



玖樓

Chinese restaurant

湯料理	飯麵料理	蔬菜	肉料理	海鮮料理	燒味／冷盤料理
16	13	10	7	4	1

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

燒き物 / 冷菜類

BARBECUE DISH / COLD DISHES

燒味冷盤料理

明爐燒鴨
Roasted Duck
広東風ローストダック

NT\$500

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

NT\$500

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

NT\$380

🔥 手撕茄子
Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing
ナスの辛口和え

NT\$380

🔥 燒椒蕃茄口水雞
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

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

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
Sliced Pork with Garlic Sauce
豚肉のにんにくソース

NT\$500

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

NT\$500

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

NT\$500

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

NT\$600

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

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



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

エビの衣揚げ/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
Deep Fried Prawn Ball and Fruit Salad
エビとパイナップルの炒め物

NT\$600

小龍蝦(香辣/麻婆/干燒)半隻
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)

NT\$780

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

NT\$600

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

NT\$680

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

NT\$680

椰香咖哩海鮮煲
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

NT\$680

西蘭花玉帶子(xo醬/清炒)
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)

NT\$680

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



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



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



🔥 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\$1,880

Stewed Fish Head Soup with Cabbage

魚のかぶとの土鍋煮

鱈魚(俗名)(剁椒/豆酥) NT\$530

Cod Fish with (Crushed Chili/Stir-Fried Bean Paste)

鱈の蒸し (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
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

肉
MEAT
肉料理

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 Lamb 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
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



🔥 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. 醬炒め

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. 醬炒め

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

🔥 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

へちまとハマグリの煮物

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 Ginkgoes 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

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)

濃湯野菌泡時蔬 NT\$400
Braised Mixed Vegetable and Mushroom
野菜とキノコの煮物

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
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

清炒什錦蔬菜 NT\$380

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\$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

ブ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/猪) NT\$420

(紐澳牛 / 台灣猪) (非基改豆製品)

Ma Po Bean Curd (Minced beef/Minced Pork)

麻婆豆腐(牛肉/豚肉)



飯・麵料理
NOODLES & RICE
麵や米

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\$1,880

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 Noodle/Per Portion

タンタン麵/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

Mixed Vegetables, Mushroom Fried Noodle (Vegetarian)

野菜、キノコ入りそうめん(ベジタリアン用)

NT\$360



干炒河粉(牛肉/猪肉)

Dried-fried Flat Rice Noodles with Slice Beef or Pork

牛肉(猪肉)入りきしめん風ビーフン炒め

NT\$460

牛肉捲餅

Pancake Beef Roll

牛肉の薄皮包み(オーストラリア産牛肉使用)

NT\$320



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

スー
P
SOUP
湯料理

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)
フォーティヤオチアン/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

Hot and Sour Soup(Per Person)

サンラータン/一人前

NT\$160/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

瑤柱千絲羹

Dried Scallop Soup with Shredded
Bamboo Shoots

貝柱と千切り筍のとろみス

NT\$240/位

NT\$660/例



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

— Welcome —



玖樓

