

組合A NT\$88
1+1加價購
飲料 +
\$68以下單品
從F1-F7擇一

組合B NT\$148
1+1+1加價購
飲料 + \$68以下單品 +
\$98以下單品
從F1-F7擇一

另加	第二次起加麵	加小碗湯		
	NT\$30	蝦皇湯 NT\$60	雞白湯 NT\$50	清雞湯 NT\$50

蝦皇湯 SHRIMP BROTH

每碗麵款均為套餐；附3款開胃涼菜

麵類: 寬麵 / 拉麵

享免費加麵一次(50g)



A1 招牌三寶
蝦湯拉麵套餐
NT\$328 /每套



A3 鮮蝦雲吞
蝦湯拉麵套餐
NT\$268 /每套



A4 雙肉蝦湯
拉麵套餐
NT\$288 /每套



A5 金黃魚片
蝦湯拉麵套餐
NT\$278 /每套



A2 海陸蝦湯
拉麵套餐
NT\$298 /每套

雞湯 CHICKEN BROTH

每碗麵款均為套餐；附3款開胃涼菜

麵類: 寬麵 / 拉麵

享免費加麵一次(50g)

B1 酸菜金黃魚片
雞湯拉麵套餐 (雞白湯)
NT\$278 /每套



主廚推薦



B3 舒肥櫻桃鴨
雞湯拉麵套餐
NT\$288 /每套
(可選雞白/清燉)



B4 里肌酥肉
雞湯拉麵套餐
NT\$258 /每套
(可選雞白/清燉)



B5 雙肉雞湯
拉麵套餐
NT\$278 /每套
(可選雞白/清燉)

主廚推薦

B2 魚子蝦滑松露
拌麵套餐 (附蒜味清燉雞湯)
NT\$288 /每套

人氣單品 SIDE DISH



D1 川燙季節時蔬
NT\$88 /每份



D4 酥炸魚片(4片)
NT\$128 /每份



D2 叉燒肉燥香米飯
NT\$68 /每份



D5 唐揚炸雞
NT\$128 /每份



D3 酥炸牛蒡天婦羅
NT\$68 /每份



D6 黃金里肌酥肉
NT\$88 /每份



E1 黑金雲耳
NT\$58 /每份



E2 爽口皇帝菜
NT\$58 /每份



E3 柚香蘿蔔
NT\$58 /每份

開胃涼菜 APPETIZER

+

加料

G1 溫泉
溏心蛋(1顆)
NT\$30

G2 特製叉燒
肉片(2片)
NT\$68

G3 酥炸
魚片(2片)
NT\$68

G4 舒肥雞
肉片(2片)
NT\$48

G5 舒肥鴨
肉片(2片)
NT\$98

飲料 BEVERAGE

F1 可樂 NT\$58 /每罐
(330ml)

F4 可爾必思 NT\$58 /每罐
(335ml)

F7 原萃日式 NT\$58 /每瓶
無糖綠茶
(350ml)

F2 無糖可樂 NT\$58 /每罐
(330ml)

F5 舒味思蘇打水 NT\$58 /每罐

F3 雪碧 NT\$58 /每罐
(330ml)

F6 桂花清烏龍茶 NT\$58 /每杯
(熱) (250ml)



樂拉麵
LE SHRIMP RAMEN

全台第一家帶有 “鑊氣”的蝦湯拉麵

First 'Wok-Hei' Shrimp Broth Noodle in Taiwan

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。蝦皇湯以粵菜功夫炒出完美鑊氣，滿滿大火熱鑊下生成的迷人香氣。

味道醇香，層次豐富。

蝦湯濃郁奢華，
口味獨特。

海鮮愛好者不可錯過的
終極鮮味體驗。

蝦皇湯 *Shrimp Broth*

鑊氣十足的蝦皇湯~
海鮮愛好者不可錯過的終極鮮味體驗！

選用新鮮老虎蝦，經180°C高溫烘烤後絞碎，融合以老母雞、雞腳等優質食材以慢火熬製超過8小時以上，並佐以八角、茴香、肉桂、丁香和白胡椒等多種亞洲香料，再通過特殊的粵菜烹調方式，由此獲得一碗濃厚鮮香的蝦皇湯。

雞白湯 *Thick Chicken Broth*

溫潤濃郁~
香料與膠質的黃金平衡

以全隻老母雞與雞腳熬煮出的濃郁乳白色湯頭，長時間燉煮讓骨頭裡的膠質與雞肉的鮮甜通通在湯裡融合。再加上獨家調配入湯的亞洲香料肉桂、丁香與白胡椒，讓雞白湯香而不膩，潤且不燥。同步推出全台首發的酸菜雞白湯麵款可做選擇。

清雞湯 *Clear Chicken Broth*

輕盈清爽~
溫和甜潤，低負擔的暖心選擇

承襲樂天餐飲基底功法，將雞骨、豬大骨慢燉細熬，保留住雞骨的自然甘醇，以及豬大骨的淡雅甜潤，讓整體湯感更加澄澈清透。不張揚的鮮香，讓口腔有溫潤回甘的餘韻，輕盈卻不單薄，特別推薦給喜歡清爽口味、或是注重飲食平衡的你。