

美味產品	餐點名稱	產品素食種類					含酒精·但酒精成分含量計算未超過0.5%
		全素或純素	蛋素	奶素	蛋奶素	植物五辛素	
期間限定	炙烤大蝦嫩牛						
	金皇軟殼蟹干貝比薩(CNY)						
	松葉蟹大蝦干貝比薩(CNY)						
經典口味	經典三重起司比薩			◎		◎	
	黃金咖哩海鮮比薩						
	四小福比薩						
	日式照燒雞比薩						
	羅勒青蔬比薩 (1/8起)			◎		◎	
	法式卡菲海陸比薩						
	松露海鮮珍珠起司比薩						
	鐵板雙牛比薩						
	煙燻培根手撕豬比薩						
	哈辣墨西哥比薩						
	壽喜雪花牛						
	和風章魚燒						
	海鮮比薩						
	黃金和風雞						
	超級總匯						
	韓式泡菜燒肉						
	燻雞絲蘑菇						
	雙層美式臘腸						
夏威夷							
彩蔬鮮菇			◎				
個人比薩	雙拼-和風章魚燒+鐵板雙牛						
	雙拼-總匯+夏威夷						
	雙拼-海鮮+夏威夷						
	四小福比薩						
	日式照燒雞比薩						
	羅勒青蔬比薩 (1/8起)			◎		◎	
	煙燻培根手撕豬比薩						
	鐵板雙牛比薩						
	和風章魚燒						
	海鮮比薩						
	超級總匯						
	黃金和風雞						
	韓式泡菜燒肉比薩						
	哈辣墨西哥比薩						

美味產品	餐點名稱	產品素食種類					含酒精·但酒精成分含量計算未超過0.5%
		全素或純素	蛋素	奶素	蛋奶素	植物五辛素	
	燻雞絲蘑菇比薩						
	彩蔬鮮菇比薩			◎			
	夏威夷比薩						
	雙層美式臘腸						
義大利飯/麵/雞翅	藍濃起司薑菇紙包飯			◎		◎	
	松露牛肝菌干貝起司紙包飯						
	粉紅海鮮起司紙包飯						
	波隆那牛肉丸紙包義大利麵						
	波隆那牛肉丸紙包筆管麵						
	奶油雞腿排紙包義大利麵						
	奶油雞腿排紙包筆管麵						
	波隆那海鮮紙包義大利麵						
	波隆那海鮮紙包筆管麵						
	奶油海鮮紙包義大利麵						
	奶油海鮮紙包筆管麵						
	羅勒雞腿排紙包義大利麵						
	羅勒海鮮紙包義大利麵						
	焗烤總匯千層麵						
	起司吋滋餅-鐵板牛柳						
	起司吋滋餅-超級總匯						
辣起司雞翅							
黑蒜雞翅							
秘製香料雞翅							
拼盤/點心/飲料	大阪燒唐揚雞						
	波隆那肉醬起司薯餅						
	黃金雞軟骨						
	樂事原味洋芋片	◎					
	黃金雞柳條						
	厚燒醬烤BBQ						
	BBQ烤雞						
	德國芝心腸						
	黃金和風鱈魚塊						
	植物系酥嫩纖魚柳	◎					
	馬鈴薯燉肉						
	韓式魚板年糕						
	蒜香起司麵包			◎		◎	
	金黃薯餅	◎					
	金黃波浪地瓜條	◎					
	旋風肉桂捲			◎			
松露奶油薯餅							

美味產品	餐點名稱	產品素食種類					含酒精，但酒精成分含量計算未超過0.5%
		全素或純素	蛋素	奶素	蛋奶素	植物五辛素	
	芋兒乳酪千層酥				◎		
	巴斯克起司蛋糕				◎		
	巴斯克熔岩起司蛋糕				◎		
	濃心巧克力巴斯克蛋糕				◎		
	麻糬QQ球(巧克力)				◎		
	薯金幣	◎					
	冰藏巧克力起司塔				◎		
	冰藏起司塔				◎		
	玉米濃湯			◎		◎	
	MORE氣泡水						
	百事可樂						
	七喜						
	激浪						
	原萃綠茶						
	美粒果						

一、素食種類定義如下：

(1)全素或純素： 只食用不含植物五辛(蔥、蒜、韭、蕎及興渠)之純植物性食物。

(2)蛋素： 食用全素或純素及蛋製品。

(3)奶素： 食用全素或純素及奶製品。

(4)蛋奶素： 食用全素或純素及奶蛋製品。

(5)植物五辛素： 食用植物性(蔥、蒜、韭、薤、興渠)之食物。(含奶或蛋者須於內容物名稱內說明)

二、必勝客使用之鱈魚塊、起司豬排、雞柳條、松阪豬、干貝為組合肉(均以熟食供應，請消費者安心享用)。

三、豬肉來源：台灣/美國/荷蘭/丹麥/加拿大/西班牙 牛肉來源：美國/紐西蘭/澳洲/巴拉圭。

四、必勝客台灣以顧客食用安全為最大優先考量，致力於提供優質食材與安全美味的餐點，合作的雞蛋與蛋液來源皆為國產雞蛋，遵循衛生和食品安全法規。必勝客台灣持續以嚴謹態度進行品質把關，請顧客安心食用。

五、提醒您：取餐後一小時內未食用完畢，須以冷藏保存；取出後再以烤箱3~5分鐘或微波加熱1分鐘後食用更佳。