



THE FREEN®
WENYA

M E N U

一個好餐點應該從土地開始，沒有比大自然的鬼斧神工更完美！這是樂檸的料理魂。奇妙的陽光、空氣和水，孕育出萬物鮮美的原始風味。我們決定回歸原生，使用純淨的小麥、牛肉、生蔬、鮮果等大地珍寶，不斷尋找食材碰撞的可能性，成就一道道新鮮天然、美味天生的專業美式漢堡餐點。

樂檸文雅（嘉義。文雅東洋門市），有別於簡單速捷的「樂檸漢堡」體系，以更細膩優質的服務與多樣化專業的產品，提供您一個更完美樂檸體驗的樂您感受。



樂檸漢堡官方網站



樂檸漢堡粉絲專頁



每日麵包

週一 MON

桑葚起司歐式麵包	\$180
黑糖鮮奶雲感吐司	\$120
紫米地瓜雲感吐司	\$120
豆漿什穀米雲感吐司	\$110
全麥紅豆小品	\$45

週四 THU

薄鹽起司歐式麵包	\$88
黑糖鮮奶雲感吐司	\$120
紫米地瓜雲感吐司	\$120
南瓜雲感吐司	\$110
蔓越莓乳酪小品	\$45

週二 TUE

法黎原味歐式麵包	\$88
香蒜起司雲感吐司	\$120
全麥核桃雲感吐司	\$115
蘭姆酒漬葡萄乾黑糖雲感吐司	\$120
朱古力核桃小品	\$45

週五 FRI

長棍歐式麵包	\$68
香蒜起司雲感吐司	\$120
全麥核桃雲感吐司	\$115
蘭姆酒漬葡萄乾黑糖雲感吐司	\$120
全麥紅豆小品	\$45

週三 WED

金桔無花果歐式麵包	\$168
雲蜜雲感吐司	\$95
蔓越莓堅果雲感吐司	\$120
台灣小麥雲白雲感吐司	\$120
全麥紅豆小品	\$45

週六 SAT

荔香紅茶歐式麵包	\$168
九層塔雲感吐司	\$120
芋香紫薯雲感吐司	\$120
紫薯貝果	\$40
乳酪貝果	\$45

*樂檸漢堡×烘焙(立德烘焙中心)嘉義市立德街1號1樓 05 278 3228
 *樂檸文雅(嘉義.文雅東洋門市)嘉義市文雅街29號1樓 05 275 9214
 樂檸漢堡(台北.復北慶城門市)台北市慶城街1號1樓 02 27139260
 樂檸漢堡(台北.北車誠品門市)北車誠品商場/捷運M3入口 02 23815260
 樂檸漢堡(新竹.遠東巨城門市)新竹巨城購物中心4樓 03 532 7260
 樂檸漢堡(台中.朝馬虎城門市)台中老虎城購物中心3樓 04 36062563

樂檸漢堡(台中.站前轉運門市)台中站前客運轉運站1樓 04 22255260
 *樂檸漢堡(嘉義.中山市府門市)嘉義市中山路162號1樓 05 228 2923
 樂檸漢堡(嘉義.文化秀泰門市)嘉義秀泰影城廣場3樓 05 223 3060
 樂檸漢堡(台南.國道新營門市)國道一號北上新營服務區 06 632 2941
 樂檸漢堡(台南.西門三越門市)台南新光三越西門新天地B2 06 303 0160
 樂檸漢堡(台南.民族遠百門市)台南大遠百娛樂城1樓 06 220 5660

「雲·感烘焙」系列產品，每日於「*」門市現場銷售。其餘門市提供「全日預約·特定日取貨」服務。
 如需產品宅配服務，請洽宅配專線：05-277-5260(05-277-我愛樂檸)。歡迎提早預約，以免向隅。

烘焙產品販售時段 樂檸烘焙中心：1400～售完。上述標記「*」的樂檸各地門市：1630～售完。

樂檸手沖精品咖啡

THE FREEN POUR OVER



亞洲 ASIA

	HOT	COLD	HOT COLD	半磅咖啡豆
印尼·皇家寶石曼特寧	\$120	\$140	\$155	\$360
INDONESIA · ROYAL EMERALD 半水洗 / 中度烘焙				

非洲 AFRICA

	HOT	COLD	HOT COLD	半磅咖啡豆
衣索比亞·耶加雪菲 潔蒂普 G1	\$130	\$150	\$165	\$420
ETHIOPIA · YIRGACHEFFE GEDEB G1 水洗 / 中度烘焙				
衣索比亞·西達摩 古吉 G1	\$130	\$150	\$165	\$420
ETHIOPIA · SIDAMO GUJI G1 水洗 / 中度烘焙				
衣索比亞·耶加雪菲 艾瑞嘉 G1	\$130	\$150	\$165	\$420
ETHIOPIA · YIRGACHEFFE ARICHA G1 日曬 / 中度烘焙				
衣索比亞·耶加雪菲 科契爾 G1	\$130	\$150	\$165	\$420
ETHIOPIA · YIRGACHEFFE KOCHERE G1 日曬 / 中度烘焙				
肯亞·AA TOP	\$140	\$160	\$175	\$480
KENYA · AA TOP 水洗 / 中度烘焙				

中美洲 CENTRAL AMERICA

	HOT	COLD	HOT COLD	半磅咖啡豆
哥斯大黎加·黑蜜	\$140	\$160	\$175	\$480
COSTA RICA · BLACK HONEY 半水洗 / 中度烘焙				

南美洲 SOUTH AMERICA

	HOT	COLD	HOT COLD	半磅咖啡豆
哥倫比亞·薇拉高原	\$120	\$140	\$155	\$360
COLOMBIA · HUILA ELIAS 水洗 / 中度烘焙				

為了一杯好咖啡，
我們真的自己來！



開胃前點

STARTERS



轟炸繽紛小啖

舒風沙拉

SALAD



加州星光薈萃

每日例湯 \$80
Soup

典炸爽脆直薯 \$75(S) / \$145(M)

Fries 加點叻醬 (牛肉辣醬/熱濃起司/香草酸奶) Dips (chili beef / melt cheese / sour cream) +\$39

黃金楔型薯瓣 \$80(S) / \$155(M)

Wedges

正港洋蔥炸圈 \$95(S) / \$185(M)

The real onion rings

樂檸® 紐德雞翅 \$95(S) / \$185(M) / \$275(L)

THEFREEN® wings

獨饗 (5個)

多享 (10個)

超想 (16個)

芝士拉絲炸條 \$95(S) / \$185(M)

Cheese sticks

墨椒乳酪裹球 \$95(S) / \$185(M)

Breaded cheddar stuffed jalapeños

轟炸繽紛小啖 (S 份量, 任選 3 不同) \$245

Fryings party (S) (different S-size x 3)

轟炸繽紛大啖 (S 份量, 任選 5 不同) \$385

Fryings party (M) (different S-size x 5)



非格子籠飼養雞蛋使用

蔓田園丁凱撒

Garden cesar salad

羅蔓、萵苣、小茄、PARMESAN 起司、凱撒醬 \$160

香草清雞纖蔬

Herb chicken salad w/ vinaigrette

格烤香草浸漬雞胸、水煮全蛋、和風橋醬、鑊切小茄、鳳梨丁片、油醋 \$180

洋風甜蝦佐柚

Shrimp salad w/ citrus dressing

大洋甜蝦、和風橋醬、葡萄、特調日式柚醬 \$195

加州星光薈萃

California star spots salad w/ honey mustard dressing

培根粒、酪梨醬、大洋甜蝦、藍微起司、水煮全蛋、鑊切小茄、綜切芝士、蜂蜜芥末調醬 \$225

關於大俠....

史努比大俠®牛堡

史努比太有名氣了，讓大家都忘了這本漫畫的真正名字：PEANUT（花生），所以囉，這款擁有獨門配方的花生調醬，交織著深煎培根所散發的焦香風味，足以顛覆您的味蕾。

外星史迪奇大俠®牛堡

史迪奇在地球的家鄉，太平洋中的火岩島--夏威夷，瀟灑著特有的日式風味，本身搭以鳳梨的熱帶酸甜風味，佐填精培的日式照燒醬汁，絕妙豐和好滋味。

神奇噴火龍大俠®牛堡

嚐到了以數種辣椒與香料所慢火精燉的樂檸®自製辣牛肉醬，想要不變身成噴火龍都很難，小心，唯一要注意的原則是：別先把飲料給喝完了！

起司流成河大俠®牛堡

此等景色，原本只應出現在古羅馬時期的電影霧幕中，不過，鵝黃取代了赭紅，然而，依舊壯觀。

奇諾比奧大俠®牛堡

瑪莉兄弟中，碧姬公主的忠實小跟班「奇諾比奧」是個善良的蘑菇寶寶，我們邀請他加入了大俠的行列，搭配淺煎的培根與增量的溫軟切達起司，最豐盛超值的選擇，無枉此名。

夸父追日很累大俠®牛堡

英勇的夸父，為了人類的幸福，日不停、夜不歇，努力追日，然而，殊不知更英勇的太陽，一直躲藏在我們的漢堡裡，滑嫩香甜的流熟太陽煎蛋，搭配獨家的醬料，為您帶來全新的滋覺新體驗！

絲模夫藍紋精靈大俠®牛堡

迷人的水藍外表，掩映不了這個村莊中愉悅幸福的標記，我們希望嚐到這個漢堡的朋友們，在氣瀰濃厚的藍紋起司融化裹蓋與正港蔥圈的夾覆襯托之下，也能感受到我們所提供相同的愉悅與幸福。

關於饕客....

樂檸特別選用每日限量供應的美國 CHOICE 等級特選牛肉，其中足量、分佈均勻的油花是最特別吸引人的地方。

俟您點餐後，新鮮現場絞製、手工滾拍成型，肉質嫩實、鮮嫩多汁，再鋪堆上各式高級蕈菇、頂級起司等豐富食材，每口的滿足，都讓樂粉們有著難忘的驚艷感受。

久窖老麵
天然活菌酵母
樂檸自焙麵包
完全使用

饕客漢堡

GOURMAND BURGERS



為何「饕客系列漢堡」稱得上頂級？
樂檸特別選用每日限量供應的美國 CHOICE 等級特選牛肉，其中足量、分佈均勻的油花是最特別吸引人的地方。
俟您點餐後，新鮮現場絞製、手工滾拍成型，肉質嫩實、鮮嫩多汁，再鋪堆上各式高級蕈菇、頂級起司等豐富食材，每口的滿足，都讓樂粉們有著難忘的驚艷感受。



牛肝菌蕈菇佐莫恩斯特起司饕客大俠®牛堡

• 饕客漢堡均附：典炸爽脆直薯 ALL INCLUDES W/ FRIES.

\$60 每日例湯 or \$80果飲 擇一 \$80 主廚凱薩沙拉乙份

\$120 每日例湯 or \$80果飲 擇一 + 主廚凱薩沙拉乙份

\$160 每日例湯 or \$80果飲 擇一 + 主廚凱薩沙拉乙份 + 手感甜品乙份

美式經典佐大俠醬料饕客大俠®牛堡

Famous legend gourmand daxia® beef burger w/ da-xia sauce

美國 CHOICE 特選牛肉、CHEDDAR 起司、酸黃瓜、牛茄、洋蔥、大俠醬

\$275

焦糖洋蔥佐貝爾佩斯起司饕客大俠®牛堡

Caramel onion gourmand daxia® beef burger w/ belpaese cheese

美國 CHOICE 特選牛肉、焦糖洋蔥、BELPAESE 起司、牛茄

\$290

牛肝菌蕈菇佐莫恩斯特起司饕客大俠®牛堡

Porcini & mushrooms gourmand daxia® beef burger w/ muenster cheese

美國 CHOICE 特選牛肉、牛肝菌蕈菇、蘑菇、MUENSTER 起司、牛茄

\$320



焦糖洋蔥佐貝爾佩斯起司饕客大俠®牛堡

- 大俠®牛漢堡均附：**典炸爽脆直薯** ALL INCLUDES W/ FRIES.
- 肉排加層：**+\$89 / 層** EXTRA PAY NT\$89 FOR ADDITIONAL.

目前紀錄：請參考樂檸官方網站 (WWW.thefreen.com) 中，「樂檸天堂」分頁資訊。

\$60 每日例湯 or **\$80**果飲 擇一 **\$80** 主廚凱薩沙拉乙份

\$120 每日例湯 or **\$80**果飲 擇一 + 主廚凱薩沙拉乙份

\$160 每日例湯 or **\$80**果飲 擇一 + 主廚凱薩沙拉乙份 + 手感甜品乙份



非格子籠飼養雞蛋使用

外星史迪奇大俠®牛堡

Stitch hawaiian pineapple teriyaki daxia® beef burger

牛肉、切達起司、美生菜、牛茄、大瓜、洋蔥、鳳梨片、美乃滋、照燒醬 ----- **\$210**

史努比大俠®牛堡 本產品含花生 PEANUT INCLUDED

Snoopy peanut butter daxia® beef burger

牛肉、培根粒、切達起司、美生菜、牛茄、大瓜、美乃滋、特製花生醬 ----- **\$220**

神奇噴火龍大俠®牛堡 CHILI

Rizardon charizard chili fire daxia® beef burger

牛肉、切達起司、美生菜、牛茄、酸黃瓜、洋蔥、辣椒片、美乃滋、特製辣牛醬 ----- **\$225**

起司流成河大俠®牛堡

Cheese river yellow daxia® beef burger

牛肉、美生菜、牛茄、大瓜、酸黃瓜、洋蔥、美乃滋、特濃起司醬 ----- **\$230**

夸父追日很累大俠®牛堡 CHILI

Someone hard to chase our sunny egg daxia® beef burger

牛肉、培根、蛋、切達起司、美生菜、牛茄、大瓜、洋蔥、美乃滋、特製夸夫醬 ----- **\$245**

奇諾比奧大俠®牛堡

Kinopio mushroom bacon bold cheese daxia® beef burger

牛肉、培根、切達起司、美生菜、牛茄、大瓜、洋蔥、蘑菇、美乃滋 ----- **\$245**

絲模夫藍紋精靈大俠®牛堡

Smurf blue cheese & onions rings daxia® beef burger

牛肉、培根、藍起司、洋蔥圈、美生菜、牛茄、酸黃瓜、洋蔥、美乃滋 ----- **\$255**

大俠®牛漢堡

DAXIA® BEEF BURGERS

重量近達半磅、高度達 22mm，以獨家黃金肥瘦比例絞製的牛堡肉排，獨家為您精製。多達近 20 種的各式漢堡，並搭以自己烘焙的天然酵母麵包、大量的手摘生蔬與多樣的綜合鮮打果飲，提供一個「營養均衡」的健康角度，適合親友聚餐或是執著「漢堡」原味專業追求的您。

久窖老麵
天然活菌酵母
樂檸自焙麵包
完全使用



起司流成河大俠®牛堡

貼心提醒

為保全鮮美味肉汁，故採高溫鑄封方式烹調製作，如需「全熟」處理，請於點餐時提醒我們，感恩！
If you prefer "WELL-DONE" cooking, please tell us when ordering, thank you.

非牛漢堡

NON-BEEF BURGERS

久窖老麵
天然活菌酵母
樂檸自焙麵包
完全使用

辛普森後院 XXL 雞腿堡

• 非牛漢堡均附：典炸爽脆直薯 ALL INCLUDES W/ FRIES.

如果您是第一次來「樂檸文雅」，如果允許，我們強烈地建議從前頁的「大俠牛漢堡」開始選擇，因為，關於漢堡的信仰「牛肉」還是端坐在大堂中央。

\$60 每日例湯 or **\$80**果飲 擇一 + **\$80** 主廚凱薩沙拉乙份

\$120 每日例湯 or **\$80**果飲 擇一 + 主廚凱薩沙拉乙份

\$160 每日例湯 or **\$80**果飲 擇一 + 主廚凱薩沙拉乙份 + 手感甜品乙份

崔迪太太香草雞胸堡

Mrs. Treedy mixed herb chicken breast burger

雞胸肉、切達起司、美生菜、牛茄、大瓜、洋蔥、鳳梨片、美乃滋、照燒醬

\$175 / \$235



肉排×2

沙漠飛鼠墨椒雞胸堡

Speedy gonzales jalapeños chili chicken breast burger

雞胸肉、切達起司、美生菜、牛茄、大瓜、洋蔥、辣椒片、美乃滋、特製辣醬

\$185 / \$250

肉排×2

辛普森後院 XXL 雞腿堡

Simpsons backyard BBQ XXL size chicken thigh burger

大雞腿肉、美生菜、牛茄、大瓜、洋蔥、美乃滋、秘製烤肉醬

\$225 / \$295

腿排×2



崔迪太太香草雞胸堡

不是漢堡

BURGERS ALTERNATIVES



卡薩迪亞玉米煎餅

• 不是漢堡均附：典炸爽脆直薯 ALL INCLUDES W/ FRIES.

如果您是第一次來「樂檸文雅」，如果允許，我們強烈地建議從前頁的「大俠®牛漢堡」開始選擇，因為，關於漢堡的信仰「牛肉」還是端坐在大堂中央。

\$60 每日例湯 or \$80果飲 擇一 **\$80** 主廚凱薩沙拉乙份

\$120 每日例湯 or \$80果飲 擇一 + 主廚凱薩沙拉乙份

\$160 每日例湯 or \$80果飲 擇一 + 主廚凱薩沙拉乙份 + 手感甜品乙份



玻利多軟式捲餅 (鮮蔬/辣牛)

Burrito (veggie / chili beef)

鮮蔬 雙色起司、酸奶、三色椒、香菜、牛茄丁、美生菜、鳳梨、莎莎醬  **\$170**

辣牛 雙色起司、酸奶、三色椒、香菜、牛茄丁、美生菜、辣牛、辣椒片  **\$190**

卡薩迪亞玉米煎餅 (辣牛/蕈菇/香雞)

Quesadilla (chili beef / mushrooms / chicken)

辣牛 白起司、酸奶、酪梨、美生菜、洋蔥、黑橄欖、辣牛、莎莎醬  **\$210**

蕈菇 白起司、酸奶、蕈菇、酪梨、美生菜、黑橄欖  **\$210**

香雞 白起司、酸奶、酪梨、美生菜、洋蔥、黑橄欖、碎清雞、莎莎醬 **\$210**

BLT 三明治

BLT sandwich

培根、美生菜、牛茄、洋蔥、廣A、美乃滋 **\$160**

泥醬甜蝦三明治

Shrimp w/ mashed potato sandwich

蝦仁、美生菜、薯泥、廣A、凱薩醬 **\$180**

雞肉三明治

Chicken sandwich

雞柳條、培根、雙色起司絲、美生菜、牛茄 **\$185**

BBQ 牛肉三明治

BBQ beef sandwich

牛肉片、雙色切達起司、炸洋蔥絲、特製烤肉醬 **\$195**

冰炫絲泥



綜合鮮打 FRESH MIXED

蜜茄童話.....\$80

Honey baby tomato fairy tale **COLD**

甜滑芭蕾.....\$80

Slippery guava ballet **COLD**

黃橙悸動.....\$85

Orange heart beating **COLD**

暖暖橙柚.....\$85

Citrus warming touch **HOT**

奇點綠洲.....\$90

Kiwi spot oasis **COLD**

奇妙蘋香.....\$95

Wonderful apple flavor **COLD**

冰炫絲泥 SMOOTHIES

芭那那海灘.....\$115

Banana beach **ICY**

野莓花園.....\$115

Savage berry garden **ICY**

芒裡偷閒.....\$115

Always busy mango lee **ICY**

葡里葡塗.....\$115

Foolish inside purple **ICY**

所有果飲均以大量蔬果現製，若因時令、氣候或市場供需等因素影響，導致原料暫時短缺時，還請見諒。

為豐富口感，部份飲品將酌量添加適量甜料（如蜂蜜、果糖等），若需增減，煩請註記或於點餐時告知，感恩！

唐寧™現萃英紅.....\$80

Twinnings™ tea **HOT COLD**

寶貝奇諾.....\$45

Babyccino **HOT**

抹茶拿鐵.....\$100

Green tea latte **HOT COLD**

可可拿鐵.....\$100

Choco latte **HOT COLD**

義式咖啡.....\$55

Espresso **HOT**

小黑咖啡.....\$80

Long black **HOT COLD**

卡布奇諾.....\$90

Cappuccino **HOT**



拿鐵咖啡.....\$100

Caffé latte **HOT COLD**

小白咖啡.....\$110

Flat white **HOT COLD**

摩卡咖啡.....\$120

Caffé mocha **HOT COLD**

焦糖瑪奇朵.....\$130

Caramel macchiato **HOT COLD**

小白絲泥.....\$120

Flat white smoothies **ICY**

香蕉摩卡絲泥.....\$150

Mocha banana smoothies **ICY**

茶 & 咖啡

TEA & COFFEE

另有樂檸手沖精品咖啡系列，請參閱菜單第二頁。



小白咖啡



SODA BUBBLE CLASSICALS 經典微泡

- DR. PEPPER \$60
胡椒博士榛果
- A&W ROOT BEER \$60
A&W 麥香
- CANADA DRY GINGER ALE ... \$60
加拿大薑汁

BELGIAN BEER SELECTIONS 微醺啤氣 (比利時進口啤酒)

ALCOHOL 酒精濃度含量 ALC(%)

DARK ALES 黑啤酒

- WESTMALLE DOUBLE TRAPPIST ^{ALCOHOL 7} \$155
偉馬力黑修道院啤酒
- AUGUSTIJN DRAAK ABBEY ^{ALCOHOL 7} \$155
奧古黑修道院啤酒
- GULDEN DARK ^{ALCOHOL 10.5} \$165
達克黑啤酒
- ROCHFORT 6 TRAPPIST ^{ALCOHOL 7.5} \$165
瑞福 6 修道院啤酒

GOLDEN ALES 金啤酒

- DUVEL GOLDEN ^{ALCOHOL 8.5} \$155
杜瓦三麥金啤酒
- AUGUSTIJN GRAND CRU ABBEY ^{ALCOHOL 9} \$165
特級奧古修道院啤酒
- LA TRAPPE BLONDE ^{ALCOHOL 6.5} \$165
塔伯特修道院金啤酒

WHEAT BEERS 白啤酒

- CELIS TEXAS WHITE ^{ALCOHOL 5} \$155
曬麗德州白啤酒
- CHIMAY WHITE TRAPPIST ^{ALCOHOL 8} \$175
奇美白修道院啤酒

RED BEERS 紅啤酒

- DELIRIUM RED ^{ALCOHOL 8.5} \$190
迪力紅啤酒
- OERBIER ^{ALCOHOL 9} \$245
歐樂紅啤酒

FRUIT BEERS 水果啤酒

- LINDEMANS APPLE ^{ALCOHOL 3.5} \$160
琳德曼自然發酵蘋果
- KASTEELBIER ROUGE ^{ALCOHOL 8} \$165
城堡櫻桃黑啤酒

Q1 為什麼... 樂檸要堅持自己做麵包？

麵包在西餐的角色，就好比米飯在中餐的地位一樣，重要卻無法獨戲；樂檸期待回到最原始的初衷：這是一間很棒的餐廳，我們的麵包自己做，如果您願意，也可以順便把它們帶回家。雖然麵包對漢堡而言絕非要角，更是同業節省成本的利器，樂檸仍然以最「厚工」的方式，自焙自製私房雲感麵包，層次結締紮實、Q 彈富有嚼勁，每個堡包軟嫩卻又柔韌、香郁回韻不絕～

Q4 為什麼...樂檸漢堡的生蔬與牛茄這麼新鮮？

漢堡豐富的味道，來自於每個內搭百變的食材，是故，除了豐實的麵包與肉排，更得藉由清脆新鮮的時採高苜與味美多汁的嫩紅牛茄來提供整體口感的濕潤，另外，洋蔥的辛香提綴，更是重要的音符；我們使用責任耕作生產的蔬菜，每日專車冷藏配送，所有的努力，僅為呈現最好的品質。當您享受美味的同時，也請體恤與感謝農友們的苦心堅持。

Q2 什麼是...雲感烘焙的天然酵母老麵麵包？

表面微小的氣泡孔室就是低溫發酵的證據，「時間」與「溫度」絕對是影響口感成敗的關鍵因素，樂檸使用最「厚工」的方式，長時間的低溫控制，使菌種充分達到「微醒」程度，所產生的氣體，有充分時間完全地竄衝與延展，表面也均勻散佈。搭配自焙的各式菌種酵母，力道不強，但風味絕佳，如同樂師精準地運用散化音符，築構成磅礴的精采樂章一般。

Q5 請問...樂檸漢堡的餐點熱量究竟是多少啊？

一個正常成人的需求，真正在乎的應該是營養的均衡而非熱量的多寡，樂檸所有餐點均由專業營養師設計調製，富含大量生蔬，高纖脆嫩，並以格烤鑄封的方式，避免浸油烹煮，並建議副餐搭配果香輕酪與鮮榨的微泡果飲，提供您補充能量、補給營養的美味餐點，所以我們不會特別強調卡路里，而是將最完整的營養攝取，透過自然的方式，潛融於您的每天生活當中...

Q3 什麼是... 樂檸漢堡的無雜肉保證？

坊間常直接使用的進口絞肉，最讓人擔心的是，為了節省成本，往往在絞肉裡參雜了其他部位的雜肉，如內臟、脊髓等，除了導致肉排原味盡失，甚至還有疾病罹染的風險；「樂檸漢堡」堅持在台灣，直接進口純淨天然的草飼放牧原塊牛肉，全程低溫，依照特殊的黃金肥瘦比例，匯絞成最受歡迎的樂檸漢堡肉排，層次分明，鮮嫩多汁，保證無雜肉，風味餘韻更是無法比擬。

Q6 為什麼...來樂檸漢堡要記得穿短褲？

為什麼不能穿「裙子」呢？因為「男生沒有辦法穿裙子啊！」，這當然是一句玩笑話，來樂檸漢堡，無非希望您能夠暫時地拋除「大人世界」的武裝與羈絆，以最舒服的裝扮、最隨性的角度、最放縱的心情、最誇張的方式，輕輕鬆鬆、簡簡單單地享受我們所提供的實在餐點，「短褲」可能只是一個找尋心中小小惡魔的一條短徑喔！

- ✓ 無雜草飼放牧牛肉
- ✓ 自焙台灣小麥堡包
- ✓ 健康鮮榨水果微泡
- ✓ 時採鮮蔬責任農產
- ✓ 非格子籠飼養雞蛋
- ✓ 咖啡原豆專業鮮烘