

組合A

NT\$98
1+1+1加價購
飲料 +
\$68以下單品

從F1-F4擇一

組合B

NT\$158
1+1+1加價購
飲料 + \$68以下單品 +
\$98以下單品

從F1-F4擇一

另加
第二次
起加麵
NT\$30

加小碗湯

蝦皇湯
NT\$60

雞白湯
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)



主廚推薦

A1 招牌三寶
蝦湯拉麵套餐
NT\$338 / 每套



A3 鮮蝦雲吞
蝦湯拉麵套餐
NT\$278 / 每套



A4 雙肉蝦湯
拉麵套餐
NT\$298 / 每套



A5 金黃魚片
蝦湯拉麵套餐
NT\$288 / 每套

雞白湯 THICK 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\$288 / 每套



主廚推薦

主廚推薦

B2 魚子蝦滑松露
拌麵套餐 (附雞白湯)
NT\$298 / 每套



B3 里肌酥肉
雞湯拉麵套餐
NT\$268 / 每套



B4 雙肉雞湯
拉麵套餐
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 田園米飯
NT\$40 / 每份



D5 樂味炸雞
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 水蓮金針
NT\$58 / 每份



E3 胡麻豆腐
NT\$58 / 每份

開胃涼菜 APPETIZER

+

加料

C1 溫泉
滷心蛋 (1顆)
NT\$30

C2 特製叉燒
肉片 (2片)
NT\$68

C3 酥炸
魚片 (2片)
NT\$68

C4 舒肥雞
肉片 (2片)
NT\$48

飲料 BEVERAGE

F1 可樂
(330ml)
NT\$88 / 每罐

F2 無糖可樂
(330ml)
NT\$88 / 每罐

F3 七喜
(330ml)
NT\$88 / 每罐

F4 可爾必思
(335ml)
NT\$88 / 每罐

F5 港式凍檸茶
/ 每杯
NT\$108

F6 龍鳳檸樂
/ 每杯
NT\$108

F7 鹹檸檬
七喜
/ 每杯
NT\$108

F8 馬蹄
竹蔗水
(熱/冷)
/ 每杯
NT\$108

F9 金萱高山
烏龍茶
(熱)
/ 每壺
NT\$128

F10 日式烘焙
蕎麥茶
(熱)
/ 每壺
NT\$128

F11 菊花
普洱茶
(熱)
/ 每壺
NT\$128



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。