

玖樓

Chinese restaurant

湯料理 15	飯麵料理 12	蔬菜 10	肉料理 7	海鮮料理 5	燒味／冷盤料理 3
-----------	------------	----------	----------	-----------	--------------

本菜單使用之豬肉(脂)產品，產地來自台灣，
松阪豬(加拿大、荷蘭、台灣)

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)

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

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係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

廣東風ダック

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

以下菜色擇一 Second Course Cooking Preference

翠盞蘿蔓美鴨鬆

Sauteed Minced Duck Served with Lettuce

泡菜炒鴨絲

Sichuan Style Stir-fry Sliced Duck with Pickles

韭黃鴨絲炒伊麵

Stir-fry Sliced Duck with Chives and E-Fu Noodles

港式皮蛋鴨肉濃粥

Minced Duck and Preserved Egg Congee

以下菜色擇一 Second Course Cooking Preference

三杯塔香鴨架

Stir-fry Duck Bone and Thai Basil with Ginger and Wine

酸白菜鴨架湯

Boiled Duck Soup with Pickled Cabbage

爆炒宮保炒鴨架

Stir-fry Duck Bone with Kung Pao Sauce

香芋鴨架米粉湯

Duck Soup with Taro and Rice Noodles

※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%

焼き物／冷菜類

BARBECUE DISH / COLD DISHES

燒味冷盤料理



脆皮乳豬件

Crispy BBQ Suckling Pig
広東風子豚のバーベキュー

NT\$1,380

燒味拼盤

Assorted Barbecue Mixed Platter
焼き前菜の盛り合わせ

NT\$880

明爐燒鴨

Roasted Duck
広東風ローストダック

NT\$580

蜜汁叉燒

Barbecue Pork in Honey Sauce
広東風チャーシュー

NT\$580

玫瑰油雞

Chicken Cooked in Superior Soy Sauce
鶏の香港風醬油煮

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



檸香焦糖松阪豬 NT\$580
Caramelize Barbecued Pork Cheek
with Lemon
檸檬香るキャラメル松阪豚

五香牛腱 NT\$500
Braised Beef Shank with Spices
五香牛すね肉

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

涼拌芹香海蜇 NT\$420
Marinated Salty Jelly Fish
セロリ香るクラゲの冷菜

🔥 燒椒皮蛋 NT\$420
Century Egg with Broiled Chili with
Hot and Sour Dressing
ピータンとトウガラシの炒め物

🔥 酸辣木耳 NT\$420
Hot and Sour Black Fungus
キクラゲのホットサワーソース

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

海鮮類

SEA FOODS

海鮮料理



海虎蝦(胡椒牛油/黑松露/干燒/金沙) NT\$1,080

Deep-fried Tiger Shrimp(Peppar Butter/Truffle Sauce/
Chili 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/黒トリュフ風味/エビチリ風ソース/
塩漬け卵黄味)

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



富貴鮮果明蝦球

NT\$680

Deep Fried Shrimp Ball and Fruit Salad
エビとパイナップルの炒め物

生菜美蝦鬆

NT\$680

Stir-Fried Minced Shrimp Served with Lettuce
レタスのエビあん包み

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

清炒蘆筍玉帶子

NT\$680

Stir-fried Scallops with Asparagus
アスパラガスと帆立貝柱のあっさり炒め

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



野生紅條 (清蒸/ 🍄 雞樅菇) / 800-900g NT\$2,800

Leopard Coral Grouper (Soy sauce with Scallion / Termite Mushroom)

蒸しマダラハタの作り方

(三星ネギ醤油/テルミットマッシュルーム)

龍虎班 (清蒸/ 🍄 雞樅菇) / 700-800g NT\$1,680

Gouper Fish (Soy sauce with Scallion / Termite Mushroom)

蒸し龍虎ハタの作り方

(三星ネギ醤油/テルミットマッシュルーム)

扁鱈(大比目魚)(清蒸/豆酥) NT\$680

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

大鰾の蒸し(蒸し/大豆ソース)

🍄 潑辣酸菜魚 NT\$730

Pickled Cabbage Fish with Crushed Chili

酸菜魚の四川風煮込み

🍄 水煮魚 NT\$730

Poached Fish Szechuan Style

魚の四川風煮込



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



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

柱侯坟牛腩煲 NT\$680
Braised Beef Brisket,
Carrot and Radish with ChuHou Paste
牛肉とホタテの土鍋煮

🔥 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

🔥 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



🔥 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

羊肩排(蒜香/桔汁) NT\$320/位
Pan Fried Lamp 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)

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

一品東坡肉 NT\$980
Braised Pork Belly with Steamed Bun
トンポーロウ

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

川味泡菜炒肉片 NT\$500
Sichuan-Style Pickled Cabbage and Pork
四川風漬物と豚肉の炒め物

嫩蹄花(米椒/魚香) NT\$620
Steamed Pork Knuckle (Chili Sauce/
Ginger and Chili Sauce)
豚足のスープ炒め/辛口風味

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



雞丁(🔴宮保/🔴辣子) NT\$500

Dry Fried Chicken(Kung-Pao/
Chili and Peppers)

鶏肉(唐辛子炒め/チリペッパーソース)



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

鎮江焗肉排 NT\$560

Pork Ribs Marinated with Sweetened Black Vinegar

鎮江風豚スペアリブ

🔴香根肉絲 NT\$420

Sautéed Shredded Pork, Dried Tofu and Coriander

モツと香菜のピリ辛炒め

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

野菜
VEGETABLE
蔬菜料理



🔥 風味木耳 NT\$400
Sauteed Black Fungus in Country style
キクラゲの田舎風炒め

乾煸四季豆 NT\$400
Pan-fried String Beans
インゲン豆の炒め物

蛤蜊薑燴絲瓜 NT\$420
Clam with Sponge Cucumber
へちまとハマグリの煮物

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】

🔥 干鍋娃娃菜 NT\$400
Pan-fried Shredded Baby Cabbage
with Dried Chili Pepper
白菜の唐辛子炒め ブロccoliの唐辛子炒め

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

季節時蔬 (金銀蛋/蒜茸/🌿全素) 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/
食用へちま/ヨウサイ/ブロッコリー/ホウレンソウ)

🌿 百合銀杏綠蘆筍 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(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

Sauteed Cabbage with Sakura Shrimp

桜海老とキャベツと炒め

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)

蠔皇芥蘭菜 NT\$400

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

宮保黑白 NT\$400

Kung Pao Stinky Tofu and Rice Blood Cake

宮保風 臭豆腐と豚血もちの炒め



麻婆豆腐(猪) NT\$420

Ma Po Tofu (Minced Pork)

麻婆豆腐(豚肉)

麵や米
NOODLES & RICE
飯・麵料理



貝酥海皇蛋白炒飯 NT\$520

Fried Rice with Crispy Scallops, Seafood,
and Egg Whites

ホタテと自身の海鮮炒飯

黃金烏魚子炒飯 NT\$500

Fried Rice with Mullet Roes and Seafood

カラスミ炒飯

國寶特色炒飯 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\$400

Stir-Fried Turnip Cake with X.O.Sauce

ローボーガオのX.O醬炒め

松露什錦炒飯 NT\$380

Fried Rice with Mixed Vegetables
in Truffle Sauce(Vegetarian)

野菜、キノコ、トリュフ入り炒飯
(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
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

三星蔥龍蝦尾坵細麵 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



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 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\$500
Dried-fried Rice Noodles with Slice Beef or Pork
牛肉(猪肉)入りきしめん風ビーフン炒め)

紅油抄手 NT\$160/位
Szechuan Dumpling with Chili Sauce/Per Person
四川風ラー油ワンタン/一人前

牛肉捲餅 NT\$380
Pancake Beef Roll
牛肉の薄皮包み



蔥油餅(薄片) NT\$180
Spring Onion Pancake (Spring Onion Pancake)
焼き葱入り餅(薄切り)

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

SOUP
スープ
湯料理



羊肚菌燉雞盅 NT\$360/位
Double Boiled Chicken Soup with Morel/Per Person
モリーユ茸と鶏肉の煮込みスープ/一人前

川式酸辣湯 NT\$200/位
Hot and Sour Soup in Sichuan Style/Per Person
サンラータン/一人前

國寶海皇一品湯 NT\$320/位
Double Boiled Fish Fillet and Shrimp Soup/Per Person
魚とエビのスープ/一人前

香茜皮蛋魚片湯 NT\$730/例
Fish Fillet and Century Egg Soup
パクチーとピータンの魚片スープ

港式瑤柱佛跳牆 NT\$320/位
Buddha Jumps Over The Wall/Per Person
フォーティャオチアン/一人前

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

巴西菇燉雞盅 NT\$320/位
Double Boiled Chicken Soup with Mushroom/Per Person
アガリクス茸と鶏肉の煮込みスープ/一人前

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

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

