


樂

LE  SHU 一席四季·一味初心

蔬



## 4人合菜

圖片僅供參考

相聚的每一刻，  
都想與您樂享蔬食

## 2 ~ 3 人 合 菜

### 樂蔬特選前菜 擇2

麻辣夫妻肺片 / 雙白(白玉苦瓜、柚子蘿蔔)  
陳醋香椿脆三絲 (3入)

### 精緻點心

芝麻黑松露生煎包 (3入)  
+\$150升級 | 酪梨鮮果沙拉

### 主廚推薦

覆盆子糖醋猴頭菇

### 高湯料理 擇1

星洲肉骨茶 / 香濃豆漿鍋

### 特色主食 擇1

菌菇乾炒河粉 / 黑松露醬香炒飯

### 精選飲品

阿里山高山茶/桂花烏龍/鐵觀音/普洱/黃金蕎麥茶  
+\$40升級 | 五紅雜糧飲

\$1,280

### 樂蔬特選前菜 擇2

麻辣夫妻肺片 / 雙白(白玉苦瓜、柚子蘿蔔)  
五味子醬核果拌藕片

### 精緻點心 擇1

芝麻黑松露生煎包 (4入) / 開心叉燒包 (4入)

### 清爽沙拉 擇1

酪梨蔬果沙拉 / 和風蔬果沙拉

### 主廚推薦 擇1

覆盆子糖醋猴頭菇 / 金沙彩蔬

### 酥炸料理

酥炸天婦羅

### 高湯料理 擇1

星洲肉骨茶 / 香濃豆漿鍋

### 特色主食 擇1

菌菇乾炒河粉 / 黑松露醬香炒飯

### 精緻甜點

雙色芝麻球 (4入)

### 精選飲品

阿里山高山茶/桂花烏龍/鐵觀音/普洱/黃金蕎麥茶  
+\$40升級 | 五紅雜糧飲

\$2,480

## 4 人 合 菜

# 靜幽茗茶

阿里山高山茶 \$120/壺

Alishan Oolong Tea (Pot)  
高海拔孕育清甜花香，輕發酵製成，滋味甘潤

桂花烏龍 \$120/壺

Osmanthus Oolong Tea (Pot)  
以桂花薰製，將芬芳傳達至烏龍茶心，香氣分明

鐵觀音 \$120/壺

Tie Kuan Yin (Pot)  
經中度發酵、重度烘焙製成，焙香濃郁醇厚

普洱 \$120/壺

Pu-er (Pot)  
經後發酵陳化，茶湯厚實沉穩，略帶木質與熟果香氣

黃金蕎麥茶 \$120/壺

Buckwheat Tea (Pot)  
嚴選金黃色蕎麥焙炒而成，散發穀物與堅果清香

自備茶葉須酌收茶資費\$100/壺  
A tea service fee of \$100 per pot  
will be charged for bringing your own tea.

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

## 風味飲品

-  堅果燕麥飲 / 壺 \$180  
 Mixed Nut Oat Drink (Pot)
- 五紅雜糧飲 / 壺 \$180  
 Five-Red Nourishing Drink (Pot)
- 洛神山楂烏梅汁 / 壺 \$120  
 Hibiscus, Hawthorn & Smoked Plum Juice (Pot)
- 洛神山楂氣泡飲 / 杯 \$120  
 Sparkling Hibiscus & Hawthorn Refresher (Glass)
- 百香柳橙氣泡飲 / 杯 \$120  
 Sparkling Passion Fruit & Orange (Glass)
- 可樂 330ml / 罐 \$60  
 Coke (Can)
- 雪碧 330ml / 罐 \$60  
 Sprite (Can)
- 黑麥汁 330ml / 瓶 \$80  
 Dark Malt Drink (Bottle)
- 白麥汁 330ml / 瓶 \$80  
 Light Malt Drink (Bottle)

以上價格需加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge.

堅果燕麥飲 

圖片僅供參考



## 初心 樸食

正寬法師合作料理  
Collaboration Specials

### 以料理療癒人心 韓國寺刹飲食代表 — 正寬法師

享譽國際的紀錄片《主廚的餐桌》中，韓國白羊寺天真庵的「正寬法師」(정관스님)以巧手將樸實的天然食材，幻化成令人驚豔的蔬食佳餚，其料理「食材本位」的精神深受景仰，也帶領起一股崇尚自然的「寺刹飲食」風潮。

正寬法師的料理被《紐約時報》譽為「世界上最精緻的食物」，並榮獲2022年亞洲50最佳餐廳「標誌人物獎」，更是備受全球米其林主廚們推崇的禪食料理家。

### 尊重自然的生活哲學

正寬法師的廚房哲學，強調料理是修行的過程，透過烹飪實踐佛法中的「色、受、想、行、識」。保留食材的原始風貌，無過度加工與調味，運用醃漬、發酵、日曬等技法，以時間與氣候為佐料，釀造出獨一無二的食材真味。正寬法師以料理療癒人心的正念，影響了很多人，漢來美食也深受啟發。

### 與您分享純粹的美好

正寬法師為樂蔬 LE SHU 手作三道料理，以時蔬、菇類、豆製品為基底，以其特製的覆盆子、核果、辣醬、醬油等醬料調味，充分展現食原味的自然精神。

🍴🍷 覆盆子糖醋猴頭菇 \$320

Lion's Mane Mushrooms in Sweet & Sour Raspberry Sauce



圖片僅供參考

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

🍴🍷 辣 🍳 蛋 🥛 奶 🥜 堅果 🌿 花生 🌱 芝麻

初心  
樸食

Collaboration  
Specials




🍴🍷 五味子醬核果拌藕片 \$180

Lotus Root Salad with Mixed Nuts & Schisandra Dressing

🍴🍷 韓式辣醬燒 \$270

Korean Gochujang Stir-Fried Smoked Tofu & Gluten





# 素食者的綠色奶油 舌尖上的一抹滑順香濃

## 酪梨Avocado

酪梨富含不飽和脂肪與膳食纖維，  
口感綿密滑順，帶有淡雅的堅果與奶油香氣  
常應用於各式沙拉、涼菜料理中，  
透過醃漬可變化多樣風味，  
風味清新兼具高營養價值。



🌶️ 🥛 🍷 酪梨普切塔 / 3入  
Avocado Bruschetta (3 pcs)

\$190

🌶️ 辣 🍳 蛋 🥛 奶 🥥 堅果 🌿 花生 🌱 芝麻

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

圖片僅供參考

🍷 🥛 酪梨鮮果沙拉 (油醋醬 / 優格醬)  
Fresh Fruit & Avocado Salad  
(Vinaigrette / Yogurt Dressing)

\$380



# 開胃 前菜

雙白



雙白 (白玉苦瓜、柚子蘿蔔) \$160

Twin White Delicacies  
(Bitter Melon & Pomelo Radish)

芥末酪梨 \$210

Avocado with Wasabi

◯ 和風蔬菜沙拉 \$360

Japanese-Style Garden Salad

◯ 陳醋香椿脆三絲 / 4入 \$190

Deep-fried Vegetable Roll  
with Vinegar Sauce (4 pcs)

🌶️🍄 麻辣夫妻肺片 \$150  
Mala King Oyster Mushroom &  
Tofu Platter



🌶️🍄🥚🥛 川椒海鹽核桃 \$170  
Sichuan Pepper Sea Salt Walnuts

🌶️ 辣 🍳 蛋 🥛 奶 🥚 堅果 🌿 花生 🍫 芝麻

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

圖片僅供參考

# 中華料理



## 川粵小炒皇



圖片僅供參考

- 🍴 〇 川粵小炒皇 \$280  
Sichuan-Cantonese Supreme Stir-Fry
- 🍴 藜麥麻婆豆腐 \$280  
Mapo Tofu with Quinoa
- 〇 欖菜四季豆 \$280  
Green Beans with  
Chinese Olive Vegetable
- 🍴 〇 青花椒蒸腐竹 \$280  
Steamed Tofu Skin with  
Green Sichuan Peppercorn

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

## 金沙彩蔬



圖片僅供參考



## 香椿豆腐

- 豆豉素蚶 \$300  
Vegetarian Oysters  
with Fermented Black Bean Sauce
- 香椿豆腐 \$230  
Toona Sauce Tofu
- 花菇扒芥藍 \$380  
Braised Chinese Broccoli  
with Shiitake Mushrooms
- 🍷 ○ 金沙彩蔬 \$320  
Crispy Vegetables with Egg Yolk
- 蟲草木耳時蔬 \$220  
Sautéed Vegetables with  
Black Fungus and Cordyceps Militaris

🌶️ 辣 ○ 蛋 🥛 奶 🥜 堅果 🌿 花生 ○ 芝麻

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

A close-up photograph of a person's hands holding several fresh mushrooms. The mushrooms are of various sizes and are being held in a way that showcases their texture and color. The background is dark, making the mushrooms stand out. The lighting is soft, highlighting the gills and stems of the mushrooms.

# 森林中的寶石 百變百搭的料理小精靈

## 蕈菇 Mushroom

蕈菇類具有豐富的膳食纖維及礦物質，且富含水分，烹調後質地柔嫩多汁，散發淡淡木質調香氣，清炒、燉煮、炙烤可呈現出不同風味與口感。

Signature  
Main Courses特色  
主食

菌菇乾炒河粉

圖片僅供參考

○ 菌菇乾炒河粉 \$340  
Dry-Fried Ho Fun with Mushrooms & Vegetarian Pork

☞ ○ 黑松露醬香炒飯 \$380  
Black Truffle Fried Rice

☞ ○ 拉絲茄汁焗飯 \$380  
Baked Tomato Rice with Melted Cheese

☞ ○ 川味擔擔稻庭麵 \$160  
Sichuan Dan Dan Inaniwa Udon

○ ○ 稻庭冷麵 \$280  
Chilled Inaniwa Udon

☞ 辣 ○ 蛋 ☞ 奶 ☞ 堅果 ☞ 花生 ○ 芝麻

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.



# 經典西式料理珍饈 餐桌上的黑鑽石

## 松露 Truffle

西式料理三大珍饈之一，帶有土壤與堅果的獨特氣息。切碎後烹炒製成松露醬，更可完整散發濃郁芬芳，與風味清淡的鮮蔬、麵飯類料理搭配，少量點綴即可提升料理層次感。

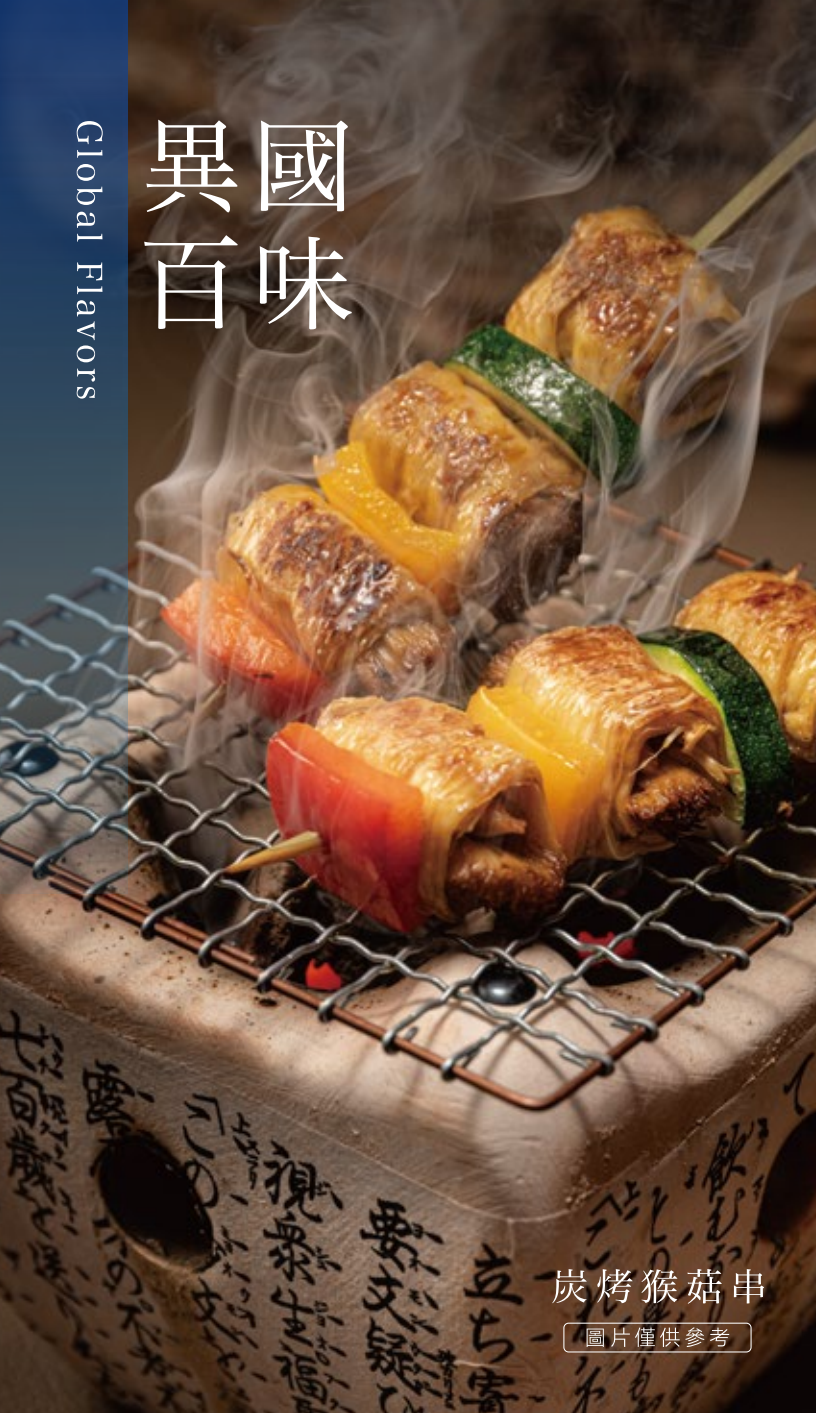
黑松露醬香炒飯



黑松露炭炙蘆筍



# 異國百味



炭烤猴菇串

圖片僅供參考



黑松露炭炙蘆筍

黑松露炭炙蘆筍 \$360  
Grilled Asparagus with Truffle Paste

🍷🍷🍷🍷🍷 南洋咖哩黃金排 \$320  
Golden Cutlet with Southeast Asian Curry

🍷🍷 泰式椒麻脆菇 \$280  
Crispy Mushrooms with Thai Chilli Sauce

🍷🍷 炭烤猴菇串/2入 \$200  
Grilled Lion's Mane Mushroom Skewers (2 pcs)

番茄培根捲/2入 \$180  
Vegetarian Bacon-Wrapped Tomatoes (2 pcs)

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.



酥炸天婦羅



🌶️🥛🍷 酪梨普切塔 / 3入 \$190  
Avocado Bruschetta (3 pcs)

🍷 酥炸天婦羅 / 2入 \$240  
Assorted Vegetable Tempura (2 pcs)

🌶️ 辣 🍷 蛋 🥛 奶 🥜 堅果 🌰 花生 🌱 芝麻

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

圖片僅供參考

慢火細熬，  
匯聚食材的純淨鮮美



星洲肉骨茶

圖片僅供參考

# 高湯料理



香濃豆漿鍋

圖片僅供參考

🍲 老火煲例湯 \$350  
Double Boiled Soup

星洲肉骨茶 \$350  
Singapore-Style Vegan Bak Kut The

🍲 香濃豆漿鍋 \$380  
Creamy Soy Milk Hotpot

🍲 天然熟成味噌湯/碗 \$60  
Aged Miso Soup (Bowl)

🌶️ 辣 🍳 蛋 🥛 奶 🥜 堅果 🌰 花生 🌱 芝麻

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

金網煎餃



# 精緻點心

Dim Sum

金網煎餃 / 5入 \$180

Pan-Fried Dumplings  
with Crispy Lattice (5 pcs)

家鄉咸水角 / 3入 \$130

Deep-fried Savory Dumpling (3 pcs)

川香紅油炒手 \$165

Wonton in Chilli Oil



川香紅油炒手

以上價格需加10%服務費 All prices are subject to 10% service charge.

圖片僅供參考


府城芋頭糕



◦ 芝麻黑松露生煎包 / 3入 \$145  
Sesame Pan-Fried Buns  
with Truffle Paste (3 pcs)

府城芋頭糕 \$200  
Steamed Taro Cake

◦  ◦ 雙色芝麻球 / 3入 \$130  
Dual-Color Sesame Balls (3 pcs)

 開心叉燒包 / 2入 \$100  
Plant-Based BBQ Buns (2 pcs)



芝麻黑松露生煎包

 辣 ◦ 蛋  奶 ◦ 堅果  花生 ◦ 芝麻

以上價格需加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge.

圖片僅供參考



桂花心太軟

圖片僅供參考

反沙紅糖花生冰沙



# 餘韻 甜品

Desserts

- 桂花心太軟 / 6入 \$140  
Glutinous Rice-Stuffed Red Dates  
with Osmanthus (6 pcs)
- 🍷🍳🥛🥚 熔岩黑金包 / 3入 \$160  
Charcoal Buns with Sesame Paste (3 pcs)
- 🥛🍷 焦糖烤布丁 / 碟 \$120  
Caramel Pudding (Plate)
- 🥚 反沙紅糖花生冰沙 / 碗 \$120  
Brown Sugar Peanut Smoothie (Bowl)
- 🥚 掛霜紅豆糖糕 / 4入 \$180  
Fried Sticky Rice Cake with  
Red Bean (4 pcs)

🌶️ 辣 🍷 蛋 🥛 奶 🍳 堅果 🥚 花生 🍷 芝麻

以上價格需加10%服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

圖片僅供參考

樂蔬

LE SHU