桂花冰釀豆干
Chilled Firm Tofu with Candied Osmanthus
冷やし木綿豆腐のキンモクセイ和え



NT\$68
Per Portion 每份

D3

柚香蘿蔔
Chilled Pickled Radish with Yuzu
大根の柚子漬け



NT\$68
Per Portion 每份

人気のアイテム

人氣單品

SIDE DISH

E1

川燙季節時蔬
Poached Seasonal Vegetable with Minced Garlic
季節野菜のホーチドガーリック添え



NT\$98
Per Portion 每份

E2

溫泉溏心蛋
Tea Lava Egg
味付玉子



NT\$30
Per Portion 每份

E3

里肌酥肉
Crispy Pork Strip
クリスピーポーレストリップ



NT\$128
Per Portion 每份

E4

酥炸魚片
Crispy Fish Fillet
クリスピーフィッシュフィレ



 **NT\$128**
Per Portion 每份

E5

蒜味雞絲香米飯
Fragrant White Rice topped with Garlic Shredded Chicken
香ばしい白米のガーリックチキン添え



NT\$58
Per Bowl 每碗

E6

炙燒舒肥雞肉片
Sous Vide Chicken Breast
鶏胸肉の真空調理



NT\$68
Per Portion 每份

E7

紅油抄手
Pork Dumpling with Chili Vinaigrette
豚肉団子のチリヴィネグレット



 **NT\$120**
Per Portion 每份

E8

鮮蝦紅油抄手
Prawn Dumpling with Chili Vinaigrette
海老団子のチリヴィネグレット



  **NT\$158**
Per Portion 每份

E9

菜肉雲吞雞白湯
Pork Dumpling in Thick Chicken Broth
濃厚チキンスープ入り豚肉団子



NT\$145
Per Bowl 每碗

E10

鮮蝦雲吞雞白湯
Prawn Dumpling in Thick Chicken Broth
海老団子の濃厚チキンスープ仕立て



 **NT\$185**
Per Bowl 每碗



辣 Spicy



含有蝦 Contains Prawn



小心魚骨 May Contain Fish Bone

飲み物



DRINK

- | | | |
|-----------|---|-------------------------------|
| F1 | 可樂
Coke (330ml)
コーラ | NT\$58
Per Can 每罐 |
| F2 | 無糖可樂
Coke Zero Sugar (330ml)
ゼロコーラ | NT\$58
Per Can 每罐 |
| F3 | 雪碧
Sprite (330ml)
スプライト | NT\$58
Per Can 每罐 |
| F4 | 可爾必思
Calpis (335ml)
カルピス | NT\$58
Per Can 每罐 |
| F5 | 桂花清烏龍茶(熱)
Osmanthus Oolong Tea (Hot) (250ml) | NT\$58
Per Glass 每杯 |
| F6 | 冷萃金萱烏龍
Cold Brew Jinxuan Oolong Tea (450ml)
コールドブリュー-金萱烏龍茶 | NT\$68
Per Can 每罐 |
| F7 | 樹頂100%蘋果汁
Apple Juice (320ml)
アップルジュース | NT\$68
Per Can 每罐 |
| F8 | 十全果醋氣泡飲
Sparkling Vinegar (500ml)
スパークリングビネガー | NT\$88
Per Can 每罐 |
| F9 | 台灣金牌啤酒
Taiwan Beer (300ml)
台湾ビール | NT\$98
Per Can 每罐 |

開創餐飲娛樂新思維

以美食天堂為初衷，樂天餐飲集團以多種餐系主題
提供出超凡餐點，和體貼至上的餐飲服務。

並由心出發，從博大精深的中華美食文化中，
捕捉其獨特的精髓，從璀璨的氛圍中營造全新的感官體驗。

不斷提升和創造顧客的用餐期待是我們一直的承諾，
用結合傳統與創新烹製出如在天堂享用的美食！

以多種餐飲概念，全球超過100家餐館為您服務。

Creating New Dimensions of Dining Pleasure

Poised as a diners' paradise, Paradise Group offers gourmet
menus of exceptional value in a wide variety of restaurant concepts
together with a catering arm.

Promising a sensorial experience with service from the heart, every concept
immerses the diner in an atmosphere that captures the finer points of its unique
culture, particularly the finest from its rich array of culinary delights.

True to our mission to improve, enhance and create for our customers'
ultimate experiential enjoyment, Paradise Group marries tradition
with innovation - a match that, as they say, is made in heaven.

*Serving you from more than 100 restaurants globally
across multiple dining concepts.*

備註

以上另須附加10%服務費。
自備酒水須酌收清瓶費。
以上圖片僅供參考，以實際出菜為準。

Disclaimer

Prices are subject to additional 10% service charge.
Corkage fee applies.
Menu pictures are for illustration purposes only.