

玖樓

Chinese restaurant

湯料理 15	飯麵料理 12	蔬菜 9	肉料理 6	海鮮料理 4	燒味／冷盤料理 1
-----------	------------	---------	----------	-----------	--------------

本菜單所使用的豆製品皆為非基因改造
Soy products in this menu are non- genetically modified
このメニューの大豆製品は非遺伝子組み換えです

本菜單使用之豬肉(脂)產品，產地來自台灣，
除肝腸臘腸脂腸衣(西班牙)、松阪豬(西班牙、丹麥)
牛肉產品產地澳洲、紐西蘭、美國、加拿大、巴拉圭
牛腱、和尚頭、牛筋、牛肚(澳洲、紐西蘭)
肩牛小排、沙朗(美國、加拿大)
牛肋條(巴拉圭)

如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員
Guests who are allergic to certain ingredients or on a special diet,
please inform service staff in advance.
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。



洋酒自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT\$500，威士忌每瓶NT\$800，
Wine and spirits/service charge for self brought in alcohols:
wine NT\$500/bottle, whisky NT\$800/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\$800。





國賓經典美饌片皮鴨

Ambassador Peking Duck

広東風ダック

一吃 NT\$3,000

二吃 NT\$3,300

三吃 NT\$3,600

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

(敬請三天前預約) (This dish needs to be booked three days ahead) (ご予約は三日前迄に)

片皮鴨夾餅皮 Sliced Whole Duck

附餅皮、小黃瓜、蔥節

Served Mandarin Pancake、Shredded Scallions and Cucumber

沾醬：乾蔥甜麵醬

Chef's Special Sweet Bean Sauce

一吃

以下菜色擇一 Second Course Cooking Preference

翠盞蘿蔓美鴨鬆

Sauteed Minced Duck Served with Lettuce

廣式醬爆炒鴨絲

Stir-fry Shredded Duck, Sweet Bean Sauce in Candonese Style

川味魚香炒鴨絲

Stir-fry Shredded Duck, Chili Bean Sauce in Sichuan Style

港式皮蛋鴨肉濃粥

Minced Duck and Preserved Egg Congee

二吃

以下菜色擇一 Second Course Cooking Preference

蔥爆塔香鴨架

Stir-fry Duck Bone with Onion, Thai Basil and Scallion

重慶干鍋炒鴨架

Stir-fry Duck Bone with Garlic, Onion and Chili

酸白菜鴨架湯

Boiled Duck Soup with Pickled Cabbage

香芋鴨架米粉湯

Duck Soup with Taro and Rice Noodles

三吃

※每隻烤鴨提供2份黃瓜絲、蔥段、甜麵醬，如欲加購每份NT\$150+10%

※加點餅皮12片，加價\$160+10% ※多一吃做法，加價\$300+10%

燒味冷盤料理
BARBECUE DISH / COLD DISHES
焼き物 / 冷菜類



燒味拼盤 NT\$780
Assorted Barbecue Mixed Platter
焼き前菜の盛り合わせ

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
Roasted Peppers with Century Eggs
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

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



蒜泥白肉

Sliced Pork with Garlic Sauce

豚肉のにんにくソース

NT\$500



椒麻雞

Sliced Chicken Legs Served with
Ground Szechwan Pepper and
Spring Onion Sauce

鳥腿肉の中国山椒ソース

NT\$500

玫瑰油雞

Chicken Cooked in Superior Soy Sauce

鶏の香港風醤油煮

NT\$500



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

海鮮類
SEA FOODS
海鮮料理



海虎蝦(胡椒牛油/ 荔枝味宮保/ XO醬/金沙) NT\$1,080

Deep-fried Tiger Shrimp(Pepper Butter / Beetroot Kung-Pao Sauce / XO Sauce / Salty Egg Yolk)

タイガープローンの炒め物の作り方(ペッパーバター味/ 宮保ソース/XOジャン/塩漬け卵黄味)

富貴鮮果明蝦球 NT\$680

NT\$730 Deep Fried Shrimp Ball and Fruit Salad

エビとパイナップルの炒め物

🔥 潑辣酸菜魚

Pickled Cabbage Fish with Crushed Chili

酸菜魚の四川風煮込み

蝦仁(鍋巴/ 宮保) NT\$680

Shrimp with(Tomato Sauce with Rice Crust / Kung-Pao)

むきエビの炒め物の作り方(甘酸っぱいおこげ味/宮保ソース)

一品海鮮豆腐煲 NT\$720

Braised Seafood and Tofu in Earthen Pot

シーフードと豆腐の土鍋煮

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
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

野生紅條(清蒸/剝椒/韭香花椒)/800-900g NT\$2,800

Leopard Coral Grouper(Soy sauce with Scallion/
Chopped Pepper/Chives & Pepper)

蒸しマダラハタの作り方(三星ネギ醤油/刻み唐辛子ソース/
ニラ風味の唐辛子)



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



龍虎斑(清蒸/剝椒/韭香花椒)/700-800g NT\$1,680

Gouper Fish(Soy sauce with Scallion/Chopped Pepper/Chives & Pepper)

蒸し龍虎ハタの作り方(三星ネギ醤油/刻み唐辛子ソース/ニラ風味の唐辛子)

水煮魚

NT\$730

Poached Fish Szechuan Style

魚の四川風煮込



剝椒魚頭

NT\$1,280

Steamed Fish Head with Crushed Chili

唐辛子魚の頭の蒸し

需提前1天預約

扁鰾(大比目魚)(清蒸/豆酥)

NT\$530

Halibut with(Soy Sauce with Scallion /
Stir-Fried Bean Paste)

大鰾の蒸し(蒸し/大豆ソース)

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

肉 MEAT 肉料理



柱侯炆牛腩煲 NT\$600

Braised Beef Brisket,
Carrot and Radish with ChuHou Paste
牛肉とホタテの土鍋煮

牛頬肉菇菌煲 NT\$980

Beef Cheek with Mushroom in Casserole
牛ほほ肉とキノコの土鍋煮

水煮牛 NT\$680

Poached Slice Beef with Hot Chili Sauce
牛肉の辛味煮

鮑汁鮮菇炒牛肉 NT\$580

Stir-Fried Beef with Mushroom
キノコと牛肉の炒め物

風味牛肉/松阪 NT\$680

Sliced Meat with Deep Fried
Steamed Bun(Beef/Matsusaka)
炒め風味ビーフスティックと揚げマントウ/
松阪ポークスティック

羊肩排(蒜香/桔汁) NT\$320/位

Pan Fried Lamb Chop
(Crispy Garlic/Sweet & Sour Sauce)Per Person
ラムチョップ(にんにく/オレンジソース)

一品東坡肉 NT\$780

Braised Pork Belly with Steamed Bun
トンポーロウ

米椒嫩蹄花 NT\$580

Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce
豚足のスープ炒め/辛口風味

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

 鮮花椒薄牛肉 NT\$680
 Boiled Slice Beef with
 Fresh Szechuan Pepper
 薄切り牛肉の唐辛子ソース



蒜香金沙骨 NT\$530
 Stir-Fried Spare Ribs with Miced Garlic
 豚の骨付きアバラ肉のガーリック風味

 五更腸旺 NT\$530
 Braised Pig Intestine and
 Duck Blood with Bean Paste
 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
 以上の價格に10%のサービス料が加算されます

脆皮炸子雞
Crispy Fried Chicken
鶏のパリパリ唐揚げ

NT\$550



雞丁(🔪宮保/🔪辣子)
Dry Fried Chicken(Kung-Pao/Chili and Peppers)
鶏肉(唐辛子炒め/チリペッパーソース)

NT\$500

鹹魚雞粒豆腐煲
Diced Chicken with Salty Fish and Bean Curd
in Earthen Pot
鶏ダングのX.O.醬炒め

NT\$480

薑蔥牛肝菌松阪豬
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

NT\$680

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

NT\$560

🔪香根(肉絲/肚絲)
Sautéed Shredded Pork,
Dried Tofu and Coriander
モツと香菜のピリ辛炒め

NT\$420

菠蘿咕咾肉
Sweet and Sour Pork with Pineapple
パイナップル入り酢豚

NT\$530

🔪十三香雲白肉
Sautéed Sliced Pork Belly
in Chinese Spices
十三香風味の炒め豚バラ

NT\$500

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

野菜
VEGETABLE
蔬菜料理

蛤蜊薑燴絲瓜 NT\$420
Clam with Sponge Cucumber
ヘチマとハマグリของ燴物

雞油豆苗/冬季限定 NT\$480
Stir-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\$480
Lily and Ginkgoes with Green Asparagus
百合とアスパラの炒め和え(ベジタリアン用)

三杯塔香杏菇 NT\$420
Stir-fried King Oyster Mushroom
and Thai Basil with Ginger and Wine
三杯バジル風味のエリンギ

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に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
Sautéed Black Fungus in Country style
きくらげの田舎風炒め

NT\$400

宜賓芽菜蒸芥蘭
Steamed Chinese Kale with
Sichuan Pickled Veggies
四川漬け蒸しカイラン菜

NT\$420

乾煸四季豆
Pan-fried String Beans
インゲン豆の炒め物

NT\$400

季節時蔬(金銀蛋/蒜茸/素) NT\$420
(杏菜/絲瓜/空心菜/西蘭花/菠菜可任選)
Fried Seasonal Vegetable
(Choose One : Ganges Amaranth / Luffa Aegyptiacal /
Water Spinach / Broccoli / Spinach
季節の野菜の作り方(ピータンと塩漬け卵/
にんにくのみじん切り/ベジタリアン対応)
お好みの青菜をお選びください(アマランサス/
食用ヘチマ/ヨウサイ/ブロッコリー/ハウレンソウ)

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

清炒什錦蔬菜 NT\$450

Stir-fried Mixed Vegetable(Asparagus, Broccoli,
Sweet Red Pepper, Sweet Yellow Pepper)

アスパラ、ブロッコリー、パプリカの炒め物

櫻蝦炒高麗菜 NT\$400

Sautéed Cabbage with Sakura Shrimp

桜海老とキャベツと炒め

蠔皇芥蘭菜 NT\$420

Boiled Chinese Kale with Oyster Sauce

カイランの湯がき/オイスターソース

烘蛋(魚香/紹子) NT\$420

Baked Eggs with(Ginger and Chili Sauce/
Minced Meat with Soy Sauce)

玉子四川風ピリ辛炒め

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/猪) NT\$420

Ma Po Tofu (Minced beef/Minced Pork)

麻婆豆腐(牛肉/豚肉)

野菌雄菇麵/素

NT\$380

Mixed Vegetables, Mushroom Fried Noodles (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/猪肉)

NT\$480

Dried-fried 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\$360

Pancake Beef Roll

牛肉の薄皮包み



蔥油餅(薄片/特製厚片)

NT\$180/NT\$260

Spring Onion Pancake

(Spring Onion Pancake/Stuffed Spring Onion Panckes)

焼き葱入り餅(薄切り/特選厚切り)

紅油抄手

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
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

スー
P
SOUP
湯料理

黒蒜蛤蠣燉雞盅 NT\$320/位
Double Boiled Chicken Soup with Black Garlic
黒にんにく、ハマグリと鶏肉のスープ

國賓海皇一品湯 NT\$320/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\$320/位
Buddha Jumps Over The Wall(Per Person)
フォーティヤオチアン/一人前

原盅菜膽燉雞 NT\$320/位
Deep Boiled Chicken Soup with Cabbage
ベビー白菜と鶏のスープ

新竹貢丸湯 NT\$180/位
Meat Ball Soup(Per Person)
新竹貢丸湯/一人前

雞蓉玉米羹 NT\$400/例
Chicken and Sweet Corn Thick Soup
鶏とコーンスープ

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

玖樓



川式酸辣湯

Hot and Sour Soup in Sichuan Style

サンラータン/一人前

NT\$200/位



豌豆肚條湯

Pork Tripe and Pea Beans Soup

エンドウ豆と豚の胃のスープ

NT\$220/位

NT\$580/例

香茜皮蛋魚片湯

Fish Fillet and Century Egg Soup

パクチーとピータンの魚片スープ

NT\$730

砂鍋白菜煲土雞

Deep Boiled Chicken Soup with
Cabbage in Earthen Pot

土鍋白菜と地鶏の煮込み

需3天前預訂

NT\$730

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

飯・麵料理
NOODLES & RICE
麵や米

鹹魚雞粒炒飯 NT\$400

Fried Rice with Diced Chicken and Salty 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
in Truffle Sauce(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 NT\$400

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\$500

Fried Rice with Mullet Roes and Seafood

カラスミ炒飯

蔥薑魚片粥 NT\$350/位

Fresh Fish Fillet 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 Preserved Egg Congee/Per Person

ピータン入り豚肉粥/一人前

XO醬炒蘿蔔糕 NT\$380

Stir-Fried Turnip Cake with X.O. Sauce

ローポーガオのX.O醬炒め

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

三星蔥龍蝦尾炆細麵

NT\$1,980

Braised Noodle with Lobster Tail and Spring Onion

ロブスターテールと三星ネギ入り蒸し麵



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 Noodles/Per Person

タンタン麵/一人前

雞絲乾燒伊麵

NT\$420/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
以上の價格に10%のサービス料が加算されます