

康橋國際學校林口校區 美食街115年04月菜單
Restaurant Menu, April, 2026

日期 Date	4/6	4/7	4/8	4/9	4/10
星期 Day	(一)	(二)	(三)	(四)	(五)
午餐 Brea k-fast	主餐		什錦炒烏龍 Stir-fried Udon with Shredded Pork and Vegetables	燒餅 Clay Oven Roll	香菇芋頭排骨菜湯 Pork Rib, Taro & Mushroom Rice Noodle Soup
	副餐 1		烏龍麵 豬肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 粟木耳	燒餅	
	副餐 2		日式豬肉肉皮 Braised Pork with Vegetables	艾草肉排 Pork Chop with Sweet Bean Sauce	
	副餐 3		豬肉角 白蘿蔔 海帶結 蔥花	黑煎肉排 洋蔥	米粉 豬肉角 芋頭 香菇 蒜苗
	副餐 4		芙蓉羹 Tea Egg	蔥花玉米炒蛋 Scrambled Egg with Scallion and Corn	香油豆腐 Braised Tofu
	副餐 5		雞蛋	雞蛋 玉米 蔥花	四角油煎 青菜
	副餐 6		展展蔬菜 Fresh Vegetable	萵苣、牛蒡苗 Lettuce, Tomato	展展蔬菜 Fresh Vegetable
	熱量		598	605	565
	套餐		巧克力蛋糕套餐	日式味噌燻雞套餐	香脆起司可頌套餐
	主餐		巧克力蛋糕麵包 Chocolate Pineapple Bun	蒸地瓜 Steamed Sweet Potato	可頌堡 Croissant Burger
副餐 1		巧克力蛋糕麵包 粉紅醬料 蒜苗炒雞 Stir-fried Chicken and Vegetable with Tomato and Cream Sauce	日式味噌燻雞 Roasted Chicken Wings with Miso	可頌堡*1 ◎△酥炸香雞堡 Deep-fried Chicken Chop	
副餐 2		雞肉柳 青花菜 番茄 洋蔥 白菇 粉粉	雞翅 白芝麻 味噌	雞排堡	
副餐 3		焗烤南瓜通心粉 Baked Macaroni with Pumpkin	松露薯絲炒蛋 Scrambled Eggs with Truffle and Mushroom	番茄吉士蛋 Scrambled Eggs with Tomato and Cheese	
副餐 4		通心粉 南瓜 起司絲	雞蓉 蒜苗 起司 蒜苗	雞蛋 薯絲 起司 蒜苗	
副餐 5		紅薯 薯沙拉 Quinoa Salad	水果沙拉 Fruit Salad	胡麻沙拉 Salad with Sesame Sauce	
副餐 6		蒜苗 玉米粒 紫洋蔥 毛豆仁 紅薯	2種季節水果 蒜苗 豌豆 蒜苗 蒜苗	蒜苗 紅蘿蔔 小黃瓜 蒜苗	
熱量		585	610	587	
飲品		鮮奶/決明子麥茶 Milk/Cassia Seed and Barley Tea	豆漿/可爾必思 Soy Milk/Calpis	鮮奶/桂花紅茶 Milk/Osmunthus Black Tea	
套餐		獅子鱈魚套餐	燒汁雞腿套餐	香脆雞套餐	日式豬肉炒烏龍套餐
主餐		白飯 Rice	白飯 Rice	白飯 Rice	日式豬肉炒烏龍 Yaki Udon with Pork
主菜 (必選)		六樹子茶鱈魚 Steamed Sea Bass with Pickled Cordia	◎燒汁雞腿 Deep-fried Drumstick	黃明雞 Huanmen Chicken	
副菜 1		鱈魚片 蔥薑	樟腿白芝麻 青菜	骨腿丁 蒜丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 青椒 香菇	◎照燒豬排 Deep-fried Pork with Teriyaki
副菜 2		魚香肉絲 Stir-fried Shredded Pork	△三杯豬肉 Three-Cup Pork	☆客家小炒 Hakka style stir fry	黑煎肉排 Braised Tofu
副菜 3		蒜汁豆腐 Braised Tofu with Tomato Sauce	豬肉片 蒜苗 蒜苗 蒜苗 蒜苗 蒜苗	豬肉片 豆腐 蒜苗 蒜苗 蒜苗 蒜苗	日式醬油蛋 Agedashi Tofu
副菜 4		板豆腐 香菇	板豆腐 香菇 鴻喜菇 青蔥	雞蛋 紅蘿蔔	白煮蛋 蔥花 味露
副菜 5		鮮菇白飯 Stir-fried Cauliflower and Mushroom	菜豆炒干絲 Stir-fried Long Beans with Dried Tofu	韓式醬煮馬鈴薯(含芝麻) Braised Potato (Contains Sesame)	奶油燉菜 Cream Stew Vegetables
副菜 6		白花椰 鴻喜菇	菜豆 白干絲 芹菜	馬鈴薯 蔥花 蒜泥 白芝麻	青花菜 紅蘿蔔 鴻喜菇 粉粉
副菜 7		凉拌雲耳 Black Fungus Salad	雞蓉拌醬 Minced Chicken Sauce	照燒燒 Doravaki	和風裙帶絲 Japanese-Style Wakame Salad
副菜 8		雲耳 香茶 薑絲	雞軟肉 洋蔥 紅蔥頭	銅鑼燒	裙帶絲 紅甜椒
青菜 1		時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable	時令蔬菜 Seasonal Vegetable
青菜 2		有機蔬菜 Organic Vegetable	展展蔬菜 Fresh Vegetable	有機蔬菜 Organic Vegetable	展展蔬菜 Fresh Vegetable
湯品		銀耳 薏仁 湯 White Fungus and Job's Tears Soup	青木瓜雞湯 Green Papaya and Chicken Soup	香茅 蒜苗 排骨 湯 Radish and Coriander Soup with Pork Ribs	味噌 燉菜 湯 Vegetables Miso Soup
水果		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
熱量		780	750	800	765
套餐		咖哩豬肉烏龍麵套餐	炸蝦豆腐烏龍麵套餐	韓式豬肉湯麵套餐	日式牛肉烏龍麵套餐
主餐		烏龍麵 Udon	烏龍麵 Udon	烏龍麵 Udon	烏龍麵 Udon
主菜		湖辣肉片 Pork Slices	△◎★炸蝦*3 Crispy Shrimp*3	豬肉 Pork	●牛肉 Beef
副菜		水煮蛋+馬鈴薯+紅蘿蔔 Boiled Egg+ Potato+ Carrot	油渣豆皮+雞蛋 Bean Skin+ Egg	紅蘿蔔+洋蔥 Carrot+Onion	紅蘿蔔+青蔥+姜絲+芝麻 Carrot+Scallion+Egg+ Sesame
小菜 1		鹽焗毛豆菜 Salted Edamame	凉拌黃豆芽 Bean Sprout Salad	韓式糰餅 Korean-Style Warabi Mochi	◎日式燻出豆腐 Agedashi Tofu
小菜 2		毛豆菜	黃豆芽 紅蘿蔔	蔬餅粉 黑糖 腰果 花生	板豆腐 白蘿蔔 蔥 海苔 味露
青菜		柑橘涼拌雞絲 Chicken Gizzard with Citrus Sauce	胡麻菜(含芝麻) Sesame Spinach (Contains Sesame)	韓式醬煮馬鈴薯(含芝麻) Korean-Style Braised Potatoes (Contains Sesame)	和風裙帶絲 Japanese-Style Wakame Salad
湯品		雞絲 洋蔥 蒜苗	菠菜 胡麻醬	馬鈴薯 蔥花 蒜泥 白芝麻	裙帶絲 紅甜椒
水果		川燙菠菜 Blanched Spinach	海帶芽+青蔥 Kelp Sprouts+ Scallion	川燙高麗菜 Blanched Cabbage	燙青芥藍 Broccoli
湯品		奶香咖哩湯底 Curry Soup	白樂煮湯底 Benito 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
熱量		800	720	900	810
套餐		日式照燒鰻魚套餐	蒜片雞排義大利麵套餐	醬汁燻雞腿套餐	香烤雞腿套餐
主餐		紅薯 麥飯 Quinoa Rice	蒜片雞排 Bolognese Pasta	糙米飯 Brown Rice	白飯 Rice
主菜 1		☆日式照燒鰻魚(含芝麻) Japanese Braised Fish Fillet	蒜片雞排 義大利麵	醬汁燻雞腿 Brown Sauce Braised Pork Shank	香烤雞腿排 Roasted Chicken Leg
主菜 2		油甘 蒜排 洋蔥 芝麻	義大利麵 豬絞肉 蘑菇 蒜苗 洋蔥	豬排 紅蘿蔔 洋蔥 麵粉 奶油 巴西里	雞腿排
副菜 1		味噌香蔥雞絲 Miso Shredded Chicken	◎美式酥炸雞柳 American-Style Crispy Chicken Tenders	蒜苗 雞丁 雞丁	豬肉排 Soy-braised Pork
副菜 2		雞肉絲 小黃瓜 洋蔥 紅蘿蔔 味噌	雞里肌X3	雞胸丁 白蘿蔔 紅蘿蔔	豬肉片 大白菜 紅蘿蔔
副菜 3		鮮菇 絲瓜 Stir-fried Sponge Gourd and Mushroom	香料 馬鈴薯泥 Mashed Potato with Italian Herb	黃金裙帶菜 Golden Kelp Salad	鮮菇 炒蒜 Stir-fried Vegetable and Mushrooms
副菜 4		絲瓜 秀珍菇 冬粉	馬鈴薯 義式香料 奶油	裙帶菜 紅蘿蔔 南瓜 豆腐乳	豆瓣 彩椒 鴻喜菇
副菜 5		展展蔬菜 Fresh Vegetable	展展蔬菜+紅蘿蔔 Broccoli and Carrot	展展蔬菜 Fresh Vegetable	展展蔬菜 Fresh Vegetable
副菜 6		水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit	水果 Fruit
湯品		牛蒡味噌豆腐湯 Burdock and Tofu Miso Soup	南瓜濃湯 Pumpkin Soup	綠豆 薏仁 湯 Mung Bean and Pearl Barley Soup	△黃瓜 九月 湯 Cucumber Soup
副菜 7		板豆腐 牛蒡	南瓜 紅蘿蔔 洋蔥 粉粉	洋蔥 紅 綠豆	大黃瓜 貢丸 湯
熱量		820	850	810	855

△夾加工品 Processed Food
◎裹油炸物 Deep-fried Food
☆夾魚類 Fish
★夾帶殼海鮮 Shrimp and Shelled Seafood
●夾牛牛製品
◎夾菜 含帶殼海鮮及芝麻, 不含花生成分
本行食材一律採用國產, 夾律用麵粉沖淡食品