

康橋國際學校林口校區 美食街114年11月菜單
Restaurant Menu, November 2025

日期 Date		11/10	11/11	11/12	11/13	11/14	
星期 Day		(一)	(二)	(三)	(四)	(五)	
早餐 Break-fast	中式	主食	★沙茶牛肉羹麵(含芝麻) Noodles with Thick Soup (contain Sesame Oil)	燒餅 Clay Oven Roll	鮮肉包(65G) Meat Bun	三杯鐵板麵 3-Cup Stir-fried Noodles	
			黃油麵 竹筍 金針菇 紅蘿蔔 香菜 薑沙茶	燒餅(芝麻) 燒餅(芝麻)	鮮肉包 鮮肉包	白麵 豆芽菜 紅蘿蔔 九層塔 老薑	
		副食1	赤肉羹 Meat Strips	泰式里肌豬排 Braised Thai-style Pork Chop	港式豉椒排骨 Steamed Pork Ribs With Black Bean	塔香雞絲 Shredded Chicken with Basil	
			豬肉柳 青菜	里肌肉 排 薑 蒜 洋葱 香菜 檸檬	豬肉角 芋頭 紅椒 豆豉	雞肉絲 九層塔	
		副食2	油蛋 Braised Egg	蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Scallion	毛豆炒蛋 Scrambled Eggs with Edamame	油蛋 Braised Egg	
			雞蛋	雞蛋 玉米 蔥花	雞蛋 毛豆仁	雞蛋	
	副食3	鳳尾蔬菜 Fresh Vegetable	馬荳、苜蓿芽 Lettuce, Alfalfa	鳳尾蔬菜 Fresh Vegetable	鳳尾蔬菜 Fresh Vegetable		
	熱量	520	500	480	480		
	套餐	照燒鮮嫩雞柳套餐	青醬鴨肉螺旋麵套餐	葡萄乾麵包套餐	乳酪丁餐包套餐		
		西式	主食	蒸地瓜 Steamed Sweet Potato	青醬鴨肉螺旋麵 Fusilli and Duck with Pesto Sauce	雜糧葡萄乾麵包(含堅果) Raisin Multigrain Bread	乳酪丁餐包 Cheese Bun
地瓜條	雜糧葡萄乾麵包			乳酪丁餐包			
副食1	照燒鮮嫩雞柳 Teriyaki Chicken Tender		🔥 水牛城辣翅腿 Buffalo Spicy Drumette	義式香料烤豬肉時蔬 Braised Pork and Vegetables with Spices			
	雞里肌*2 洋葱 白芝麻		翅小饅*2	豬肉柳 杏鮑菇 紅甜椒 蘆筍 紫洋葱			
副食2	松露蘑菇起司炒蛋 Scrambled Eggs with Mushrooms		荷包蛋 Sunny-side-up	焗烤南瓜 Baked Pumpkin	◎香蕉薯條 Banana Fries		
	雞蛋 蘑菇 起司 綠松露		雞蛋	南瓜 起司 綠	香蕉薯條		
副食3	迷迭香烤時蔬 Roasted Vegetables with Rosemary	紅片青花	堅果沙拉 Salad	溫沙拉 Salade Tiede			
	菜豆 紅蘿蔔 柳瓜 黃椒	Stir-fried Broccoli with Carrot	馬荳 紫高麗菜 苜蓿芽 腰果	白花菜 紅蘿蔔 黃甜椒 鴻喜菇			
飲品	鮮奶/柳橙綠茶 Milk/Orange Green Tea	黑豆漿/玫瑰紅茶拿鐵 Black Soybean Milk/Rose Milk Tea	鮮奶/鮮柚蜜紅茶 Milk/Citron Honey Black Tea	低糖豆漿/可爾必思 Soybean Milk/Calpis			
午餐 Lunch	套餐		椒鹽酥排骨套餐	茄汁雞腿套餐	蜜汁雞腿丁套餐	蔥蒜醬爆飯麵套餐	
	主食	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice	五穀飯 Grain Rice	白飯 Rice	蘑菇醬爆飯麵 Teppanyaki Noodles with Mushroom Sauce	
		主菜 (必選)	◎椒鹽無骨排骨 Deep-fried Pork Chop	△△蒲燒鯛魚 Kabayaki Sea Bream	◎蜜汁腰果雞丁 Stir-fried Diced Chicken and Cashew with Honey Sauce		🔥 宮保雞丁 Kung Pao Diced Chicken
	副菜 1		後腿肉排	蒲燒鯛魚	雞胸丁 洋葱 彩椒 腰果 白芝麻	雞胸丁 骨腿丁 乾辣椒 青蔥 花生	
		副菜 2	三杯雞粒 3-Cup Chicken	日式牛蒡炒肉絲 Stir-fried Shredded Pork and Burdock	紅燒肉丁 Braised Diced Pork	☆西芹鮮魚丁 Stir-fried Fish Cubes with Celery and Bamboo Shoots	
	副菜 3		雞排 米血糕 洋葱 蒜粒 九層塔 塔香紅燒豆腐 Braised Tofu with Basil	豬肉絲 牛蒡 紅蘿蔔 白芝麻 毛豆菜蛋 Steamed Egg with Edamame	鯽魚丁 竹筍 西洋芹 蝦仁 玉米蔥花炒蛋 Scrambled Eggs with Corn	雞骨腿 白芝麻 ◎五味香酥豆腐 Spicy Deep-fried Tofu	
		副菜 4	板豆腐 甜豆 九層塔	四角油豆腐 蔥段 蒜粒	雞 蛋 毛豆仁 玉米粒 雞 蛋 蔥	板豆腐 雞 蛋 蒜 香菜	
	青 菜		鮮炒蘆瓜 Stir-fried Bottle Gourd with Vegetable	奶油燉菜 Cream Stew Vegetables	薑蔥蒜油炒麵腸 Stir-fried Wheat Gluten Roll with Sesame Oil and Shredded Ginger	鮮蔬炒年糕 Stir-fried Vegetables and Rice Cake	
		青 菜 2	蒲瓜 豆包粒 紅蘿蔔 香菇	馬鈴薯 青花菜 紅蘿蔔 鴻喜菇	麵腸 杏鮑菇 猴頭菇 九層塔 薑絲	大白菜 年糕 紅蘿蔔 黑木耳	
	湯 品		瓜仔肉末 Minced Pork with Pickled Cucumber	日式柚香漬蘿蔔 Japanese Preserved Radish	☆泰式涼拌青木瓜絲 Green Papaya Salad	◎酥炸花生小饅頭 Deep-fried Bun with Peanut	
		水 果	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	白蘿蔔 柚子醬 時令蔬菜 Seasonal Vegetable	青木瓜 番茄 花生 香菜 檸檬 魚露 時令蔬菜 Seasonal Vegetable	小饅頭 花生醬 時令蔬菜 Seasonal Vegetable	
	水 果 2		鳳尾蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	有機蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	
		麵 食	肉骨茶 Bak Kut Teh	地瓜圓燒仙草 Sweet Potato Shoots and Grass Jelly	竹筍排骨湯 Bamboo Shoots and Pork Ribs Soup	黃金草蓴雞湯 Radish Soup	
	麵 食 2		龍骨丁 高麗菜 枸杞 薑片	仙草汁 地瓜圓 綠豆	竹筍 龍骨丁 紅蘿蔔	白蘿蔔 雞排丁 蕪荳花 紅薑	
		麵 食 3	水餃*8 Dumplings*8	陽春麵 Plain noodles	寬粉 Mung Bean Noodles	白麵線 Thin Noodles	
	麵 食 4		豬肉片 Pork Slices	◎豬肉角+糖軟骨丁 Pork	☆◎鯽魚丁 Diced Mackerel	清燉雞骨腿 Blanched Chicken Legs	
		麵 食 5	☆泡菜+金針菇+海苔絲 Kimchi+ Enoki Mushrooms+Seaweed	冬瓜+洋葱+香菜 White Gourd+Celery+Coriander	腐竹+鹹菜+青蔥+香菜+辣椒 Meatball+Bean Curd+Pickled Mustard Greens+Scallion+Cilantro+Chili Pepper	香菇+枸杞+紅豆+薑段 Mushroom+Goji+Red Dates+Scallion	
	麵 食 6		🔥 ☆△韓式炒魚餅(含芝麻) Korean Stir-Fry Fish Cake	蔥燒油豆腐 Braised Tofu	醋溜涼拌青蔬 Vinegar-Dressed Chilled Vegetables	涼拌素雞 Black Fungus Salad	
		麵 食 7	魚餅 油片絲 洋葱 蔥花 白芝麻	四角油豆腐 蔥段 蒜粒	季節青菜 紅蘿蔔 洋葱 花生	雲耳 香菜 薑絲	
	麵 食 8		鳳尾蔬菜 Fresh Vegetable	◎雙色地瓜球 Chocolate Bun	甜薯球 Sweet Potato Balls	三色飯芽 Stir-fried Shredded Bean Curd with Vegetables	
		麵 食 9	大白菜+韭菜 Chinese Cabbage+ Chive	鳳尾蔬菜 Fresh Vegetable	黃豆芽+金針菇 Bean Sprouts+Enoki Mushrooms	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	
	麵 食 10		☆泡菜湯底 Kimchi Soup	大骨湯底 Bone Broth	★海鮮湯底 Seafood Soup	★珠貝雞高湯底 Scallop Chicken Broth	
		麵 食 11	水 果 Fruit	水 果 Fruit	水 果 Fruit	水 果 Fruit	
	麵 食 12		830	900	800	820	
		晚餐 Dinner	套餐		古早味雞肉飯套餐	叻沙雞麵飯套餐	日式牛丼套餐
	主食		雞肉飯 Chicken Rice	油麵 Noodles	●●日式牛丼 Japanese Beef Rice	塔可肉醬飯 Taco Rice	豬油拌飯 Rice with Pork Fat
			主菜 1				
	主菜 2			油蛋+香油油豆腐 Braised Egg+Braised Oily Tofu	角嘴+☆△魚餃+九層塔 Bean Curd+ Fish Dumpling+ Basil	☆日式醬油蛋 Japanese Braised Egg	煎雞蛋 Pan-fried Egg
主菜 3			水煮蛋 三角油豆腐*2	福菜油豆腐	雞蛋 柴魚露	雞蛋	
	副菜 1		Braised Bamboo Shoots with Preserved Vegetables	🔥 滇式涼拌高麗菜 Yunnan-Style Cabbage	和風涼拌洋葱 Japanese Onion Salad	烤薯餅 Baked potato wedges	
副菜 2			筍干 福菜 辣椒	高麗菜 紅蘿蔔 洋葱 香菜 蒜頭 辣椒	洋葱 紫洋葱 芝麻 柴魚花	馬鈴薯 義式香料	
	副菜 3		鳳尾蔬菜 Fresh Vegetable	川燙豆芽菜 Blanched Bean Sprouts	鳳尾蔬菜 Fresh Vegetable	紅片雙花 Carrots and Cauliflower	
副菜 4			水 果 Fruit	水 果 Fruit	水 果 Fruit	水 果 Fruit	
	湯 品		冬瓜燉雞湯 Winter Melon Chicken Soup	★叻沙湯底(含花生、奶) Laksa Soup Base (contains peanuts and dairy)	馬鈴薯濃湯 Potato Soup	粉條玫瑰紅茶 Rose Black Tea with Glass Jelly	
湯 品 2			冬瓜 雞排丁 紅蘿蔔	馬鈴薯 紅蘿蔔 洋葱 奶粉	粉條 紅茶 玫瑰糖漿	海苔蛋花湯 Egg Drop Soup with Kelp Sprouts	
	湯 品 3		810	840	850	850	

△表加工品 Processed Food
◎表油炸物 Deep-fried Food
☆表魚類 Fish
★表帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●表牛羊肉製品
沙茶醬含帶殼海鮮及芝麻，不含花生成分
本校食材一律使用國產豬，未使用輻射污染食品