

西式點心餐盒

經典手提盒-常溫款 A

NT\$ 175

內含四樣商品：

海鹽奶油餐包、文山包種茶米香、柑橘小蛋糕、經典手工餅乾 (口味隨機出貨)



西式點心餐盒

經典手提盒-常溫款 B

NT\$ 250

內含五樣商品：

鹽之花布列塔尼、經典香草瑪德蓮、海鹽奶油餐包、柑橘小蛋糕、經典手工餅乾 (口味隨機出貨)



西式點心餐盒

經典手提盒- C

NT\$ 200 ~ 220

內含輕食1份+3個常溫點心：

輕食(擇一)：火腿起司餐包、法式燉菜法棍三明治(素)、凱薩雞肉法棍三明治

常溫點心(固定含以下3個商品)：

文山包種茶米香、鹽之花布列塔尼、伯爵蜂蜜蛋糕

經典手提盒C
示意圖



圖片僅供參考·以實物為主



品牌環保袋

經典手提盒

歐式點心盒

歐式點心餐盒

歐式點心盒- B

NT\$ 310 ~ 335

內含輕食1份+4個常溫點心：

輕食(擇一)：火腿起司餐包、綜合時令水果杯、法式燉菜法棍
三明治(素)、凱薩雞肉法棍三明治

常溫點心(固定含以下4個商品)：迷迭香佛卡夏、柑橘小蛋糕
堅果布朗尼、鹽之花布列塔尼

歐式點心盒B
示意圖



品牌環保袋

經典手提盒

歐式點心盒

歐式點心餐盒

歐式點心盒- C

NT\$ 330 ~ 365

內含輕食1份+5個常溫點心：

輕食(擇一)：番茄雞肉冷麵、番茄時蔬冷麵(素)、青醬海鮮冷麵、紅絲絨蛋糕杯。

常溫點心(固定含以下5個商品)：

迷迭香佛卡夏、文山包種茶米香、經典香草瑪德蓮、伯爵蜂蜜蛋糕、經典手工餅乾

歐式點心盒C
示意圖



圖片僅供參考，以實物為主



品牌環保袋

經典手提盒

歐式點心盒

歐式點心餐盒

歐式點心盒-純素

NT\$ 290

內含五樣商品：

法式燉菜法棍三明治、文山包種茶米香、迷迭香佛卡夏、綜合時令水果杯、抹茶豆漿蛋糕

歐式點心盒-純素
示意圖



迷迭香佛卡夏

法式燉菜法棍三明治

綜合時令水果杯

抹茶豆漿蛋糕

文山包種茶米香

圖片僅供參考·以實物為主



品牌環保袋



經典手提盒



歐式點心盒

便當餐盒

圖片僅供參考，以實物為主

THE
LABEL
CO.

便當餐盒 (無起訂量)

餐點均含：
主菜1份 / 紅藜麥飯 / 季節時蔬 / 蛋

飯量選擇：正常飯 / 飯少 (售價不變)
紅藜麥飯升級十六穀米：+ \$20



番茄咖哩牛
\$270



香檸烤鮭魚
\$220



酒釀腐乳松阪豬
\$210



蒜香野菇雞
\$175



胡麻味噌豬
\$165



舒肥嫩雞胸
\$155



義式松露野菇
\$160 (蛋奶素/全素)

過敏原：ⓐ 大豆 ⓑ 芝麻 ⓒ 麩質 ⓓ 堅果

沙拉

- ⓐ 舒肥嫩雞胸沙拉-----\$220
- ⓐ 香檸烤鮭魚沙拉-----\$250
(醬料選擇：深焙胡麻 / 義式油醋)
- ⓐ 泰式檸檬海鮮沙拉-----\$255
- ⓐ 西班牙火腿凱薩沙拉---\$280

飲品 (固定冷飲，瓶裝400ml)

- 紅玉紅茶 -----\$65
- 茉莉綠茶 -----\$65
- 東方美人茶-----\$65
- 冷萃黑咖啡-----\$85
- 蜂蜜檸檬飲-----\$85



雙主菜便當餐盒

圖片僅供參考，以實物為主

THE
LABEL
CO.

雙拼便當餐盒 (無起訂量)

餐點均含：

主菜2份 / 紅藜麥飯 / 季節時蔬 / 蛋

飯量：固定正常飯

紅藜麥飯升級十六穀米：+ \$20



番茄咖哩牛+香檸烤鮭魚
\$395



酒釀腐乳松阪豬+蒜香野菇雞
\$330 (過敏原：大豆)



胡麻味噌豬+香檸烤鮭魚
\$310 (過敏原：芝麻)



胡麻味噌豬+舒肥嫩雞胸
\$270



義式松露野菇+番茄未來肉丸
\$310 (蛋奶素/全素)

過敏原：(圈)大豆 (圈)芝麻 (圈)麩質 (圈)堅果

雙主菜便當餐盒

圖片僅供參考，以實物為主

THE
LABEL
CO.

預定款便當餐盒 (無起訂量，請於5個工作天前訂購)



奶油蟹肉派+香檸烤鮭魚+炙燒翼板牛
\$565



法式櫻桃鴨胸+綜合時令海鮮沙拉
\$450



法式櫻桃鴨胸
\$220

過敏原：(🐚) 甲殼類

冷藏甜點

- 經典紅蘿蔔蛋糕-----\$200
- 檸檬杏仁蛋糕-----\$200
- 香蕉巧克力蛋糕-----\$190
- 紅絲絨蛋糕-----\$150
- 綜合時令水果杯-----\$65

常溫甜點

- 香草蘋果蛋糕-----\$150
- 伯爵蜂蜜蛋糕-----\$65
- 濃醇可可瑪德蓮---\$65
- 柑橘小蛋糕-----\$60
- 堅果布朗尼-----\$60
- 鹽之花布列塔尼---\$60
- 經典香草瑪德蓮---\$55

手沖飲品

飲品

NT\$ 65 ~ NT\$ 85

風味介紹：

紅玉紅茶：淡淡的天然糖香氣與薄荷香，清甜的口感。(無糖)

茉莉綠茶：濃郁茉莉花香，甘醇不苦澀的口感。(無糖)

焙香老烏龍：迷人熟果香氣與濃郁炭火味，綿延成醇厚的口感。(無糖)

蜂蜜檸檬飲：新鮮檸檬混搭台灣頂級龍眼蜜，檸檬果香及蜂蜜的甘甜，口味酸中帶甜。

冷萃黑咖啡：堅果金萃，中度烘焙，濃郁堅果香氣帶出可可一般的絲滑口感。(無糖)

圖片僅供參考，以實物為主



冷萃黑咖啡
\$85

紅玉紅茶
\$65

東方美人茶
\$65

茉莉綠茶
\$65

蜂蜜檸檬飲
\$85

手作蛋糕

圖片僅供參考，以實物為主



紅絲絨蛋糕 *Red velvet* 【限門市取貨】

(6") \$1,290 / (8") \$1,680

可可風味的蛋糕體，內餡使用奶香濃郁的PHILADELPHIA cream cheese，拌入質地輕盈的義式蛋白霜，口感濕潤，一口接著一口停不下來！
冷凍食用口感類似冰淇淋！別有一番滋味

◎成分：發酵無鹽奶油、糖、法國麵粉、蛋、奶油乳酪、牛乳、可可粉、泡打粉、小蘇打粉、食用紅色四十鋁麗基

◎過敏原：乳製品、麩質、可可

◎本產品含蛋糕刀1入、盤叉組10入

圖片僅供參考，以實物為主



紅蘿蔔蛋糕 *Carrot cake* 【限門市取貨】

(6") \$1,000 / (8") \$1,280

厚實的蛋糕體濕潤鬆軟，紅蘿蔔香甜風味和肉桂香完美融合，
內餡搭配奶油乳酪餡，頂部再灑上燕麥風味的餅乾碎，清爽不膩口

◎成分：法國麵粉、新鮮紅蘿蔔、葵花油、砂糖、蛋、牛乳、肉桂粉、泡打粉、
小蘇打粉、黑糖、燕麥、無鹽發酵奶油、蜂蜜

◎過敏原：乳製品、麩質

◎本產品含蛋糕刀1入、盤叉組10入

圖片僅供參考，以實物為主



香草蘋果蛋糕
Vanilla apple cake

圖片僅供參考，以實物為主



紅蘿蔔蛋糕
Classic carrot cake

圖片僅供參考，以實物為主



檸檬杏仁蛋糕
Lemon almond cake

圖片僅供參考，以實物為主



香蕉巧克力蛋糕
Banana chocolate cake

THE
LABEL
CO.

西式點心主廚 Anita

- . 法國藍帶甜點班畢業
- . WSET LEVEL 2 AWARD IN WINES AND SPIRITS

主要經歷

L'Éclair de Génie _ Paris

Lalos _ Taipei

IL Mercato _ Taipei

BENCOTTO _ Taipei 甜點副主廚



聯絡我們 請按下方圖片

如果我們正在忙 LINE 及 FB Message 回覆會稍慢，敬請見諒。

