

「國賓川菜廳」

主

食類
Noodles



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

松露蛋炒飯 \$400
Fried Rice With Truffle and Egg
トリュフ風味チャーハン

蔥油餅 \$90
Spring Onion Pancake
ネギ入りお焼き

蒸銀絲卷 \$90
Steamed Sliced Roll
中国風蒸しロールパン

炸銀絲卷 \$90
Deep Fried Sliced Roll
中国風揚げロールパン



烏魚子炒飯 \$400
Fried Rice with Mullet Roe
カラスミのチャーハン



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



肉蒸餃 \$300
Steamed Pork Dumpling
豚肉蒸し餃子

湯

品類
Soup



酸辣湯
Hot and Sour Soup
サンラータン

蟲草杏菇雞湯 \$380
Stew Chicken Soup With King Oyster Mushroom
エリンギと鶏肉スープ

栗子排骨酥湯 \$380
Stew Short Ribs Soup With Chestnut
栗と骨付き豚肉スープ

甜

品類
Dessert



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

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

雙味甜八寶 \$380
Sweet Black Glutinous Rice and Mashed Taro
(lotus seed, mashed taro, purple rice and some dessert)
中国風甘味おこわ



國賓川菜廳成立於1964年
已飄香半世紀
乃台灣最有歷史韻味的川菜館
每年均赴大陸各地名店習藝尋味
帶回正宗川味佳餚
被台北市政府嚴選為

【必吃老味道餐廳】



以上價錢需另加一成服務費 | All prices are subject to 10% service charge. | 上記の料金の10%のサービス料を加算させていただきます

以上價錢需另加一成服務費 | All prices are subject to 10% service charge. | 上記の料金の10%のサービス料を加算させていただきます

AMBASSADOR
Kaohsiung

冷

食類
Cold Dishes



夫妻肺片 \$450
Sliced Beef Shank and Beef Tripe
with Celery
牛レバーのスライス



芝麻雞 \$420
Chicken with Sesame and Chili Sauce
鶏肉の特製ゴマソース



蒜泥白肉 \$360
FSliced Pork with Garlic Sauce
豚肉のにんにくソース

椒麻雞 \$420
Sliced Chicken Legs Served with
Ground Szechuan Pepper and
Hot Sauce
鳥腿肉の中国山椒ソース

韭香雞 \$420
Chicken with Leeks
地鶏のニソソース

鉢鉢木耳 \$320
Cold Fungus with Spicy Sauce
チリソース風のキクラゲ

三絲海蜇 \$420
Cold Shredded Jelly-Fish
中華クラゲ

椒麻軟絲 \$420
Shredded Neritic Squid with Szechuan
Pepper Sauce
チリソース掛けのアオリイカ

手撕茄子 \$300
Boiled Eggplant with Garlic and Pepper Sauce
手ちぎりナス

海

食類
Sea Foods



蝦仁(干燒/宮保/清炒) \$520
Shrimp with
Chili Sauce/ Dry Pepper/ Green Sprout/ Fresh Fried
エビ
チリソース/唐辛子炒め/豆苗炒め/塩炒め



銀魚瓜仁 \$380
Fried whitebait and Water Melon Seed
シロウオとスイカ種の炒め(銀魚)

宮保蟹腿 \$520
Fried Crab legs with Dry Pepper
かにの足唐辛子炒め

潑辣酸菜魚 \$580
Pickled Cabbage Fish With Hot Pepper
酸菜魚の四川風煮込み



水煮魚 \$580
Poached Fish Served with Hot Sauce
魚の四川風煮込み



扁鱈(俗名)清蒸/豆酥/糊椒 \$520
ひらめ
Greenland Halibut with
Sliced Green Onions/Bean Sauce/Sliced Hot Peppers
酒蒸し/大豆ソース/唐辛子蒸し

肉

食類
Meat



水煮牛肉 \$650
Poached Beef Served wit Hot Sauce
牛肉の辛味煮



回鍋肉 \$380
Fried Sliced Pork with Bean Sauce
ホイコーロー

醬爆肉 \$380
Fried Sliced Pork with Bean Sauce
豚バラ肉とキャベツの甜麵醬炒め

肉絲(豆干/魚香/京醬) \$360
Sauteed Shredded Pork
(With Dried Bean Curd / in Garlic Chili Sauce / in Sweet Bean Sauce)
細切りの肉炒め
干し豆腐/マーボー/味噌炒め

蜜汁火腿 \$500
Honeyed Ham with Bread
金華ハムの蜂蜜漬け



掛爐烤鴨兩吃(1.5小時) \$2180
多加一種吃法
加NT\$200
(酸菜鴨架湯)
Peking Duck(1.5hour)
北京ダック(要1時間半)
スープ付
Prepared in
Two Different Ways

蔬

食類
Vegetable



乾扁四季豆 \$340
Dry Fried String Beans
インゲン豆の炒め物



風味木耳 \$320
Sauteed Black Fungus Country Style
きくらげの田舎風炒め

魚香茄子 \$300
Eggplant with Hot Bean Sauce
なすの四川風ピリ辛炒め

乾鍋豆皮 \$380
Stir- Fried Bean Curd Skin
湯葉の辛煮込み

宮保臭豆腐 \$320
Deep Fried Bean Curd with Kon Po sauce
臭豆腐の唐辛子炒め



開陽白菜 \$280
Cabbage with Dry Shrimps
干しエビと白菜の煮物



麻婆豆腐(猪肉) \$360
Mapoo Tofu
麻婆豆腐