玖樓

Chinese restaurant

燒味／冷盤料理 1

海鮮料理 4

肉料理 7

蔬菜 10

飯麵料理 13

湯料理 16

如您對任何食物有過敏反應,請先告知我們的服務人員

食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に従業員までご連絡ください。

Guests who are allergic to certain ingredients or on a special diet,
please inform service staff in advance.

洋酒自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT$500，威士忌每瓶NT$700，

Wine and spirits/service charge for self brought in alcohols:
wine NT$500/bottle, whisky NT$700/bottle.

洋酒及びドリンクを持ち込みの場合、下記のサービス料を別途頂戴致します:

葡萄酒ボトルNT¥500、ウイスキーボトルNT¥700。

AMBASSADOR
Hsinchu

燒味冷盤料理

BARBECUE DISH / COLD DISHES

焼き物／冷菜類

明爐燒鴨 NT$500
Roasted Duck
広東風ローストダック

蜜汁叉燒 NT$500
Barbecue Pork in Honey Sauce
広東風チャーシュー

燒椒皮蛋 NT$380
Century Egg with Broiled Chili with Hot and Sour Dressing
ピータンとトウガラシの炒め物

手撕茄子 NT$380
Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing
ナスの辛口和え

燒椒蕃茄口水雞 NT$500
Chicken with Broil Chili and Tomato in Spicy Sauce
鶏肉の湯がき/トウガラシ＆トマトソース

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

玖樓
Chinese restaurant

乳豬拼盤 NT$780
Assorted Barbecue Sucking Pig Plate
焼き豚前菜の盛り合わせ

廣式片皮鴨 (需三天前預約) NT$2,600（一吃）
Sliced Duck NT$2,800（二吃）
(This dish needs to be booked three days ahead) NT$3,000（三吃）
広東風ダック(ご予約は三日前迄に)

燒烤到香酥油脆的宜蘭鴨，刀工順勢削下外皮，在與大蔥、黃瓜絲一起包入餅皮中沾上甜麵醬，毫不油膩美味滿分。

蒜泥白肉 NT$500
Sliced Pork with Garlic Sauce
豚肉のにんにくソース

韭香雞 NT$500
Poached Chicken with Chinese Chives Sauce
鳥腿肉のニラソース

椒麻雞 NT$500
Sliced Chicken Legs Served with
Ground Szechwan Pepper and Hot Sauce
鳥腿肉の中国山椒ソース

玫瑰油雞 NT$500
Chicken Cooked in Superior Soy Sauce
鶏の香港風醤油煮

夫妻肺片 NT$600
Beef Tripe with Hot Sauce
ハチノスの四川風スパイシーソース煮

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

海鮮料理
SEA FOODS
海鮮類

鮮椒蝦球 NT$860
Sautéed Shrimp Ball with Szechuan Vine Pepper / Per Portion
エビのトウガラシ炒め

松露野菌蝦球 NT$860
Stir-Fried Shrimp Ball and Truffle
エビ、キノコ、トリュフの炒め物

XO醬虎蝦球 NT$860
Sautéed Tiger Shrimp Ball with X.O. Sauce
エビのＸＯソース炒め

胡椒牛油焗虎蝦 NT$300 / 位
Baked Tiger Shrimp with Pepper and Butter
エビの鶏スープとバター風 味のグリル/一人前

金沙大蝦球 NT$860
Deep-Fried Prawn Ball in Salt Egg
エビの衣揚/シェンタンソース

龍蝦尾/6盎司 NT$900 / 隻
(上湯牛油/花雕雞油/避風塘/粉絲煲)
Lobster（6oz)
Cooking flavor Preferences(Butter Sauce / Shaoxing Wine / Garlic and Chili Pepper Salt / Braised with Chinese Vermicelli)
ロブスター(スープ＆バター煮/花雕酒＆チキンオイル炒め、香港風炒め/春雨と土鍋煮)

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

富貴鮮果明蝦球 NT$600
Deep Fried Prawn Ball and Fruit Salad
エビとパイナップルの炒め物

蝦仁(干燒/宮保) NT$600
Shrimp with(Chili Sauce / Kung-Pao)
エビ(チリソース/唐辛子炒め)

小龍蝦(香辣/麻婆/干燒)半隻 NT$780
Steamed Crayfishes Served
(Spicy Sauce / MaPo Sauce / Chili Sauce)
ザリガニ(スパイソース/麻婆ソース/チリソース)

一品海鮮豆腐煲 NT$680
Braised Seafood and Tofu in Earthen Pot
シーフードと豆腐の土鍋煮

椰香咖哩海鮮煲 NT$680
Seafood with Coconut and Curry in Earthen Pot
ココナッツミルク入り土鍋海鮮カレー

西蘭花玉帶子(xo醬/清炒) NT$680
Stir Fried Scallop with Vegetable in(X.O. Sauce / Plain)
帆立とブロッコリーの炒め物(ＸＯソース/塩炒め)

生菜美蝦鬆 NT$680
Stir-fried Minced Shrimp Served with Lettuce
レタスのエビあん包み

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

清蒸野生紅條/800-900g NT$2,800
Steamed Leopard Coral Grouper
アカハタ(天然物) 蒸のし物

清蒸龍虎斑/700-800g NT$1,680
Steamed Grouper Fish
タマカイの蒸し物

潑辣酸菜魚 NT$730
Pickled Cabbage Fish with Crushed Chili
酸菜魚の四川風煮込み

大麻魚 NT$730
Stewed Garoupa Fillet and Mushroom with Dried Vine Pepper
魚の切り身とモヤシのスープ辛口

水煮魚 NT$730
Poached Fish Szechuan Style
魚の四川風煮込

龍蝦泡飯 NT$1,680
Stewed Lobster with Crispy Rice
ロブスター入りシーフードスープライス

魚頭(剁椒/青椒) NT$780
Steamed Fish Head with (Crushed Chili/Minced Green Chili)
魚の頭の蒸し（唐辛子/ネギ、トウガラシソースかけ）

砂鍋魚頭 NT$2,880
Stewed Fish Head Soup with Cabbage
魚のかぶとの土鍋煮

扁鱈(大比目魚)(剁椒/豆酥) NT$530
Halibut with(Crushed Chili/Stir-Fried Bean Paste)
大鮃の蒸し(唐辛子/大豆ソース)

花膠鵝掌煲 NT$1,180
Braised Fish Maw and Goose Palm in Earthen Pot
魚の浮袋とガチョウの足の土 鍋醤油煮込 み

蹄花燒龍虎斑 NT$680
Pan Fried Pork Knuckle and Grouper with Chili Sauce
ハタと豚足の蒸し/唐辛子風味

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

肉料理
MEAT
肉

國賓牛小排 NT$350/位
Ambassador Beef Sparerib(Per Person)
アンバサダー特選スペアリブ/一人前

XO醬茄子牛肉煲 NT$600
Beef and Eggplant with X.O Sauce in Casserole
牛肉とナスの土鍋煮/XOソース風味

脆果蜜椒牛仔粒 NT$600
Stir-Fried Beef with Pepper
牛肉とパプリカの炒め物

柱侯炆牛腩煲 NT$600
Raised Beef Brisket and Scallops in Casserole
牛肉とホタテの土鍋煮

水煮牛 NT$680
Poached Beef Served with Hot Sauce
牛肉の辛味煮

水煮牛三寶 NT$680
Beef Triple Tendon
牛肉、牛筋、ハチノスの湯がき

鮑汁鮮菇炒牛肉 NT$530
Stir-Fried Beef with Mushroom
キノコと牛肉の炒め物

羊肩排(蒜香/桔汁) NT$320/位
Pan Fried Lamp Chop(Per Person)
ラムチョップ(にんにく/オレンジソース)

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

鮮花椒薄牛肉 NT$680
Beef with Fresh Szechuan Vine Pepper and Chili
薄切り牛肉の唐辛子ソース

三星蔥和牛粒 NT$880
Stir-Fried Beef with Green Onion
三星ネギと牛肉の炒め物

蒜香金沙骨 NT$530
Sparerib with Garlic
豚の骨付きアバラ肉のガーリック風味

五更腸旺 NT$530
Stewed pork's intestine and Duck Blood with Hot Chili Sauce
モツと鴨血と豆腐のピリ辛煮込み

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

脆皮炸子雞 NT$550
Crispy Fried Chicken
鶏のパリパリ唐揚げ

薑蔥牛肝菌松阪豬 NT$680
Matsusaka Pork with Ginger and Porcini
高級豚肉、ネギ、ショウガ、ポルチーニの炒め物

雞丁(宮保/醬爆/辣子) NT$500
Dry Fried Chicken(Kung-Pao/
Bean Sauce/Chili and Peppers)
鶏肉(唐辛子炒め/味噌炒め/チリペッパーソース)

青椒雞丁 NT$500
Fried Chicken with Green Chili
鶏肉とピーマンの炒め物

XO醬炒雞球 NT$500
Chicken Ball with X.O Sauce
鶏ダンゴのX.O.醤炒め

鹹魚雞粒豆腐煲 NT$480
Diced Chicken with Salted Fish and Bean Curd
in Earthen Pot
鶏ダンゴのX.O.醤炒め

鎮江焗肉排 NT$560
Pork Ribs Marinated with Sweetened Black Vinegar
鎮江風豚スペアリブ

XO醬本菇炒黑豚肉 NT$520
Stir-Fried Kaoshima Pork and Mushroom
with X.O. Sauce
キノコと豚の炒め物

香根肉絲 NT$420
Fried Pork's Intestine with Chinese Parsley
モツと香菜のピリ辛炒め

山楂菠蘿咕咾肉 NT$530
Sweet and Sour Pork with Pineapple
パイナップル入り酢豚

農家小炒肉 NT$420
Fried Streaky Pork with Soy Sauce
豚肉の醤油炒め

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

蔬菜料理
VEGETABLE
野菜

蛤蜊薑燴絲瓜 NT$420
Clam with Sponge Cucumber
ヘチマとハマグリの煮物

雞油豆苗/冬季限定 NT$460
Star-Fried Pea shoot with Chicken Oil
エンドウ豆の苗の炒め物【冬季限定メニュー】

乾扁嫩筍 NT$480
Deep-fried Bamboo Shoot with Minced Pork and Scallion
タケノコの炒め物

百合銀杏綠蘆筍/素 NT$420
Lily and Gingkoes with Green Asparagus
百合とアスパラの炒め和え(ベジタリアン用)

上素羅漢齋/素 NT$420
Buddha's Delight-Luohan Zhai
タケノコ、キノコなどの醤油煮
(ベジタリアン用)

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

干鍋(娃娃菜/花椰菜) NT$400

Pan-fried (Shredded Baby Cabbage / Broccoli) with Dried Chili Pepper

白菜の唐辛子炒め ブロッコリーの唐辛子炒め

風味木耳 NT$400

Sautéed Black Fungus Country style

きくらげの田舎風炒め

貝酥芙蓉蘆筍 NT$480

Stir-Fried Asparagus and Egg White

アスパラガスの炒め物/卵白、ホタテ添え

濃湯野菌泡時蔬 NT$400

Braised Mixed Vegetable and Mushroom

野菜とキノコの煮物

清炒時蔬(白灼/蒜茸/素) NT$400
(芥蘭/西生菜/空心菜/西蘭花可任選)

Fried Seasonal Vegetable
(Choose one：Mustard green, Lettuce, Water Spinach, Broccoli)

季節の野菜炒め(湯がき＆醤油/ガーリック/ベジタリアン用ソース)
(カイラン/レタス/空心菜/ブロッコリー)

乾扁四季豆 NT$400

Pan-fried String Beans

インゲン豆の炒め物

上湯蝦干浸蘆筍 NT$420

Braised Asparagus and Shrimp

アスパラガスとエビのスープ煮

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

玖樓
Chinese restaurant

清炒什錦蔬菜 NT$380
Stir-fried Mixed Vegetable(Asparagus. Broccoli. Sweet Red Pepper. Sweet Yellow Pepper)
アスパラ、プロッコリー、パプリカの炒め物

櫻蝦炒高麗菜 NT$380
Sautéed Cabbage with Sakura Shrimp
桜海老とキャベツと炒め

蠔皇芥蘭菜 NT$380
Boiled Chinese Kale with Oyster Sauce
カイランの湯がき/オイスターソース

百合銀杏燴絲瓜 NT$380
Sautéed Lily Blubs and Luffa
百合とヘチマの炒め

干鍋鴛鴦花椰菜 NT$380
Pan Fried Broccoli with Dried Chili Pepper
プロッコリーの唐辛子炒め

菌菇豆腐煲 NT$420
Braised Mushroom and Tofu
野菜と豆腐の煮物（ベジタリアン用）

宮保臭豆腐 NT$380
Kung Pao Stinky Tofu
臭豆腐の唐辛子炒め

麻婆豆腐(牛/豬) NT$420
(紐澳牛 / 台灣豬) (非基改豆製品)
Ma Po Bean Curd (Minced beef / Minced Pork)
麻婆豆腐(牛肉/豚肉)

飯・麺 料理

NOODLES & RICE

麺や米

鹹魚雞粒炒飯 NT$400
Fried Rice with Diced Chicken and Salted Fish
塩漬け干し魚と鶏ミンチのチャーハン

松露什錦炒飯/素 NT$380
Fried Rice with Mixed Vegetables and Truffle (Vegetarian)
野菜、キノコ、トリュフ入りチャーハン（ベジタリアン用）

國賓特色炒飯 (西班牙腸衣) NT$380
Fried Rice with Chopped Ginger and Chinese Sausages
ショウガとソーセージのチャーハン

黃金烏魚子炒飯 NT$430
Fried Rice with Mullet Roes
カラスミ炒飯

蔥薑魚片粥 NT$350 / 位
Fresh Fish with Ginger and Green Onion Congee / Per Person
ネギと白身魚の粥/一人前

皮蛋肉片粥 NT$350 / 位
Lean Meat and Black Egg Congee / Per Person
ピータン入り豚肉粥/一人前

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

三星蔥龍蝦尾炆細麵 NT$1,880
Braised Noodle with Lobster Tail and Green Garlic
ロブスターテールと三星ネギ入り蒸し麺

鮑汁海鮮廣炒麵 NT$580
Cantonese Fried Crispy Noodles with Seafood
広東風シーフード入りカタ焼きそば

擔擔麵 NT$150/位
Dan Dan Noodle/Per Portion
タンタン麺/一人前

雞絲上湯伊麵 NT$350/位
E-Fu Noodle Soup with Shredded Chicken
鶏肉入り入りタンメン

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

野菌雄菇麵/素 NT$360
Mixed Vegetables, Mushroom Fried Noodle (Vegetarian)
野菜、キノコ入りそうめん(ベジタリアン用)

干炒河粉(牛肉/豬肉) NT$460
Dried-fried Flat Rice Noodles with Slice Beef or Pork
牛肉（豚肉）入りきしめん風ビーフン炒め

牛肉捲餅 NT$320
Pancake Beef Roll
牛肉の薄皮包み(オーストラリア産牛肉使用)

蔥油餅(薄片/特製厚片) NT$180 / NT$260
Spring Onion Pancake
(Chinese Pancake / Chinese Thick Pancake)
焼き葱入り餅（薄切り/特選厚切り）

紅油抄手 (台灣豬) NT$160 / 位
Szechuan Dumpling with Chili Sauce
四川風ラー油ワンタン/一人前

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

湯料理
SOUP
スープ

菜膽螺頭燉雞盅 NT$250 / 位
Stewed Chicken with Conch Meat Soup(Per Person)
チンゲン菜と巻貝入り鶏の煮込みスープ/一人前

國賓海皇一品湯 NT$250 / 位
Double Boiled Fish Fillet and Shrimp Soup(Per Person)
魚とエビのスープ/一人前

港式瑤柱佛跳牆 NT$250 / 位
Double Boiled Scallop and Pork Soup(Per Person)
フォーティヤオチァン/一人前

松茸花膠清燉土雞 NT$500 / 位
Deep Boiled Fish Maw and Chicken Soup(Per Person)
魚の浮袋と鶏肉のスープ/一人前

新竹貢丸湯 NT$160 / 位
Meat Ball Soup(Per Person)
新竹貢丸湯/一人前

蟹肉玉米羹 NT$330 / 例
Crab Meat and Sweet Corn Thick Soup(Per Person)
カニの身入りコーンスープ/一人前

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

川式酸辣湯 NT$160/位
Hot and Sour Soup(Per Person)
サンラータン/一人前

豌豆肚條湯 NT$220/位
Pork Tripe and Pea Beans Soup NT$580/例
エンドウ豆と豚の胃のスープ

瑤柱千絲羹 NT$240/位
Dried Scallop Soup with Shredded Bamboo Shoots NT$660/例
貝柱と千切り筍のとろみス

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の価格に10%のサービス料が加算されます

Welcome

玖樓
國寶