



預約 加大壺

桌號 內 外 雲 池 陽

人數 大 小

招牌黃金烤雞料理

黃金桶烤雞(全雞) 600						
手扒 <input type="radio"/> 切 <input type="radio"/>						
半吃半包 <input type="radio"/> 外帶 <input type="radio"/>						
雞汁精華煮湯 每樣料 50 元，加 3 種以上升級大鍋						
脆筍	香菇	金針花	高麗菜	金針菇		
雞汁精華熬粥 先選大小鍋，可加料熬粥，每樣料 50 元 大鍋約 10 人份，小鍋約 5 人份						
大鍋 200	小鍋 100	脆筍 絲	香菇 片	山茼蒿	高麗菜	金針菇
雞汁精華不煮湯(可拌飯) <input type="radio"/>						
未點烤雞，雞汁煮湯或熬粥需加收 50						
雞汁精華 50 元 <input type="radio"/> 冷凍外帶 <input type="radio"/>						

燒湯尚好

New 黃金蟲草雞湯	600	
岩頂啡天雞湯	500	
血藤藥酒雞湯	500	
麻油燒酒雞湯	400	
風味狗尾草雞湯	400	
人蔘香菇雞湯	400	
陳年菜脯雞湯	400	
藥膳養生菇湯(大)	350	
藥膳養生菇湯(小)	200	

餐點小圖說明

可做全素
 可蛋奶素
 季節優惠 9 折，特約享 8 折
 人氣暢銷
 季節新菜

就愛這味

愛戀紫梅雞	350	
塔香三杯雞	350	
New 泰式椒麻雞	280	
鐵板山豬肉	200	
淮山山豬肉	200	
New 黃金美豚	260	
麻鮑松阪豬	280	
咖啡香腸	200	
皮蛋蝦醬豆腐	200	
星州豆腐煲	200	
孜孜鐵板豆腐	180	
芋頭南瓜酥	150	
酥炸肥腸	250	
薑絲大腸	250	
椒鹽排骨	250	
橙花排骨	250	
桂花蜜子排	250	
蔥爆牛柳	280	
丁香花生	150	

海鮮料理

溪蝦	200	
溪魚	200	
溪蝦魚雙拼	250	
水果蝦球	280	
黃金啤酒蝦	350	
鹽酥大蝦	420	
蒜泥芙蓉蝦	450	
酸辣檸檬魚	350	
樹子蒸鱈魚	350	
豆酥鱈魚	380	

時令野時蔬

香菇高麗菜	100	
山上的地瓜葉	100	
New 自製黃金泡菜	150	
岩頂炒脆筍	120	
山野龍鬚菜	120	
關嶺炒鮮菇	150	
New 金沙杏鮑菇	150	
塔香雙菇	160	
顧胃川七	150	
New 麻油人蔘葉	200	
山茼蒿	150	
四季發財(水蓮)	150	
山苦瓜炒鹹蛋	160	
樹子炒山蘇	160	
甘蔗筍	160	
New 海味娃娃菜	180	

口味備註: 全素 蛋奶素
 辣 低鹽少油 炒軟爛

元氣蛋料理

九層塔蛋	100	
下飯醬筍蛋	100	
家鄉味菜脯蛋	100	
香草風味烘蛋	100	
朝野煎蛋	100	

愛呷飽

白飯(碗)	10	
白飯(鍋)	100	
什錦炒意麵	120	
風味拌麵線	100	
雞油拌麵線	120	
櫻花蝦炒飯	150	



帳號 SSID rock top
密碼 Password 066823339



凡用餐消費滿 500 元，可優惠價加購以下茶點。(不限數量)

(本區折扣恕不另搭配其他優惠活動)

○ 隨餐出 ○ 飯後出

黑 咖 啡 (熱)		
淡 美 式	100	
雙 倍 義 式	100	
岩 頂 咖 啡	120	
康 峻 莊 園	120	

特調咖啡及花茶(熱) 120		
拿 鐵		
榛 果 咖 啡		
巧 克 力 鮮 奶 茶		
白 河 蓮 花 茶		
東 山 龍 眼 花 茶		

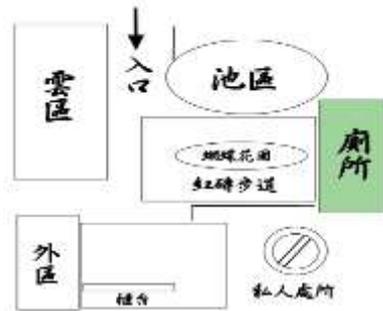
手 工 甜 點		
法 式 焦 糖 布 蕾	55	
蜂 蜜 脆 片 奶 酪	35	
可 可 脆 片 奶 酪		
焦 糖 脆 片 奶 酪		
蜂 蜜 原 味 鬆 餅	139	
蜂 蜜 堅 果 鬆 餅		
布 朗 尼 鬆 餅		

瓶裝飲料、酒

舒 跑	35	
烏 龍 茶	60	
麥 仔 茶	60	
無 糖 茶 花 綠 茶	60	
小 西 打	45	
美 粒 果	70	
海 尼 根	70	
金 牌 啤 酒	80	
台 灣 啤 酒	80	

限 量 無 菜 單 料 理

餐點皆為現點現做，尖峰時段出餐速度會變慢，還望耐心等待。
口味濃淡如需調整，請事先告知，我們將盡全力配合。
祝您有個美好用餐時光，不足之處請告訴我們，感謝您的體諒！



洗手間位於順著
花園旁紅磚道走
過去的綠色建築。

暢銷菜回饋& 特約

本季選出有標示  圖形的菜享 9 折，只要您是特約廠商、軍公教人員、持郵政 VISA 卡，於結帳時出示證明即可享 8 折優惠，另特約享單點咖啡 8 折、單點甜點 9 折優惠，歡迎多加使用。

預約優惠

提早一小時預約岩頂黃金烤雞(限內用)，即贈送一壺免費的水果茶(600cc)，4 個人以上可加 50 元升級 1500cc 分享壺，一隻雞贈一壺，如需續壺小壺 50 元，大壺 100 元。提早預約訂合菜，加贈水果茶續壺或白飯續鍋擇一。

營業時段

營業時間 10:00 至 22:00
 供餐時間 11:00 至 21:00 (全日)
 下午茶時段 14:00 至 17:00 (享午茶甜點搭配優惠)
 備註：偶有人潮過多，為維護用餐品質及環境清潔，下午 15:30-17:00 將視情況暫停供應部分餐點。
 休息日：固定每星期三公休、另每月有兩個星期二休息(依臉書發佈為主) 歡迎事先打電話預約確認 6823339

合菜以及下午茶請翻後面

使用日期 2017/01/23 至 2017/05/31 或更換菜單
食材皆為現點現做，需要時間請耐心等待，歡迎提早預約。

岩頂自然休閒坊 TEL：06-6823339 FAX：06-6823331
台南市白河區關嶺里 65-28 號 Email：rocktoptw@gmail.com

2500 元
單點原價 2700
八菜一湯
(適合 6-8 人)

岩頂黃金雞
香菇高麗菜湯
九層塔蛋
關嶺野時蔬
椒鹽排骨
麻鮑松阪豬
岩頂炒脆筍
溪蝦魚雙拼
酸辣檸檬魚
白飯一鍋
水果茶一壺

3200 元
單點原價 3440
十菜一湯
(適合 8-10 人)

岩頂黃金雞
筍片金針湯
孜孜鐵板豆腐
金沙杏鮑菇
關嶺野時蔬
淮山山豬肉
麻鮑松阪豬
芋頭南瓜酥
樹子蒸鱈魚
下飯醬筍蛋
鮮果蝦球
白飯一鍋
招牌水果茶兩壺

3800 元
單點原價 4040
十一菜一湯
(適合 8-10 人)

岩頂黃金雞
老菜脯燉雞
咖啡香腸
香草風味烘蛋
皮蛋蝦醬豆腐
黃金美豚
麻鮑松阪豬
關嶺野時蔬
海味娃娃菜
黃金啤酒蝦
酸辣檸檬魚
芋頭南瓜酥
白飯一鍋
招牌水果茶兩壺

4500 元
單點原價 4880
十二菜一湯
一甜點兩主食
(適合 10 人)

岩頂黃金雞
老菜脯燉雞
愛戀紫梅雞
岩頂黃金泡菜
奶油蒜片牛柳
紅絲帶過貓
星洲豆腐煲
關嶺野時蔬
麻鮑松阪豬
芋頭南瓜酥
鹽酥大蝦
朝野煎蛋
(當季野菜煎蛋)
豆酥鱈魚
白飯一鍋 雞油拌麵線
手工奶酪
招牌水果茶兩壺

~ 2 日前預約限定 ~
6600 元
單點原價 7010
十二菜一湯
一甜點兩主食
(適合 10 人)

岩頂黃金雞
招牌白斬雞
岩頂豬腳麵線
黃金蟲草燉鳳凰
關嶺野時蔬
美福五臨門
白玉海皇燒
蒜泥芙蓉蝦
燻麻鴨血煲
野菜雞汁粥
白飯一鍋
法式焦糖布蕾
招牌水果茶兩壺
寶島四季果

合菜注意事項

- 一、若食材現場售完，則以當季等價新鮮菜色為您置換。
- 二、合菜的部分菜量會比單點更多因此部分菜色無法換菜，請見諒。水果茶可換無糖花茶。
- 三、提早一天以上預訂合菜，贈白飯續鍋或水果茶續壺〈擇一〉。
- 四、由於已是優惠價無法與其他折扣並行使用，且白飯如需續鍋每鍋 100 元，水果茶續壺每壺 100 元。
- 五、加購區：+200 元招牌雞汁粥 +350 元手工奶酪〈10 人份〉



桌號 內 外 雲 池 陽
人數 大 小



Black Coffee 醇黑咖啡

仔細的品嚐咖啡的原味

品項	價格	冰	熱
岩頂咖啡	140		
義式咖啡	120		
淡美式	120		
巴西黃波本	130		
康峻莊園	140		
花神貝拉	150		
耶加雪夫	160		

Milk Coffee 特調咖啡

和牛奶戀在一起的好滋味

150	冰	熱
拿鐵		
卡布奇諾		
榛果咖啡		
黑色戀人		
焦糖瑪奇朵		
貝里斯咖啡		

Brew Tea 品茗

品茗整組	400	
自備茶葉	300	

Milk Tea 鮮奶茶

150 冰 熱

薰衣草鮮奶茶		
巧克力鮮奶茶		
愛爾蘭鮮奶茶		
夏威夷豆奶茶		

Sweet Tea 無咖啡因飲品

150 冰 熱

水果茶		
蜂蜜柚子茶		

Herb Tea 無糖熱花草茶

150 (可回沖)

白河香水蓮花茶	
東山龍眼花茶	
台東菊花茶	
薰衣草花茶	

Waffle 招牌鬆餅

蜂蜜原味鬆餅	150	
蜂蜜堅果鬆餅	150	
布朗尼鬆餅	150	
焦糖莓果鬆餅	180	

Panna cotta 醇奶酪

蜂蜜脆片奶酪	40	
可可脆片奶酪	40	
焦糖脆片奶酪	40	
黑森林奶酪	45	
莓果奶酪	60	

Crème brûlée 法式焦糖布蕾

法式焦糖布蕾	60	
--------	----	--



SSID rocktop
Password 066823339



冠軍莊園黃波本

產地 巴西

日曬處理，帶有柑橘香、蜜甜、茉莉、酒香、微酸回甘甜、油脂豐厚喉韻滑順、酸味柔和、濃郁厚實乾淨的口感，餘味綿長

花神貝拉卡蒙納

產地 瓜地馬拉

帶有花香、糖蜜、黑醋栗等香氣，啣吸口感乾淨且油脂豐厚、微檸檬、榛果奶油巧克力、滑順、整體味道豐富、餘味多變持久

艾迪朵耶加雪夫

產地 衣索比亞

水洗公平交易有機豆，香味帶有萊姆、黑醋栗、鮮花、香料、豐富明亮的酸度、層次分明、輕柔細膩的口感

康峻莊園 SHG

產地 巴布亞紐幾內亞

採收嚴格，活水水洗處理，生豆品質優，酸質中帶點單寧的澀口，香氣上帶點清新的花香，上顎後端吸氣後，有薄荷清涼感。

岩頂每季將與咖啡意識烘焙師及國際杯測師 Jerry 一同挑選出優質的四個不同產地，獨具特色的好咖啡跟您分享，歡迎預購咖啡豆或掛耳包裝。