



露營伙食 服務企劃書

FDA食品業者登錄字號
E-127229289-00000-3



目錄

| | |
|--------------------------|----|
| 一、關於快樂..... | 1 |
| 二、營利事業登記證..... | 2 |
| 三、品質保證..... | 3 |
| 四、產品責任險..... | 7 |
| 五、紅外線儲氣式瓦斯爐特別企劃..... | 8 |
| 六、中式餐盒(便當)設計..... | 9 |
| 七、露營伙食菜單—野炊午、晚餐..... | 10 |
| 八、露營伙食菜單—野炊早餐..... | 12 |
| 九、露營伙食封裝樣式及實作成品參考範例..... | 14 |
| 十、露營伙食菜單—火鍋餐..... | 16 |
| 十一、露營伙食菜單—什錦麵餐..... | 17 |
| 十二、露營伙食菜單—烤肉餐..... | 18 |
| 十三、露營伙食菜單—宵夜餐..... | 20 |



學生野炊比賽實況照片

一、關於快樂

成立於 1997 年間，專職『露營伙食』、『團膳包辦』、『歐式自助餐』、『烤肉食品用具』等四大經營方針，以提供「全方位餐飲服務」為目標。不論是機關團體伙食代膳、客製便當供應、餐宴派對活動等，我們均具備多年豐富供餐經驗與實績。

團體餐點供應



歐式自助餐



學生團膳自助式桶餐



商業精緻中式餐盒



老師精緻西式餐盒



烤肉套餐





二、營利事業登記證

高雄市政府營利事業登記證

高市府建二商字第27229289號

發文文號：0950115494

營利事業統一編號：27229289

據陳昭伶 君 申請營利事業 變更 登記

本府已予登記特發給登記證並摘錄事項如下：

- 一、營利事業名稱：快樂餐飲事業有限公司
- 二、資 本 額：
- 三、負 責 人：陳昭伶
- 四、組 織：有限公司
- 五、所 在 地：高雄市新興區渤海街23之1號1樓

六、核准設立登記日期：中華民國94年6月8日

七、營 業 項 目：

- 一、C103050 罐頭、冷凍、脫水及醃漬食品製造業
- 二、C104020 烘焙炊蒸食品製造業
- 三、C106010 製粉業
- 四、C109010 調味品製造業
- 五、C110010 飲料製造業

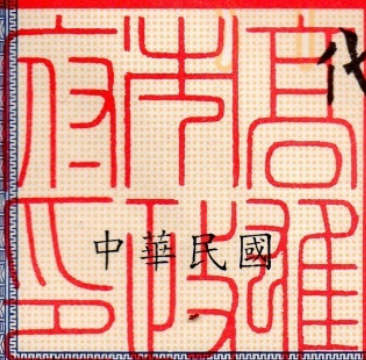
續下頁



代理市長 郭 勇 南

中華民國 95 年 12 月 21 日

第 1 頁 共 2 頁



校對郭彩凰


三、品質保證

- (一)採用 TQF、HACCP 或 CAS 優良食品來源，並搭配合格佐料製造產品，以維護消費者健康。
- (二)包裝容器均採用符合主管機關規範之食品級材質。
- (三)膳食烹調作業人員，均依法全面取得相關專業技術士證照，並換發廚師證及主動參加持證廚師衛生講習課程（每年 8 小時）。
- (四)為有效管理膳食生產環境，管理幹部主動參加 HACCP「食品安全管制系統 60A」訓練研習課程；已符合「食品衛生管理法」之設置衛生管理人員資格。

膳食烹調作業人員「專業證照暨參加衛生講習狀況」資料表

| 項次 | 職稱姓名 | 技術士證/廚師證/衛生講習(含 HACCP 持續教育) |
|----|-----------------------|---|
| 1 | 廠長 陳昭伶 (兼行政主廚) | 技術士證：中餐烹調-乙級 076-005097 廚師證：高市衛七字第 1000113042 號(效期 115/1/10) 衛生講習：112/8/16 崇仁醫護管理專科學校 HACCP：112/8/16 嘉市衛食藥字第 1120054946 號 |
| 2 | 經理 陳昭菁 | 技術士證：中餐烹調-乙級 076-004730 廚師證：高市衛七字第 1000113042 號(效期 115/11/3) 衛生講習：112/7/25 崇仁醫護管理專科學校 HACCP：112/7/25 嘉市衛食藥字第 1120051725 號 |
| 3 | 行政總監 葉燕東 | 技術士證：中餐烹調葷食-丙級 076-785353 小型鍋爐操作人員-勞安管小鍋字第 13409 號 廚師證：高市衛七字第 1000113042 號(效期 117/1/14) 衛生講習：112/7/25 崇仁醫護管理專科學校 HACCP：112/7/25 嘉市衛食藥字第 1120051725 號 |
| 4 | 西餐主廚 陳昭燕 (衛管人員) | 技術士證：西餐烹調丙級 140-037733 烘焙食品-西點蛋糕餅乾乙級 077-007196 烘焙食品-西點蛋糕麵包乙級 077-007193 烘焙食品-麵包餅乾乙級 077-007192 廚師證：高市衛七字第 1000113042 號(效期 116/9/14) 衛生講習：112/8/16 崇仁醫護管理專科學校 HACCP：112/8/16：嘉市衛食藥字第 1120054946 號 |
| 5 | 中餐主廚 林建承 | 技術士證：中餐烹調-葷素食丙級 223783 廚師證：高市衛七字第 1000113042 號(效期 115/11/3) 衛生講習：112/8/25 美和科技大學 |
| 6 | 中餐二廚 翁嘉遠 | 技術士證：中餐烹調-葷食丙級 076-412492 廚師證：高市衛七字第 1000113042 號(效期 113/7/6) 衛生講習：112/8/5 高雄市餐飲業職業公會 |

專業技術士證照(列舉)




| | | | |
|---------|-------------|---------|---|
| 姓名 | 陳昭菁 | 職類(項)名稱 | |
| 身分證統一編號 | E221 | 中餐烹調 |  |
| 出生年月日 | 02月04日 | | |
| 生效日期 | 民國89年01月28日 | | |
| 製發日期 | 民國94年04月06日 | | |
| 技術士證總編號 | 076-004730 | 級別 乙 級 | |
| | | 印製號碼(乙) | 0035906 |




| | | | |
|---------|------------|---------|---|
| 姓名 | 陳昭菁 | 職類(項)名稱 | |
| 身分證統一編號 | E221 | 中餐烹調 |  |
| 出生年月日 | 民國 4 日 | | |
| 生效日期 | 民國 87年9月2日 | | |
| 補證次數 | | | |
| 證照編號 | 076-053058 | 級別 丙 級 | |

| | | | | |
|--|--------------|---|---|-------|
|  中華民國技術士證 | |  |  | |
| 身分證統一編號 | E22 | | | |
| 出生日期 | 民國 | | | |
| 技術士證總編號 | 077-007196 | | | |
| 職類(項)名稱 | 烘焙食品-西點蛋糕、餅乾 | | | 級別 乙級 |
| 生效日期 | 民國108年04月11日 | | | 製發日期 |
| | | 勞動部 發 | | |

| | | | | |
|--|--------------|--|---|-------|
|  中華民國技術士證 | |  |  | |
| 身分證統一編號 | E22 | | | |
| 出生日期 | 民國 | | | |
| 技術士證總編號 | 077-007193 | | | |
| 職類(項)名稱 | 烘焙食品-西點蛋糕、麵包 | | | 級別 乙級 |
| 生效日期 | 民國108年04月02日 | | | 製發日期 |
| | | 勞動部 發 | | |

| | | | |
|---------|-------------|---------|---|
| 姓名 | 陳昭伶 | 職類(項)名稱 | |
| 身分證統一編號 | E221 | 中餐烹調 |  |
| 出生年月日 | 民國 31日 | | |
| 生效日期 | 民國89年08月06日 | | |
| 製發日期 | 民國94年07月20日 | | |
| 技術士證總編號 | 076-005097 | 級別 乙 級 | |
| | | 印製號碼(乙) | 0036502 |

| | | | | |
|--|--------------|---|---|-------|
|  中華民國技術士證 | |  |  | |
| 身分證統一編號 | E221 | | | |
| 出生日期 | 民國 31日 | | | |
| 技術士證總編號 | 140-009959 | | | |
| 職類(項)名稱 | 西餐烹調 | | | 級別 丙級 |
| 生效日期 | 民國102年04月24日 | | | 製發日期 |
| | | 行政院勞工委員會 發 | | |

| | | | | |
|--|--------------|---|---|-------|
|  中華民國技術士證 | |  |  | |
| 身分證統一編號 | S12 | | | |
| 出生日期 | 民國 | | | |
| 技術士證總編號 | 076-785353 | | | |
| 職類(項)名稱 | 中餐烹調-葷食 | | | 級別 丙級 |
| 生效日期 | 民國108年09月07日 | | | 製發日期 |
| | | 勞動部 發 | | |

| | | | |
|---------|-------------|---------|---|
| 姓名 | 林建丞 | 職類(項)名稱 | |
| 身分證統一編號 | T1226 | 中餐烹調 |  |
| 出生年月日 | 民國 月29日 | 葷素食 | |
| 生效日期 | 民國 91年9月10日 | | |
| 補證次數 | | | |
| 證照編號 | 223783 | 級別 丙 級 | |

※詳細專業技術士證照(廚師證)詳本公司官網查詢。



HACCP 持續教育講習 時數證明



112 崇餐食安訓字第 C0318 號

茲證明葉燕東君，身份證號：S1211

於民國 112 年 7 月 25 日參加本校舉辦之「HACCP 持續教育講習」課程如下：

| 課程名稱 | 講習時數 |
|----------------|------|
| HACCP 制度查核常見缺失 | 2 小時 |
| 食品中毒案例探討 | 2 小時 |
| 食品衛生管理實務與謠言解析 | 2 小時 |
| 肉品的選購與貯存 | 2 小時 |
| 合計 | 8 小時 |

本校經衛生福利部食品藥物管理署 107 年 9 月 28 日 FDA 食字第 1079029038 號函
認可為食品安全管制系統訓練機構
同意核備函號：嘉義市政府衛生局 112 年 3 月 1 日嘉市衛食藥字第 1120051725 號

此證

崇仁醫護管理專科學校
餐飲管理科主任呂玟蒨



中華民國 112 年 7 月 25 日

(五) 肉品類食材供貨來源




全面採用國產肉品，選擇具備「FDA 食品業者登錄字號及 CAS 標章或 HACCP 認證、ISO22000 認證」之生產業者，以符合教育部國教署校園食材規範基準。

| 可追溯食材來源資訊 | | |
|-------------------|-------------------------------------|---|
| 分類 | 供應商名稱 FDA 登錄字號 | 品質檢驗 |
| 生鮮豬肉、雞肉 | 台灣卜蜂企業有限公司 E-136514783-00010-0 | ISO 22000:2005 國際品保認證 |
| 加工品 大排、柳葉魚、雞腿排 | 強匠冷凍食品股份有限公司 T-189715916-00001-4 | ISO 22000:2005 國際品保認證 HACCP 食品安全管制系統認證 |
| 魚漿製品 貢丸、花枝丸、蝦卷 | 源鴻億食品有限公司 T-170671065-00001-0 | HACCP 食品安全管制系統認證 |
| 雞蛋 (產銷履歷) | 吳宏記蛋品有限公司 E-159257651-00000-2 | 動物用藥殘留 SGS 檢驗報告 抗生素及其代謝物多重殘留 SGS 檢驗報告 |
| 生鮮蔬果 | 高雄果菜運銷股份有限公司 | |
| 白飯 | 好谷米蒸飯有限公司 E-159220727-00003-9 | HACCP 食品安全管制系統認證 |



四、產品責任險

本公司除了對每一項產品嚴格把關之外，更投保 3,000 萬產品責任險，為客戶做好最後一道的防線。



國泰世紀產物保險股份有限公司

Cathay Century Insurance Co., Ltd.

總公司：台北市仁愛路四段296號
https://www.cathay-ins.com.tw
國泰產物產品責任保險單


免費申訴電話 0800-212-880

正本

104.08.04依金融監督管理委員會104.07.02金管保產字第10402523520號函修正

保險單號碼：1503 字第 12PD03253 號 本單係 150311PD03094 號續保

要保人：快樂餐飲事業有限公司
住所(通訊地址)：800 高雄市新興區 渤海街23之1號



Happy

Repast Drink CO.,LTD

要保人：快樂餐飲事業有限公司 統一編號：27229289
住所(通訊處)：800高雄市新興區渤海街23之1號 電話：0925210368
被保險人：快樂餐飲事業有限公司 統一編號：27229289
住所(通訊處)：800高雄市新興區渤海街23之1號 電話：0925210368
被保險產品名稱：烤肉食品、便當、西式餐點、露營伙食、歐式自助餐、茶會、雞尾酒會、團膳飲料等
地區限制：中華民國台灣
準據法限制：中華民國法令

保險期間：自民國 112 年 07 月 04 日 24 時起至民國113 年 07 月 04 日 24 時止
追溯日：民國 105 年 07 月 24 日

| 承保範圍 | 保險金額(新台幣) |
|---------------------|---------------|
| 產品責任險 | |
| -每一個人體傷或死亡 | 1,000,000.*元 |
| -每一事故之體傷或死亡 | 4,000,000.*元 |
| -每一事故財物損失 | 1,000,000.*元 |
| -保險期間之最高賠償金額 | 30,000,000.*元 |
| 每一事故自負額 NT\$2,000.- | |


(以下空白)

總保險費(新台幣元)
(新台幣)


本保單適用之基本條款：國泰產物產品責任保險
(接續下頁~)

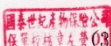
本商品經本公司合格簽署人員檢視其內容業已符合一般精算原則及保險法令，惟為確保權益，基於保險公司與消費者衡平對等原則，消費者仍應詳加閱讀保險單條款與相關文件，審慎選擇保險商品。本商品如有虛偽或違法情事，應由本公司及負責人依法負責。

被保險人注意事項：
一、本保險(批)單如經手寫、塗改或變造者，該部份均為無效。
二、本保險(批)單所記載事項如有變更，被保險人應立即通知並向本公司辦理批改手續。
三、本保險(批)單非經加蓋本公司保單覆核章，不生效力。
四、保險費之交付以本公司發給之正式收據為憑。
五、消費者應詳閱各種銷售文件內容，如要詳細了解其他相關資訊，請洽本公司業務員、服務據點或網站，以保障您的權益。



國泰世紀產物保險股份有限公司
總經理 陳萬祥



中華民國 112 年 06 月 30 日印於 高雄市 校核  (000)

1923367133

※最新產品責任險投保文件詳官網下載

五、紅外線儲氣式瓦斯爐特別企劃

因應環保要求及健康新主張，讓野炊過程無白煙，雙手不再黑漆漆；本公司供應之露營野炊烹煮方式，採用符合 CNS 國家安全標準之「紅外線儲氣式瓦斯爐」。

(一)規格介紹：

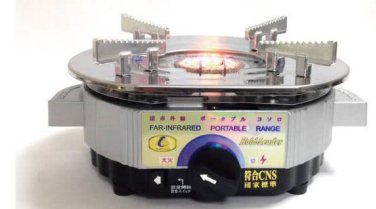
1. 爐面材質：不鏽鋼鏡面
2. 爐體材質：鋁合金製造
3. 爐體尺寸：20.3*22*11 cm(淨重：2.6kg)
4. 使用燃料：卡式罐(液態丁烷)，可填充容量 300g(12 分鐘即可灌滿)
5. 點火方式：電子點火器
6. 耗氣量：125g / hr
7. 內檢合格字號(商檢局)：63190，台灣本土製造

(二)安全開關設置：瓦斯旋鈕開關不會被任意打開流漏瓦斯。

(三)安全壓力閥：設置於儲氣槽內，當發生碰撞震動、溫度及壓力過高時(4-6kg)會自動熄火(專利證書 I316116 號)

(四)瓦斯爐及其接合塊：專利證書 M296963 號

(五)產品責任險：國泰產物保險單 150399PD0336 號



爐具底部-填氣孔



一罐卡式瓦斯220g, 填充時會有“斯...”的聲音表示瓦斯正在填充, 瓦斯罐的氣填至儲氣槽後“斯...”聲音慢慢變無。

操作簡單, 100%使用, 卡式瓦斯罐不殘餘氣體, 環保又安全, 不使用酒精膏 健康第一

宴席 外爐 餐廳
圓形銀色美觀大方
體積小而精美
火力強 加熱迅速
輕便易收納攜帶
專業安全 好體面
絕對是廚師們的好幫手



火鍋 燒烤

火力強而穩定

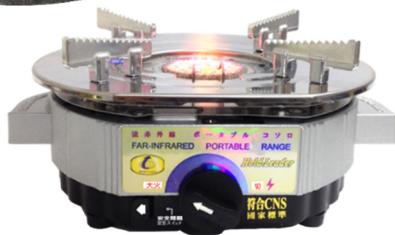
省人快使用簡

高山低溫

儲氣安全設計

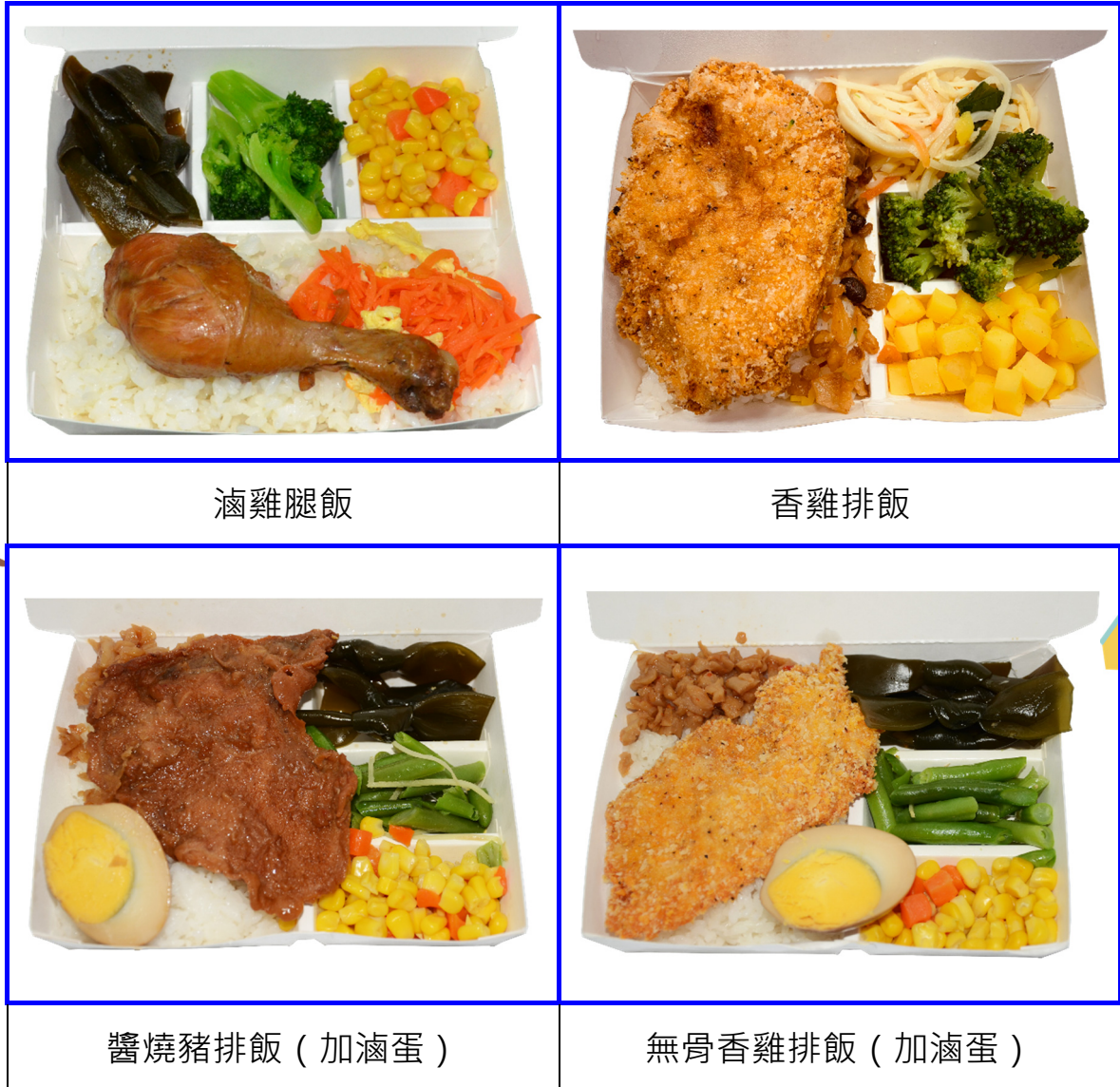
低溫寒冷高山

均可正常使用



六、中式餐盒設計

每份中式餐盒均設設，主菜 1 樣、配菜 3 樣(含綠色青菜等)、佐菜 1 樣等菜色配置。



※照片菜色為參考樣式，實際配菜樣式及青菜(當季蔬菜)，仍以當次議定菜色為準。

七、露營伙食菜單—野炊午、晚餐

- (一)每套菜單均包含 2 項主菜(肉類)、 1 項副菜 (半葷素菜色)、 1 項青菜 (當季蔬菜)、 1 項湯品及主食，照片所示為每組 8 人份之參考基準量。
(二)食材來源如市面短缺，將另行通知以同等品替換。

野炊 A 餐



- 1.紅燒豬肉 (卜蜂公司,台灣)
- 2.雞肉豆腐煲
- 3.金玉火腿
- 4.季節蔬菜
- 5.味噌海帶芽湯
- 6.熟白飯

佐料 鹽、滷汁(或醬油)、沙拉油、佐料 (薑絲+蒜頭)

用具 桌巾、不銹鋼筷、紅外線儲氣式瓦斯爐、阿 Q 小幫手

野炊 B 餐



- 1.雙色蔬菜雞肉
- 2.紅燒獅子頭 (慶鐘佳味公司,台灣)
- 3.醬爆天婦羅
- 4.季節蔬菜
- 5.蔬菜貢丸湯
- 6.熟白飯

佐料 鹽、滷汁(或醬油)、沙拉油、佐料 (薑絲+蒜頭)

用具 桌巾、不銹鋼筷、紅外線儲氣式瓦斯爐、阿 Q 小幫手

野炊 C 餐



- 1.酥炸鮮魚
- 2.醬燒雞肉
- 3.榨菜炒肉絲 (卜蜂公司,台灣)
- 4.季節蔬菜
- 5.吻仔魚丸湯
- 6.熟白飯

佐料 鹽、滷汁(或醬油)、沙拉油、佐料 (薑絲+蒜頭)

用具 桌巾、不銹鋼筷、紅外線儲氣式瓦斯爐、阿 Q 小幫手

野炊 D 餐



- 1.馬鈴薯炒雞肉
- 2.香煎香腸 (立大農畜公司,台灣)
- 3.竹筍炒肉絲 (卜蜂公司,台灣)
- 4.季節蔬菜
- 5.虱目魚丸湯
- 6.熟白飯

佐料 鹽、滷汁(或醬油)、沙拉油、佐料 (薑絲+蒜頭)

用具 桌巾、不銹鋼筷、紅外線儲氣式瓦斯爐、阿 Q 小幫手

八、露營伙食菜單—野炊早餐

野炊早餐 中式早餐



1. 鹹蛋
2. 肉鬆
(唯軒公司,台灣)
3. 營養豆漿
4. 脆瓜
5. 白米

用具 桌巾、不銹鋼筷、紅外線儲氣式瓦斯爐、阿 Q 小幫手

※備註：野炊餐（含中式早餐）時，每組分組均搭配 1 台紅外線瓦斯爐，提供料理所需（烹調菜色、湯品或早餐粥品）；若因課程活動需要，須自行煮白米飯時（午、晚餐），應另議加租紅外線瓦斯爐。



早餐 西式 A 餐



1. 吐司
2. 餐包
3. 肉鬆
(唯軒公司,台灣)
4. 草莓果醬
5. 波蜜飲品系列
250ml

用具 桌巾、膠塑湯匙

早餐 西式 B 餐 全新組合



1. 虎皮巧克力蛋糕
2. 杯子蛋糕
3. 波蜜飲品系列
250ml
(不分組)

用具 桌巾

九、露營伙食封裝樣式及實作成品參考範例

封裝樣式(8 人/組)



實作成品參考範例 野炊午、晚餐 A 餐(8 人/組)



實作成品參考範例 午、晚餐野炊 D 餐(8 人/組)



實作成品參考範例 中式早餐 A(8 人/組)



※照片僅供參考，實際菜色內容依當團議定菜單（訂購確認單）為準。

十、露營伙食菜單-火鍋餐

火鍋餐 A 餐



- 1.火鍋肉片肉鬆 (卜蜂公司,台灣)
- 2.蟹肉棒
- 3.米血丁
- 4.黑輪條
- 5.鱈魚丸
- 6.三角油豆腐
- 7.燕餃
- 8.玉米塊
- 9.高麗菜
- 10.黃金魚蛋
- 11.魚板片
- 12.冬粉

佐料 鹽、醬油、沙拉油、蒜頭、薑絲(依菜色選配)

用具 桌巾、不銹鋼筷、紅外線儲氣式瓦斯爐

火鍋餐 B 餐



- 1.火鍋肉片 (卜蜂公司,台灣)
- 2.蟹肉棒
- 3.米血丁
- 4.黑輪條
- 5.鱈魚丸
- 6.玉米塊
- 7.高麗菜
- 8.冬粉

佐料 鹽、醬油、沙拉油、蒜頭、薑絲(依菜色選配)

用具 桌巾、不銹鋼筷、紅外線儲氣式瓦斯爐

十一、露營伙食菜單-什錦麵餐

菜單所示為每組 8 人份之參考基準量。

| | 品 名 |
|---|------|
| 1 | 油麵 |
| 2 | 肉絲 |
| 3 | 高麗菜 |
| 4 | 紅蘿蔔絲 |

| | 品 名 |
|---|---------|
| 5 | 木耳絲 |
| 6 | 魚板片 |
| 7 | 洋蔥 |
| 8 | 雞蛋(粒/人) |



十二、露營伙食菜單-烤肉餐

(一)每組用具：不銹鋼烤肉夾、烤肉刷、木炭、火種、火柴、烤肉網、筷子。

(二)菜單所示為每組 10 人份之參考基準量。

烤肉餐 A

| | 品名 | 規格 | | 品名 | 規格 |
|---|----------------------|------|----|-------|------|
| 1 | 醬燒豬里肌肉片 (卜蜂公司,台灣) | 800g | 6 | 熱狗 | 10 條 |
| 2 | 古早味香腸 | 10 條 | 7 | 甜不辣 | 10 片 |
| 3 | 野菜百頁 | 10 片 | 8 | 炭烤棉花糖 | 100g |
| 4 | 麥克雞塊 | 10 片 | 9 | 吐司 | 1 條 |
| 5 | 日式和風烤翹腿 | 10 支 | 10 | 烤肉醬 | 1 瓶 |

烤肉餐 B

| | 品名 | 規格 | | 品名 | 規格 |
|---|----------------------|------|----|-------|----------|
| 1 | 醬燒豬里肌肉片 (卜蜂公司,台灣) | 800g | 7 | 澎湖花枝丸 | 10 粒 |
| 2 | 古早味香腸 | 10 條 | 8 | 愛心燒 | 10 塊 |
| 3 | 日式和風烤翹腿 | 10 支 | 9 | 千禧蝦卷 | 10 條 |
| 4 | 麥克雞塊 | 10 片 | 10 | 香甜玉米 | 1/4*20 節 |
| 5 | 甜不辣 | 10 片 | 11 | 吐司 | 1 條 |
| 6 | 港式蘿蔔糕 | 10 片 | 12 | 烤肉醬 | 1 瓶 |

烤肉餐 C

| | 品名 | 規格 | | 品名 | 規格 |
|---|----------------------|------|----|-------|----------|
| 1 | 醬燒豬里肌肉片 (卜蜂公司,台灣) | 800g | 8 | 野菜百頁 | 10 片 |
| 2 | 古早味香腸 | 10 條 | 9 | 千禧蝦卷 | 10 捲 |
| 3 | 匈牙利翅小腿 | 10 支 | 10 | 金甜玉米 | 1/4*20 節 |
| 4 | 塔香雞腿肉 | 450g | 11 | 九層花枝丸 | 10 個 |
| 5 | 上選豬五花 (卜蜂公司,台灣) | 250g | 12 | 青椒 | 250g |
| 6 | 甜不辣 | 10 片 | 13 | 吐司 | 1 條 |
| 7 | 鱈魚丸 | 20 粒 | 14 | 烤肉醬 | 1 瓶 |

※露營烤肉餐需搭配露營野炊活動方案，不提供紙盤、紙碗等餐具。



烤

更多烤肉套餐選搭方案詳本公司官網

<https://happybbq.com.tw/bbqmenu/bbqPriceSelMain.aspx>

官方 LINE QRcode



十三、露營伙食菜單-宵夜餐

宵夜 A：泰山椰果綠豆湯(罐裝 330g)

宵夜 B：現煮綠豆粉圓甜湯(熱或冰)

宵夜 C：西式點心(小魚麵包或法式小丸子+波蜜果汁或紅茶系列 250ml)

宵夜 D：現煮關東煮(貢丸、米血、黑輪、白蘿蔔)

宵夜 E：泡麵+現煮蛋花湯(標準組：8人/組=泡麵7包，雞蛋4粒)

宵夜 西式點心 C1



飲料 250ml + 法式小丸子



更多西點餐盒選項詳本公司官網

https://www.happybbq.com.tw/cakeBOX_images/IndexCakeBOX.html

宵夜餐 西式點心 C2



飲料 250ml + 小魚麵包

宵夜餐 西式點心 C3



飲料 250ml + 巧克力麵包(60g)