

康橋國際學校林口校區 美食街115年01月菜單
Restaurant Menu, January, 2026

| 日期 Date | 1/5 | 1/6 | 1/7 | 1/8 | 1/9 | |
|-----------------|---|--|--|--|--|--|
| 星期 Day | (一) | (二) | (三) | (四) | (五) | |
| 早餐 Breakfast | 主食 | 芝麻包 Sesame Bun | 什錦炒烏龍 Stir-fried Udon with Shredded Pork and Vegetables | 越南法國麵包 Vietnamese Baguette | 香蒜芋頭排骨粉湯 Pork Rib, Taro & Mushroom Rice Noodle Soup | |
| | 副食 1 | 芝麻包 芝麻餡 Deep-fried Pork Ribs | 烏龍麵 豬肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 黑木耳 | 越南法國麵包 洋蔥炒肉片 Stir-fried Pork Slices with Onion | | |
| | 副食 2 | 豬肉角 九層塔 玉米炒蛋 Scrambled Eggs with Corn Kernal | 豬肉角 白蘿蔔 海帶結 蔥花 | 豬肉片 洋蔥 △炸春捲 Deep-fried Spring Rolls | | |
| | 副食 3 | 雞蛋 玉米 蔥 煎蛋 蔬菜 Fresh Vegetable | 雞蛋 煎蛋 蔬菜 Fresh Vegetable | 春捲 ☆醋溜生菜 Vinegar-Dressed Lettuce | | |
| | 熱量 | 533 | 598 | 605 | | 565 |
| | 套餐 | 臘燒坤雞吐司套餐 | 凱薩雞雞堡套餐 | 日式味噌炸雞套餐 | 香蒜吉士蛋可頌套餐 | |
| | 西式 | 全蛋吐司 Whole Wheat Toast | 大芋堡 Big Bite | 菜地瓜 Steamed Sweet Potato | 可頌堡 Croissant Burger | |
| | 副食 1 | 全蛋吐司X2 臘燒坤雞 Roasted Chicken with Teriyaki Sauce | 大芋堡 凱薩雞 Smoked Chicken with Caesar Dressing | 地瓜條 日式味噌雞 Roasted Chicken Wings with Miso | 可頌堡*1 香蒜吉士蛋 Scrambled Eggs with Tomato | |
| | 副食 2 | 雞里肌 白芝麻 荷包蛋 Sunny-side-up | 雞肉絲 雞腿 美乃滋 毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame | 雞腿 白芝麻 味噌 松露蘑菇炒蛋 Truffle Mushroom Scrambled Eggs | 雞蛋 番茄 起司 雞 Chicken Nuggets | |
| | 副食 3 | 牛蒡 茄片、紫洋蔥 Tomato Slices + Onion | 萵筴、小黃瓜、洋蔥 Lettuce, Cucumber, Onion | 水果沙拉 Salad | 胡蘿蔔 沙拉 Salad with Sesame Sauce | |
| 飲品 | 黑豆漿/百香糖茶 Black Soy Milk/ Passion Fruit Green Tea | 鮮奶/柚子紅茶 Milk/ Pomelo Black Tea | 豆漿/多多綠茶 Soy Milk/Green Tea with Yakult | 鮮奶/桂花紅茶 Milk/Osmanthus Black Tea | | |
| 午餐 Lunch | 套餐 | 醬烤大排套餐 | 鹽焗魚片套餐 | 芥藍牛肉套餐 | 黃燜雞套餐 | 日式豬肉炒烏龍套餐 |
| | 主食 | 糙米飯 Brown Rice | 白飯 Rice | 五穀飯 Grain Rice | 白飯 Rice | 日式豬肉炒烏龍 Japanese Stir-fried Pork and Udon |
| | 主菜 (必選) | 醬烤大排 Braised Pork Chop | ☆☆鹽焗魚片 Pickled Cabbage with Fish | 芥藍炒牛肉 Stir-fried Lamb Slices | 黃燜雞 Huangmen Chicken | |
| | 副菜 1 | 涼拌嫩雞雞絲 Chicken Gizzard with Preserved Mustard Green | 魚香肉絲 Stir-fried Shredded Pork | 鹽焗雞 Deep-fried Diced Chicken | ☆客家小炒 Hakka Stir-fried Pork and Squid | 照燒雞腿 Teriyaki Chicken Drumsticks |
| | 副菜 2 | 鮮菇蒸蛋 Scrambled Eggs with Mushroom | 豬肉絲 竹筴 紅蘿蔔 黑木耳 青菜 茄汁豆腐 Braised Tofu with Tomato | 雞胸丁 九層塔 芹菜豆腐 Dried Tofu with Celery | 豬肉片 豆干 魷魚 芹菜 青蔥 辣椒 紅蘿蔔炒蛋 Scrambled Eggs with Carrot | 鹽焗雞 芝麻 ◎日式揚出豆腐 Agedashi Tofu |
| | 副菜 3 | 客家豆干炒肉末 Stir-fried Preserved Mustard and Dried Tofu | 甜豆鮮菇 Stir-fried Vegetables with Sugar Snap Pea | ☆雙菇燻芥菜 Green Mustard and Mushroom | 韓式醬煮馬鈴薯(含芝麻) Braised Potato (Contains Sesame) | 奶油燻菜 Cream Stew |
| | 副菜 4 | 雞茸拌醬 Minced Chicken Sauce | 涼拌雲耳 Black Fungus Salad | 細末大根 Braised Radish | 巧克力小蛋糕 Chocolate Cake | 和風裙帶絲 Japanese-Style Wakame Salad |
| | 青菜 | 時令蔬菜 Seasonal Vegetable | 雲耳 香茶 薑絲 Organic Vegetable | 白蘿蔔 蔥花 Seasonal Vegetable | 巧克力蛋糕(30g) 時令蔬菜 Seasonal Vegetable | 裙帶絲 紅甜椒 Seasonal Vegetable |
| | 湯品 | 芥菜排骨湯 Pork Ribs and Green Mustard Soup | 銀耳 薏仁 枸杞 紅棗 桂圓 White Fungus and Job's Tears Soup | 青木瓜雞湯 Green Papaya and Chicken Soup | 蘿蔔 蔥 芥菜 馬鈴薯 排骨 Radish and Coriander Soup with Pork Ribs | 肉骨茶湯 Bak Kut Teh |
| | 水果 | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit |
| 熱量 | 780 | 780 | 750 | 800 | 765 | |
| 麵食 | 柚香豬肉烏龍麵套餐 | 馬香雞湯麵套餐 | 海鮮雞湯麵套餐 | 韓式豬肉湯麵套餐 | 日式牛肉烏龍麵套餐 | |
| 主食 | 烏龍麵 Udon | 白麵 Noodles | 麵疙瘩 Taiwanese Gnocchi | 烏龍麵 Udon | 烏龍麵 Udon | |
| 主菜 | 兩條肉片 Pork Slices | 清燉雞骨腿 Blanched Chicken Legs | ☆水菜 臭丁+魷魚+蛤蜊 Diced Shark+Squid+Clams | 豬肉 Pork | ●牛肉 Beef | |
| 副菜 | 水蛋蛋+青蔥 Boiled Egg+Scallion | 白蘿蔔+枸杞+紅棗+蔥段 White Radish+Goji+Red Dates+Scallion | ☆☆魚板+香菇 Fish Cake+Mushroom | 紅蘿蔔+洋蔥 Carrot+Onion | 紅蘿蔔+青蔥+薑絲+芝麻 Carrot+Scallion+Egg+Sesame | |
| 小菜 1 | 薄鹽毛豆筴 Edamame | 涼拌雲耳 Black Fungus Salad | 銅鑼燒 Dorayaki | 韓式麻餅 Korean-Style Warabi Mochi | ◎日式揚出豆腐 Agedashi Tofu | |
| 小菜 2 | 毛豆筴 涼拌嫩雞雞絲 Chicken Gizzard with Preserved Mustard Green | 雲耳 香茶 薑絲 蒜蓉油豆腐 Braised Oily Tofu with Garlic | 銅鑼燒 Dried Tofu with Celery | 麻餅 煎餅 煎果 花生 Korean-Style Braised Potatoes (Contains Sesame) | 板豆腐 白蘿蔔 蔥 海苔 味霖 和風裙帶絲 Japanese-Style Wakame Salad | |
| 青菜 | 煎蛋 蔬菜 Fresh Vegetable | 川燙高麗菜 Blanched Cabbage | 煎蛋 蔬菜 Fresh Vegetable | 川燙高麗菜 Blanched Cabbage | 燙青花菜 Broccoli | |
| 湯品 | 柚香豬骨湯底 Pork Bone Soup with Pomelo | 馬香雞湯底 Makayu Chicken Soup | ★海鮮湯底 Seafood Soup | 大骨湯底 Bone Broth | 昆布湯底 Kombu Beef Soup | |
| 水果 | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | |
| 熱量 | 800 | 820 | 720 | 900 | 810 | |
| 晚餐 Dinner | 套餐 | 爆炒金沙豬五花套餐 | 酥炸比目魚套餐 | 赤肉雞腿套餐 | 展博雞腿套餐 | 香烤雞腿套餐 |
| 主食 | 白飯 Rice | 紫米飯 Black Rice | 黃油麵 Noodles | 薑黃飯 Turmeric Rice | 白飯 Rice | |
| 主菜 1 | 爆炒金沙豬五花 Fried Jinsha Pork Belly with Peeled Chili Peppers | ☆☆酥炸比目魚 Deep-fried Fish Fillet | ◎赤肉雞 Pork Strips | 手作炭烤雞串(含芝麻) Grilled Chicken Skewers (Contains Sesame) | 香烤雞腿排 Roasted Chicken Leg | |
| 主菜 2 | 五花肉 高麗菜 筍 白菇 紅蘿蔔 青蔥 鹹蛋 | | 豬肉粉 Bamboo Shoots+Mushroom+ Egg Drop | 清肉丁 彩椒 洋蔥 香茶 花生粉 香沙茶 芝麻 ◎△酥炸春捲 Deep-fried Spring Rolls | 雞腿排 豬肉燒 Soy-braised Pork | |
| 副菜 1 | ◎虎皮炸蛋 Deep-fried Eggs | 肉燥+三角油豆腐 Braised Minced Pork + Braised Egg | △☆香油麵不辣+豆干片 Braised Fish Cake + Dried Tofu Slices | 梅香蘿蔔 Radish with Plum | 綠花椰菜 炒麵 Stir-fried Mushrooms and Broccoli | |
| 副菜 2 | 雞蛋 煎蛋 蔬菜 Fresh Vegetable | 雞腿肉 碎干丁 香菇+三角油豆腐 煎蛋 蔬菜 Fresh Vegetable | 甜不辣 豆干片 青蔥 Chinese Cabbage and Carrot | 白蘿蔔 蒜香 Fresh Vegetable | 青花菜 香菇 Fresh Vegetable | |
| 水果 | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | 水果 Fruit | |
| 湯品 | 蒜頭蘿蔔雞湯 Chicken Soup with Garlic and Radish | 海苔蛋花湯 Kelp and Egg Drop Soup | ☆★柴魚沙茶湯底(含芝麻) Bonito Shacha Broth (Contains Sesame) | 黑糖粉條紅茶 Brown Sugar Tapioca Strips Black Tea | 胡瓜油豆腐 Cucumber and Fried Tofu Soup | |
| 熱量 | 880 | 860 | 850 | 780 | 855 | |

△夾加工品 Processed Food
◎夾油炸物 Deep-fried Food
☆夾煎類 Fish
★夾帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●夾牛羊製品
沙茶醬含帶殼海鮮及芝麻，不含花生成分
本行食材一律採用國產，未使用輻射污染食品