



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

焼き物／冷菜類

BARBECUE DISH / COLD DISHES

燒味冷盤料理

藿香牛肉 (澳洲/紐西蘭) NT\$430
Sliced Beef Shank with Chinese herbs and pepper
牛腱の辛口和え (オーストラリア産牛肉使用)

明爐燒鴨 NT\$430
Roasted Duck
広東風ローストダック

蜜汁叉燒 NT\$430
Barbecue Pork in Honey Sauce
広東風チャーシュー

🔥 燒椒皮蛋 NT\$320
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\$280
Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing
ナスの辛口和え

🔥 燒椒蕃茄口水雞 NT\$450
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
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

乳豬拼盤 NT\$590
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\$2,200 (一吃)
Sliced Duck NT\$2,400 (二吃)
(This dish needs to be booked three days ahead) NT\$2,600 (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\$430

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

NT\$430

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

NT\$450

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

NT\$520

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\$450



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\$560
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\$780
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\$780
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\$220 / 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\$780
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\$780 / 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\$530
Deep Fried Prawn Ball and Fruit Salad
エビとパイナップルの炒め物

蝦仁(干焼/宮保) NT\$530
Shrimp with(Chili Sauce/ Kung-Pao)
エビ(チリソース/唐辛子炒め)

鮮鮑魚(香茅/麻婆) NT\$480/位
Slow Cooked Abalone with(Lemongrass/MaPo)
あわび(レモングラス/麻婆)



小龍蝦(香辣/麻婆/干焼)半隻 NT\$680
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\$590
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\$590
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

蟹粉海皇豆腐煲 NT\$490
Braised Tofu and Crab Roe in Earthen Pot
豆腐とカニみその土鍋煮

西蘭花玉帶子(xo醬/清炒) NT\$570
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\$570
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

清蒸野生紅條/650g NT\$2,000

Steamed Leopard Coral Grouper

アカハタ(天然物) 蒸のし物



龍蝦泡飯 NT\$980

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/900g NT\$1,380

Steamed Grouper Fish

タマカイの蒸し物

🔥 潑辣酸菜魚 NT\$690

Pickled Cabbage Fish with Crushed Chili

酸菜魚の四川風煮込み

大麻魚 NT\$690

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\$690

Poached Fish Szechuan Style

魚の四川風煮込



🔥 魚頭(剁椒/青椒) NT\$680

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\$1,200

Stewed Fish Head Soup with Cabbage

魚のかぶとの土鍋煮

鱈魚(俗名)(剁椒/豆酥) NT\$490

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\$980

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\$550

Pan Fried Pork Knuckle and Grouper with Chili Sauce

ハタと豚足の蒸し/唐辛子風味

肉
MEAT
肉料理

國賓牛小排(美國) NT\$250/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(澳洲/紐西蘭) NT\$530
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(澳洲/紐西蘭) NT\$580
Stir-Fried Beef with Pepper
牛肉とパプリカの炒め物

柱侯炆牛腩煲(澳洲/紐西蘭) NT\$530
Raised Beef Brisket and Scallops in Casserole
牛肉とホタテの土鍋煮

🔥 水煮牛(澳洲/紐西蘭) NT\$530
Poached Beef Served with Hot Sauce
牛肉の辛味煮

🔥 水煮牛三寶(紐西蘭/澳洲) NT\$680
Beef Triple Tendon
牛肉、牛筋、ハチノスの湯がき

鮑汁鮮菇炒牛肉(澳洲/紐西蘭) NT\$470
Stir-Fried Beef with Mushroom
キノコと牛肉の炒め物

羊肩排(蒜香/桔汁) NT\$220/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(美國) NT\$520
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(美國) 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\$430
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\$430
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\$490
Crispy Fried Chicken
鶏のパリパリ唐揚げ



🔥 雞丁(宮保/醬爆/辣子) NT\$450
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\$450
Fried Chicken with Green Chili
鶏肉とピーマンの炒め物

🔥 XO醬炒雞球 NT\$450
Chicken Ball with X.O Sauce
鶏ダンゴのX.O. 醬炒め

鹹魚雞粒豆腐煲 非基因改造 NT\$430
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\$450
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\$480
Stir-Fried Kaoshima Pork and Mushroom
with X.O. Sauce
キノコと豚の炒め物

香根腸絲 非基因改造 NT\$360
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\$450
Sweet and Sour Pork with Pineapple
パイナップル入り酢豚

🔥 農家小炒肉 NT\$380
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