



午間 港式 飲茶	酒/ 飲料	港 點 料 理	甜 品 料 理	湯 品 料 理	蔬 食 料 理	主 食 料 理	豬 肉 料 理	雞 肉 料 理	牛 肉 料 理	海 鮮 料 理	冷 盤 料 理	燒 味 料 理	名 廚 精 選 佳 餚	茶 品 介 紹
31	30	28	27	26	24	22	20	19	16	10	8	6	4	3
36		29			25	23	21		18	15	9	7	5	

本餐廳使用國產豬肉 TAIWAN PORK ONLY

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.

自備酒水服務費：每瓶NT\$500

飲み物を持ち込みの場合：1本あたりNTD500.

Corkage fee is applicable : NT\$500/bottle.



AMBASSADOR
Kaohsiung



茶品

Tea Catalogue お茶のご紹介 介紹

一 鹿谷凍頂烏龍茶

茶資每位NT\$50

Lugu Dongding Oolong Tea / 鹿谷凍頂ウーロン茶

特級茶濃香・産於台湾南投縣鹿谷鄉海拔800-1200公尺茶區・屬半發酵茶・入口醇郁濃香・落喉甘潤圓滑・香氣・滋味並重。
The supreme taste and aroma of this tea comes from its production site, about 800-1200 meters high above the sea level in Lugu, Nantou. This semi-fermented tea first brings a mild but strong aroma to your taste buds and follows with a smooth and sweet aftertaste.
台湾南投縣鹿谷鄉の海拔800M~1200Mの地域で生産される高級ウーロン茶。濃厚な味と香りが特徴で、のど越しは滑らか。半發酵茶に属します。

二 陳年普洱茶

茶資每位NT\$50

Matured Fine Pu-erh Tea / 陳年普洱茶

特選品質優良・儲放十數年の普洱茶餅・茶湯略偏棕紅・清澈乾淨的陳香味・滑潤甘醇的口感。
This finely selected, premium quality "pu-erh cake" (compressed pu-erh) has been stored for more than a decade. When brewed, the tea will yield a slight mahogany appearance. A surprisingly refreshing mature fragrance also comes with a distinctively smooth texture and sweet finish.
高品質の葉だけを厳選し、十數年間も寝かせ、円盤型にまとめた普洱茶。褐色を帯び、清らかに澄みきった香りのお茶は、口当たりが甘く滑らかです。

三 清香茉莉花茶

茶資每位NT\$50

Refreshing Jasmine Tea / ジャスミン茶

採選高級綠茶及新鮮茉莉花・透過細緻繁複的薰香工序・製成片片冰心如潔的清雅花茶。
This is produced from carefully selected, superior quality green tea and fresh jasmine. It has undergone a delicate and painstaking fermentation process. Each tealeaf is processed into a crystal-clear appearance, producing a gracefully, refreshing, fragrant aroma.
高級綠茶と新鮮なジャスミンの花だけを選び、繊細で複雑な工程を経て、しっかり香りを含ませた清らかな花茶に仕上げました。

名廚精選佳餚

日本關西刺參60頭 NT\$680/位
日本關西產ナマコ(一人前)
Braised Dried Western Japan Sea Cucumber(60ppk)(per person)

花膠濃湯煲土雞 NT\$1,600/例
魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ
Stewed Fish Tripe with Chicken Soup



國賓上頂勾翅 NT\$1800(160g) / NT\$2200(200g)
特製フカヒレ入りリチキンスープ
Braise Superior Shark's Fin in Chicken Superior Soup

經過十幾小時熬煮才能呈現的金黃色澤，考驗深厚功力，唯有勾翅才能襯托出的廚藝精髓，富含膠原蛋白，嫩得軟嫩糯香，入口滑順無比，湯味濃厚鮮美。

雞汁燕窩(50g) NT\$1,200/位
ツバメの巣入りリチキンスープ(一人前)
Bird's Nest in Supreme Chicken Pottage(per person)

選由產自印尼的燕盞，與經老母雞、金華火腿等熬煮超過八小時的上湯，頂級食材濃縮在金黃湯汁中，燕窩絲絲細緻、晶瑩透光，特殊滑潤口感，潤澤養生。



燒臘料理

掛爐烤鴨 (需等候90分鐘) NT\$2,780/二吃
北京ダック (調理時間90分) NT\$3,080/三吃
Peking Duck (take 90 minutes to prepare)

片皮鴨、(醬爆/酸菜鴨架湯/鴨架粥)
北京ダック、(甜麵醬炒め/アヒルがらのスープ/ヒルがらのお粥)
Sliced Roasted Duck、(Sautéed with Hoisin Sauce/Duck Porridge/Duck Soup)

烤好的鴨出爐時，整隻呈現勻稱的金黃色澤，油亮圓鼓、飽滿肥碩。服務人員於桌邊進行片鴨服務，第一刀下去時，鴨內蒸氣、熱氣、與香氣於空氣中滿佈，將切下的香脆鴨皮加上蔥與甜麵醬以溫熱有嚼勁的餅皮包裹，感受鴨皮的酥香潤口，亦可加上肉質細嫩的鴨肉一起品嚐，口感更添豐富。



脆皮叉燒 NT\$480
広東風チャーシュー
Caramelized Barbecued Superior Pork

玫瑰油雞 NT\$380
雞の香港風醬油煮
Fragrant Chicken Marinated in Herbed Soy Sauce

明爐燒鴨 NT\$380
カモの広東風焼き
Spit Roast Duck

乳豬拼盤 NT\$860
焼き豚前菜の盛り合わせ
Assorted Barbecued Suckling Pig Combination

乳豬在粵菜中是相當有份量的經典菜式，主廚將新鮮乳豬皮烘烤至皮脆肉軟，表裡濃香，嚐來不油不膩，可選燒鴨、油雞、叉燒、牛腩、海蜆、鮮雞、燒鵝製成拼盤，讓人大呼過癮。



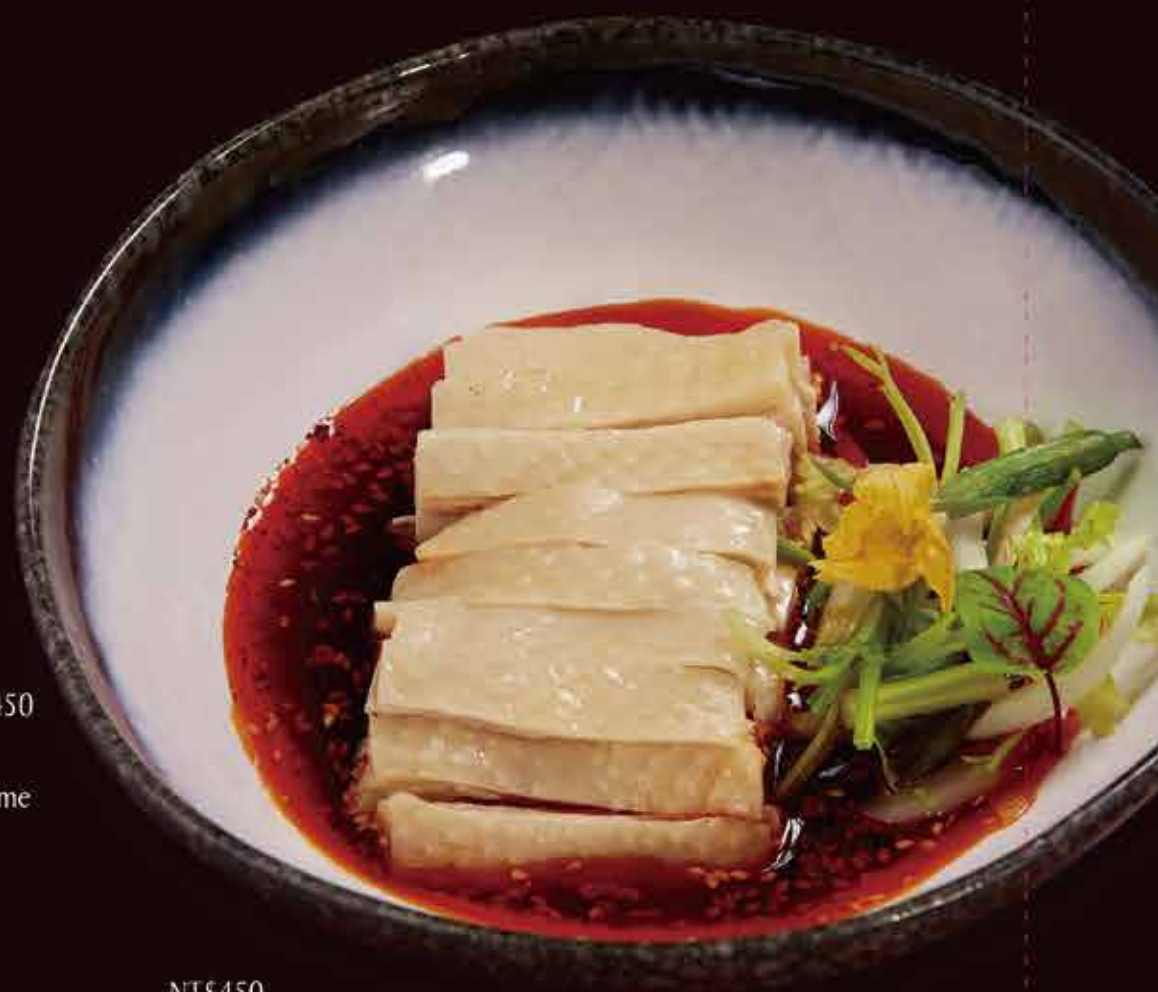
脆皮燒腩仔 NT\$480
豚バラ肉のバーベキュー
Roasted Pork Belly in Chinese Style
暫停供應

脆皮乳豬件 NT\$600
広東風子豚のバーベキュー
Crispy BBQ Suckling Pig



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

冷盤料理



芝麻雞  NT\$450
鶏肉の甘辛タレ&白ごま風味
Poached Chicken Served with Hot Sauce and Sesame

椒麻雞塊  NT\$450
鳥腿肉の中国山椒ソース
Sliced Chicken Legs Served with Ground Szechuan Pepper and Hot Sauce

嚴選仿土雞腿肉・先煮熟後泡冰水讓肉質更為緊實・浸泡調味至雞肉入味後・淋上以特選宜蘭青蔥以果汁機攪碎・再過濾後取其碎末・加入鮮花椒油・青翠麻香的醬汁搭配口感香嫩富嚼勁的雞肉・咀嚼後於口中留下一抹清新麻香。



- 韭香雞  NT\$450
地鶏のニラソース
Chicken with Leeks
- 三絲海蜇  NT\$460
クラゲの和え物
Jellyfish Salad
- 椒麻軟絲  NT\$460
アオリイカの中国山椒ソース
Neritic Squid Served with Ground Szechwan Pepper and Hot Sauce
- 四川鉢鉢雞片  NT\$450
四川風鶏肉の辛口和え
Sliced Chicken Leg with Szechuan Chili Sauce



蒜泥白肉 NT\$420
豚肉のにんにくソース
Sliced Pork with Garlic Sauce



夫妻肺片  NT\$520
牛レバーのスライス
Sliced Beef's Tripe



海鮮料理



龍蝦泡飯 NT\$1680/例
おこげ入りロブスタースープ
Lobster with Crisp Rice and Supreme Lobster Broth

嚴選紮實Q彈的加勒比海龍蝦，與鯽魚、活蟹熬煮6小時，以繁複過程熬出鮮甜甘美湯頭，濃縮海鮮珍味精華。再加入竹筴、鴻禧菇及炸至香脆的米飯，吸取甘美湯汁，搭佐肉質彈牙的龍蝦，感受最濃郁鮮美的海洋原味。



蝦干鮮玉帶 NT\$720
帆立貝と干し海老の炒め物
Wok-fired Fresh Scallop and Dried Shrimps



花膠鵝掌煲 NT\$980
魚の浮袋とガチョウの足の土鍋醤油煮込み
Braised Fish Maw and Goose Web in Oyster Sauce

清蒸龍虎斑 NT\$1800(1000g)/隻
タマカイの蒸し物
Steamed Whole Garoupa in Superior Soy Sauce

一品海鮮豆腐煲 NT\$620
シーフードと豆腐の土鍋煮
Mixed Seafood and Tofu in Clay Pot

大蝦球(金沙/富貴) NT\$680
エビ(塩漬け卵黄/マヨネーズ風味)
Shrimp Balls with (Salted Egg Sauce/Mayonnaise)

黃金龍鱈(俗名)佐野菇 NT\$1500 (450g)
タラのフライ/キノコ添え
Deep-fried Cod with Sautéed Wild Mushroom (450g)

生長於深海極冷水域的圓鱈，油脂豐富肉質細緻，又有「海中白金」之美譽。主廚取2.5公分切片圓鱈入鍋大火炸至金黃，外酥內嫩，極富彈性的肉質鮮香甘美。搭配新鮮野菇等佐料，別有一番風味。





筍殼魚(油浸)

筍殼魚(清蒸/油浸) NT\$1280/隻
マーブルゴビー (淡水魚)(蒸し/オイル漬け)
Marble Goby (Steamed / Low Temperature Oil Cooking)

筍殼魚堪稱最高級淡水魚，享有「天下絕味」的美名，肉質鮮嫩毫無土腥味，口感清甜綿密，入口即化。可選清蒸呈現原汁好味，或油浸方式烹調外香酥內軟嫩，兩者都是一絕。

油浸暫停供應



筍殼魚(清蒸)



清蒸野生紅條 NT\$1800(650g)/隻 NT\$2200(1000g)/隻
アカハタ (天然物) の蒸し物
Steamed Leopard Coral Grouper

純淨海域孕育出的鮮腴肥美的野生紅條，無須複雜調味，火候時間控制恰當蒸出最原始的天然滋味，魚肉細緻柔嫩，完全品嚐純淨大海的自然鮮甜。

雲腿上湯龍鰻(俗名) NT\$880
鰻と中国ハムの鶏スープ煮
Sliced Silver Cod Cooked with Ham in Superior Soup

上乘雲腿與精華上湯共同燉煮，湯頭甘甜滿溢，油脂豐富肉質細緻的龍鰻與湯頭一同喝下，鮮甜釋入湯中，喝起來相當鮮美。

暫停供應



小龍蝦(麻婆🔥/樹子/香辣🔥) NT\$680/半尾
蒸し伊勢エビ(麻婆ソース/破布子蒸し/スパイシーソース)(一人前)
Steamed Crayfishes Served (ma po sauce / pickled eatable tree seeds /
spicy sauce(per person)

暫停供應



蝦仁(干焼🔥/清炒/宮保🔥) NT\$620
エビ(チリソース/塩炒め/唐辛子炒め)
Shrimp with (Chili Sauce/Fresh Fried/Dry Pepper)

銀魚瓜仁 NT\$420
スイカの種とシラスの素揚げ
Sautéed Whitebait with Melon Seeds

宮保蟹腿 NT\$620
カニの唐辛子炒め
Dry Fried Crab Meat W/Dry Pepper

南非鮑(貢椒🔥/蔥油/椒鹽) NT\$620/粒
タレ漬けアワビの揚げ物(貢椒風味・ネギ入り・椒鹽風味)(一人前)
Abalone with (Szechuan Vine Pepper/Scallion/Salt and Hot Pepper)(per person)



明蝦球(干焼🔥/清炒/宮保🔥) NT\$360/隻
車エビ(チリソース/あっさり炒め/唐辛子炒め)(一人前)
Prawn with (Chili sauce/Fresh Fried/Dry Pepper)(per person)
暫停供應



水煮魚 NT\$720
魚の四川風煮込
Poached Fish Served with Hot Sauce

潑辣酸菜魚🔥 NT\$720
酸菜魚の四川風煮込み
Pickled Cabbage Fish With Hot Pepper



扁鰨(俗名)(清蒸/豆酥🔥/剁椒🔥) NT\$680
ひらめ(酒蒸し/大豆ソース/唐辛子蒸し)
Greenland Halibut with (Sliced Green Onions/Bean Sauce/Sliced Hot Peppers)

牛肉料理

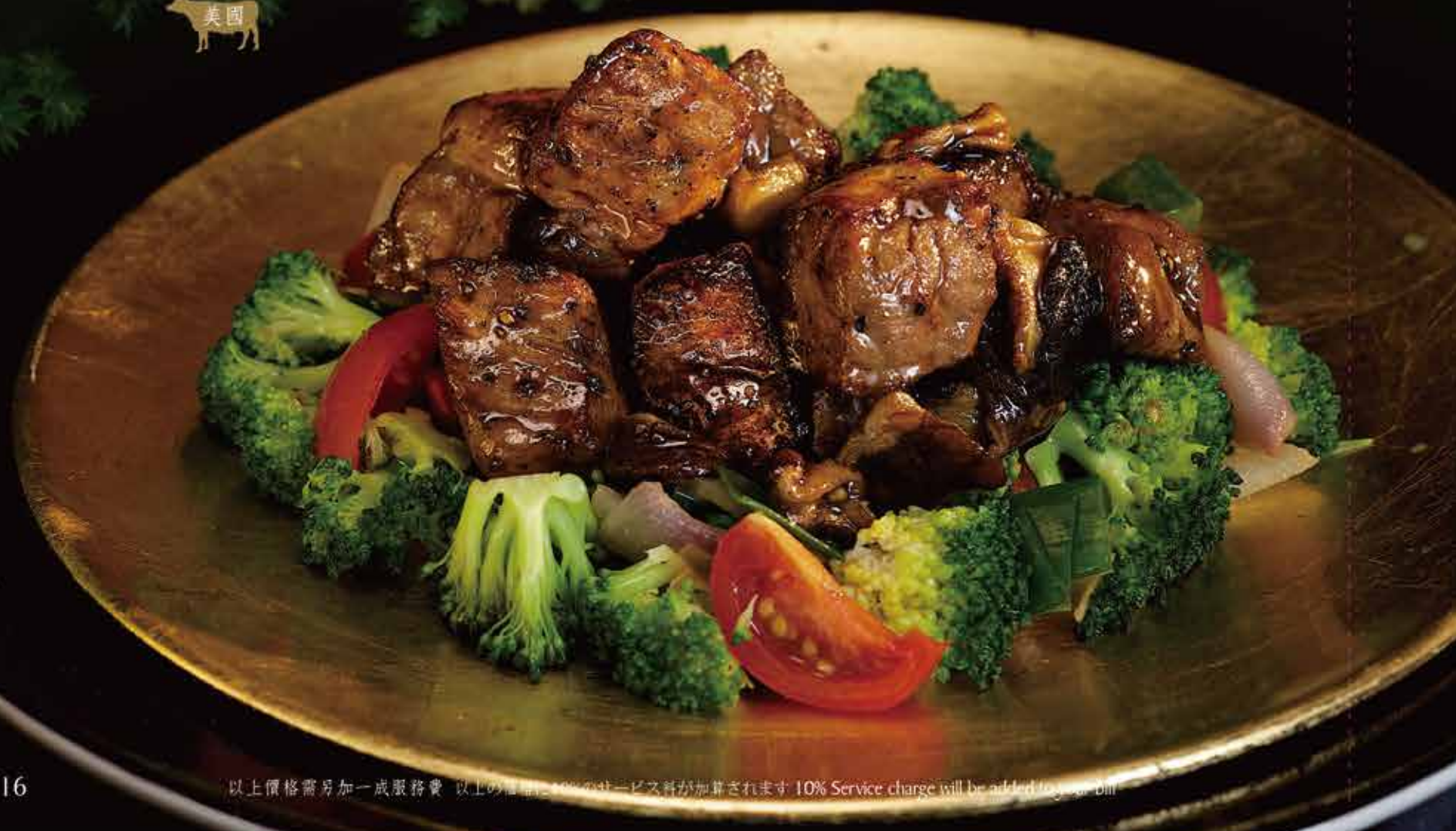


三星蔥肥牛粒 NT\$1200
三星ネギと牛の炒め物
Sautéed Beef with Spring Onion

嚴選宜蘭三星蔥，主廚將蔥切段爆炒，加入油質分布均勻的肥牛粒。經過大火爆炒，讓蔥油的香味滲透進牛肉中，牛肉的油脂也與蔥段兩者鮮味相互交織，入口時可感受肥牛粒裹著淡雅蔥香。



鮑汁鮮菇炒牛肉 NT\$480
牛肉としいたけのアワビソース炒め
Stir-fried Beef with Mushroom
in Abalone Sauce



柱侯炆牛腩煲 NT\$550
牛肉とホタテの土鍋煮
Stewed Beef Brisket in Chu Hou Sauce

牛小排和牛筋被醇厚醬味層層包裹，筋肉入口絲絲回甘，燉煮後的蘿蔔一同燉煮增加鮮甜清爽口感，色香味俱全的料理滿足饕客味蕾。



和牛臉頰佐野菇煲(4人份) NT\$1380
和牛はは頬肉とキノコの土鍋煮
Wagyu Cheek with Wild Mushroom in Clay Pot

和牛臉頰滑嫩豐腴的口感一直深受大眾喜愛，灑上少許玫瑰鹽，再將牛排以中火煎至五分熟後切片，佐以與野菇拌炒，最後擺上炸至金黃色的蒜片，菇香清爽不膩口與鮮嫩多汁的和牛臉頰，嚴選頂級食材完全滿足饕客味蕾。





鮮花椒薄牛肉  NT\$720

薄切り牛肉の唐辛子ソース

Fried Beef with Peppers



水煮牛肉  NT\$720

牛肉の辛味煮

Poached Beef Served with Hot Sauce



雞肉料理

雞丁(宮保  /醬爆/糖醋/左宗 ) NT\$450

鶏肉(唐辛子炒め/味噌炒め/甘酢ソース/唐揚甘酢あんかけ)

Dry Fried Chicken with (Dry Pepper/Bean Sauce/Sweet and Sour Sauce/La Viceroy)



脆皮炸子雞

NT\$580

鶏のバリバリ唐揚げ

Crispy Fried Chicken with Pepper Salt

這道廣東名菜做工繁複，從醃製、風乾、兩次下鍋油炸就需要花半天。火候拿捏是關鍵。起鍋後外皮金黃香酥，一剝開鮮嫩雞汁爆出，酥脆薄皮如紙片，透著光搭配著滑嫩肉質，吮指間美味難忘。

鹹魚雞粒豆腐煲

NT\$420

塩漬け干し魚と鶏ミンチ添えの豆腐土鍋

Salted Fish with Tofu and Piced Chicken Pot



猪肉料理

鎮江焗肉排 NT\$550

鎮江風豚スペアリブの酢炒め
Pork Rib in Chinese Black Vinegar Sauce

經過四小時油製，逼出油脂的排骨，呈現自然透紅潤的光澤，加入鎮江醋則散發迷人香氣，看似油潤，入口卻帶有濃郁的醬香，咬下後肉質甜嫩而不油膩。

山楂菠蘿咕咾肉 NT\$460

サンザシ、パイナップル入り酢豚
Sweet and Sour Pork with Pineapple



薑蔥牛肝菌松阪豬 NT\$620

豚トロとボルチーニの炒め物
Scallion Matsusaka Pork with Porcini Mushroom

選用油花均勻、肉質清麗的豬後頸肉，搭配結實細嫩的牛肝菌以大火翻炒，松阪豬爽脆富嚼勁，菌菇香氣濃郁，兩者的結合讓口感豐富多變。



五更腸旺 NT\$480

モツと鴨血豆腐のピリ辛煮込み
Stewed pork's intestine and Duck Blood with Hot Chili Sauce



醬爆肉 NT\$450

豚バラ肉とキャベツの甜麵醬炒め
Fried Sliced Pork with Bean Sauce

肉絲(魚香/豆干) NT\$420

豚肉の四川風ピリ辛炒め/干し豆腐炒め
Shredded Pork with (Ginger and Chili Sauce / Dried Tofu and Hot Pepper)

暫停供應

蜜汁火腿 NT\$540

金華ハムの蜂蜜漬け
Honeyed Ham with Bread

暫停供應

回鍋肉 NT\$450

ホイコーロー
Fried Sliced Pork with Bean Sauce



主 食 料 理



國賓特色炒飯 NT\$420
特製チャーハン
House Chinese Sausages and Egg Fried Rice

飯下鍋前，打蛋液放入油鍋後至半熟連同米飯一起大火翻炒，米飯因而富有彈性，且每一顆米粒都炒得入味，火候及翻炒功力考驗主廚的真功夫，一入口濃郁的米香瀰漫，粒粒分明、蛋香四溢不油膩。

鮑汁海鮮廣炒麵 NT\$380
廣東風海鮮炒麵
Crispy Egg Noodles with Seafood in Abalone Sauce

干炒牛/豬河粉 NT\$320
牛肉(豚肉)入りきしめん風ビーフン炒め
Dried-fried Flat Rice Noodles with Slice Beef or Pork

瑤柱金菇松露炆伊麵 NT\$320
ホタテ、エノキダケ、トリュフ入りゆで麺
Braised Noodles and Scallop with Truffle Sauce

野菌雄菇麵/素 NT\$260
野菜、キノコ入りスープめん(ベジタリアン用)
Vegetarian Split Pea Noodles Soup

皮蛋肉片粥 NT\$250/位
ピータン入り豚肉粥(一人前)
Lean Meat and Century Egg Congee(per person)

蔥薑魚片粥 NT\$250/位
ネギと白身魚の粥(一人前)
Fish Fillet and Shredded Scallion Congee(per person)

XO松露蟹肉炒脆米 NT\$550
カニ、トリュフ、米おこしのXOソース炒め
Special Fried Rice with Crab Meat and X.O Truffle Sauce

鹹魚雞粒炒飯 NT\$420
塩漬け魚、鶏肉入りチャーハン
Salted Fish and Chicken Fried Rice

三星蔥龍蝦尾炆細麵 NT\$1,680
ロブスターテールと三星ネギ入り細炒め
Braised Noodles with Lobster Tail and Green Onion

將三星蔥段、洋蔥絲、紅蔥頭、番茄及西蘭花炸至金黃乾香，高溫油炸龍蝦尾後收乾湯汁，淋上紹興酒香氣十足，細麵吸足滿滿醬汁，十分誘人。



素蒸餃 NT\$260
野菜蒸し餃子
Steamed Vegetable Dumpling

螞蟻上樹 NT\$320
春雨と豚ひき肉の炒め物
Fried Water Flour with Minced Pork

松露蛋炒飯 NT\$500
トリュフとたまごのチャーハン
Fried Rice with Truffle

蔥油餅 NT\$100
ネギ入りお焼き
Spring Onion Pancake

烏魚子炒飯 NT\$500
カラスミのチャーハン
Fried Rice with Mullet Roe

炸銀絲卷 NT\$100
中国風揚げロールパン
Deep Fried Sliced Roll

蒸銀絲卷 NT\$100
中国風蒸しロールパン
Steamed Sliced Roll



蔬食料理



上湯蝦干浸蘆筍 NT\$520
アスパラガスとエビのスープ煮
Boiled Asparagus and Dried Shrimp in Superior Soup

上湯用老母雞、金華火腿、瑤柱等食材用中火煲近八小時而成，主廚將辛香料燻出香味，倒入上湯，將蘆筍放入煮到嫩而不爛。蘆筍清新脆口，帶有一股蔬菜甜香，經過上湯煨煮，味道更是香醇清爽。

貝酥芙蓉蘆筍 NT\$580
アスパラガスの炒め物/卵白、ホタテ添え
Stir-Fried Asparagus with Egg White and Crispy Shredded Scallop

先將蛋白及鮮奶以1:1的比例用80-90度低溫炸，讓芙蓉鮮奶粒一顆一顆浮上後撈起。選用美國蘆筍，去皮後清脆鮮甜多汁，營養價值極高，加入雲耳與芙蓉鮮奶粒拌炒後，撒上酥脆干貝絲，多層次的口感在口中進出絕妙滋味。



牛肝菌炒綜合時蔬/素 NT\$420
野菜とボルチーニの炒め物 (ベジタリアン用)
Mixed Vegetables Sautéed with Porcini Mushroom (Vegetarian)

選以香氣豐富的牛肝菌，佐以各式當季時蔬拌炒，最後簡單調味，散發微辛香噴氣息，牛肝菌的厚滑與時蔬的脆口搭配巧妙不可言喻。

蛤蜊薑燴絲瓜 NT\$320
ハマグリとヘチマの炒め物
Stir-fried Ginger Slice with Clam and Loofah

百合銀杏綠蘆筍/素 NT\$460
百合とアスパラの炒め和え
Green Asparagus Sautéed with Lily Bulbs and Ginkgoes (Vegetarian)

清炒時蔬(白灼/蠔油/素) NT\$320
(芥蘭/西生菜/空心菜/西蘭花可任選)
季節の野菜炒め (湯がき&醤油/湯がき&オイスターソース/ベジタリアン用ソース) (からし菜/レタス/空心菜/ブロッコリーより一品)
Fried Seasonal Vegetable (Blanch/ Oyster Sauce/ Vegetarian)
(Choose one : Mustard green, Lettuce, Water Spinach, Broccoli)



茄子(醬燒/魚香) NT\$360
なす(味噌炒め/四川風ピリ辛炒め)
Eggplant (Bean sauce/Hot Bean Sauce)

宮保臭豆腐 NT\$400
臭豆腐の唐辛子炒め
Deep Fried Been Curd with Kon Po sauce

乾煸四季豆 NT\$450
インゲン豆の炒め物
Dry Fried String Beans

風味木耳 NT\$350
きくらげの田舎風炒め
Sauteed Black Fungus Country style

開陽白菜 NT\$320
干しエビと白菜の煮物
Cabbage with Dry Shrimps

麻婆豆腐(牛肉/豬肉) NT\$400
麻婆豆腐(牛肉/豚肉)
Ma Po Bean Curd (Minced Beef/Minced Pork)



湯品料理



菜膽螺頭燉雞盅 NT\$280/位
チンゲン菜と巻貝入り鶏の煮込みスープ(一人前)
Double-Boiled Chicken with Sea Whelks and Hearts of Greens (Per Person)

松茸花膠清燉土雞 NT\$420/位
松茸、魚の浮袋入りチキンスープ(一人前)
Double-Boiled Soup with Fish Maw and Chicken (per person)

酸辣湯 NT\$360
サンラータン
Hot and Sour Soup



瑤柱千絲羹 NT\$480
貝柱と千切り筍のトロみスープ
Dried Scallop Soup with Shredded Bamboo Shoots

此道菜講究切工，以瑤柱為靈魂，蒸好後撕成幼絲，與片薄再切絲的厚身冬菇及新鮮竹筍，放入上湯中同煮，一入口千絲萬縷，味道鹹鮮無比。

香茜皮蛋魚片湯 NT\$420
中国バセリ、ピータン、魚の切り身入りスープ
Fish Fillet and Century Egg Soup

參棗燉山藥(素) NT\$220/位
なつめと山芋ののスープ(一人前)
Chinese Yam and Red Dates Soup(per person)

明火煲例湯 NT\$580
日替わりスープ
Soup of The Day

明火例湯又稱老火湯，每日更換不同食材，用大火長時間煲煮並取所有食材的精華，湯頭鮮甜順口，口味清爽宜人。

甜品料理



杏汁木瓜 NT\$320/位
パパイヤーアーモンドミルク(一人前)
Papaya Almond Milk (Hot)(per person)

鮮磨杏仁放入日本種與台灣種嫁接而成的皮蛋瓜，蒸煮20分鐘，兩者風味交融，馨香撲鼻，是粵菜廳在秋冬長銷熱賣的佳作，更是一道養顏聖品。

豆沙鍋餅 NT\$380
あんこ入りパンケーキ
Sweet Bean Paste Pan Cake

棗泥鍋餅 NT\$380
棗あん入りパンケーキ
Mashed Date Pan Cake

雙味甜八寶 NT\$380
中国風甘味おこわ
Eight Flavored Sticky Rice Dessert



火龍果桂花糕 NT\$148/4入
ドラゴンフルーツ、キンモクセイ入りゼリー
Dragon Fruit and Osmanthus Jelly

剔透的糕點帶有優雅桂花香且甜而不膩，一入口則有Q彈滑順的口感，而後嘴裡綻放出火龍果香氣，甜蜜的幸福感油然而生。

葡式燭蛋塔 NT\$150/2入
ポルトガル風エッグタルト
Portuguese Egg Tart

鮮果杏仁豆腐(冰) NT\$160/位
フルーツ杏仁豆腐(冷)(一人前)
Almond Bean Curd with Fresh Fruit (Cold)(per person)

杏汁奶露 NT\$150/位
アーモンドミルク(一人前)
Almond Milk(per person)

香芒鮮奶酪(冰) NT\$180/位
マンゴーソースのパンナコッタ(冷)(一人前)
Panna Cotta with Mango Sauce (Cold)(per person)



港點料理

煎/炸點料理

鮮蝦腐皮捲 NT\$170/3入
エビの湯菜巻き揚げ
Deep-fried Bean Curd Roll with Shrimp

特色蘿蔔糕 NT\$120/3入
特製大根餅
Turnip Cake

焗烤料理

蘋果叉燒酥 NT\$160/2入
チャーシューとりんごのご中華パイ
Baked BBQ Pork and Apple Crispy Puff



龍蝦芝士鹹水角 NT\$220/2入
ロブスター、チーズ入り揚げギョーザ
Sticky Rice Dumpling Stuffed with Lobster
Scallop and Cheese Sauce

將甜菜根汁融入麵皮創造出如小紅蘿蔔般討喜外型，內餡以龍蝦及鮮干貝為主，結合充滿起士香醇濃郁氣息的洋蔥、洋菇、紅蘿蔔、蘆筍等蔬菜，一口咬下海味伴隨起司香濃滿溢。



蒸點料理

魚翅灌湯包 NT\$320/位
フカヒレ入り小籠包スープ(一人前)
Shark's fin Bun in Soup(per person)

薄薄的外皮包裹著肥美大蝦、鮮甜干貝、爽脆魚翅等豪氣食材，煨煮多時濃郁高湯喝起來有滋有味，一口咬下外皮，內餡鮮甜海味四溢，過癮十足！

什醬蒸鳳爪 NT\$120
鶏の爪の醤油蒸し
Braised Chicken Claw with Soy Sauce

晶瑩明蝦餃 NT\$170/3入
エビギョーザ
Steamed Fresh Prawn Dumplings

豉汁蒸排骨 NT\$150
ポークリブのトウチソース蒸し
Steamed Pork Spare Ribs with
Black Bean Sauce



陳皮牛肉丸 NT\$150/3入
牛肉団子/オレンジピール入り
Orange Peel Beef Ball



經典小籠包 NT\$150/3入
小籠包
Xiaolongbao

鮑魚燒賣 NT\$270/3入
アワビシューマイ
Abalone Shaomai

經典燒賣豪氣放上多汁鮑魚，蒸煮時間掌握恰當，使其鮮味滿溢，口感爽脆彈牙，與鮮嫩豬肉內餡搭配可為海陸一拼，十分具有創意。



酒飲料

お酒 飲み物
liqueur Drink

酒

陳年紹興酒 陳年紹興酒 V.O. Shaohsing Wine	每瓶NT\$380
精釀陳年紹興酒 精釀紹興酒 Premium V.O. Shaohsing Wine	每瓶NT\$600
高粱酒 Kaoliang Liquor	每瓶NT\$1200

紅、白酒另提供單杯及酒單
Red and white wine menu available up request

啤酒

台灣金牌啤酒 台灣ゴールデン・ブレンドビール Golden Blend Taiwan Beer	每瓶NT\$140
麒麟啤酒 キリンビール Kirin Beer	每瓶NT\$130
海尼根啤酒 ハイネケンビール Heineken Beer	每瓶NT\$130

果汁

新鮮西瓜汁 スイカジュース Watermelon Juice	每杯NT\$120
新鮮哈密瓜汁 メロンジュース Hami Melon Juice	每杯NT\$120

礦泉水

沛綠雅氣泡礦泉水 ペリエスパークリングミネラルウォーター Perrier	每瓶NT\$150
--	-----------

蘇打汽水

可口可樂 コカ・コーラ CoCa Cola	每瓶NT\$70
雪碧 スプライト Sprite	每瓶NT\$70
蘋果西打 アップルサイダー Apple Cider	每瓶NT\$70



午間港式飲茶

供應時間
11:30 — 14:00



AMBASSADOR
Kaohsiung

蒸點 午間港飲

翡翠干貝餃 NT\$160/3入(大點)
ほうれん草とエビギョーザの貝柱のせ
Vegetable & Shrimp Dumpling Top with Crispy Scallop



魚翅灌湯包 NT\$320/位
フカヒレ入り小籠包スープ
Shark's Fin Bun in Soup



晶瑩明蝦餃 NT\$170/3入(大點)
エビギョーザ
Steamed Fresh Prawn Dumplings



鮮蝦燒賣 NT\$160/3入(中點)
エビシューマイ
Shrimp Shaomai



經典小籠包 NT\$150/3入(中點)
小籠包
Xiaolongbao



鮑魚燒賣 NT\$270/3入
アワビシューマイ
Abalone Shaomai



海鮮韭菜餃 NT\$160/3入(中點)
シーフードとニラ入りギョーザ
Steamed Seafood and Chinese Chives Dumplings



什醬蒸鳳爪 NT\$120(小點)
鶏の爪の醤油蒸し
Braised Chicken Claw with Soy Sauce



瑤柱珍珠雞 NT\$140/2入(中點)
ホタテと鶏肉入り御飯の蓮の葉包み蒸し
Sticky Rice and Chicken Meat in Lotus Leaf



豉汁蒸排骨 NT\$150(中點)
ポークリブのトウチソース蒸し
Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean Sauce



蜜汁叉燒包 NT\$120/3入(小點)
チャーシューまん
Steamed BBQ Pork Bun



陳皮牛肉球 NT\$150/3入(中點)
牛肉団子/オレンジピール入り
Orange Peel Beef Ball



煎/炸點 午間港飲

荔芋天鵝酥
タロイモ入り揚げギョーザ
Deep-fried Taro Crispy

NT\$220/2入



特色蘿蔔糕
特製大根餅
Turnip Cake

NT\$120/3入(小點)



鮮蝦腐皮卷
エビの湯葉巻き揚げ
Deep-fried Bean Curd Roll with Shrimp

NT\$170/3入



蘿蔔千絲酥
中華風大根入りロール揚げ
Puff Pastries Filled with Shredded Turnip

NT\$160/2入(中點)



龍蝦芝士鹹水角
ロブスター、チーズ入り揚げギョーザ
Deep-fried Dumpling with Lobster Meat and Cheese

NT\$220/2入

腸粉 午間港飲



百花油條腸粉 NT\$160/份(特點)
揚げパン入りライスヌードル蒸し
Chinese Fritter with Rice Noodle Roll



鮮蝦滑腸粉 NT\$220/份(特點)
エビ入りライスヌードル蒸し
Rice Noodle Roll with Shrimp

NT\$220/份(特點)



梅香叉燒腸粉 NT\$180/份(特點)
チャーシュー入りライスヌードル蒸し/梅風味
Rice Noodle Roll with Pork Preserved Vegetables

NT\$180/份(特點)

焗烤 午間港飲



葡式焗蛋塔 NT\$150/2入
ポルトガル風エッグタルト
Portuguese Egg Tart

NT\$150/2入



蘋果叉燒酥 NT\$160/2入(中點)
チャーシューとりんごの中華パイ
Baked BBQ Pork and Apple Crispy Puff

NT\$160/2入(中點)



流沙芝麻球 NT\$160/3入
ゴマ団子
Sesame Ball

NT\$160/3入

甜點 午間港飲

杏汁奶露 (熱)
アーモンドミルク
Almond Milk (Hot)

NT\$150/位



杏汁木瓜 (熱)
パパイヤーモンドミルク
Papaya Almond Milk (Hot)

NT\$320/位



鮮果杏仁豆腐 (冰)
フルーツ杏仁豆腐 (冷)
Almond Tofu with Fresh Fruit (Cold)

NT\$160/位

11:30am~14:00pm 僅午餐時段供應 ランチタイムのみ提供 Available during lunch only.

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