



| 會友 |
| 論道 |
| 品茗 |
| 鑑古 |
| 酌酒 |
| 撫琴 |
| 宴飲 |

本餐廳菜單內所有豬肉類菜餚，均為台灣產地之豬肉

The pork we served is local production.

当レストランで使用している豚肉の原産地は全て台湾です。

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 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従業員までご連絡ください。

自備酒水服務費：葡萄酒類及飲料每瓶NT\$500，烈酒NT\$1,000

Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$ 1,000 per bottle.

持ち込み料:ワイン類1本につきNT\$500、スピリッツ類1本につきNT\$1,000。

本菜單價格需另加一成服務費

All prices are subject to 10% service charge.

表示価格に10%のサービス料を加算させていただきます。

國賓精選菜單

アンバサダー特選コース

A

精美拼盤

手撕茄子/美味豆魚
香烤烏魚子/椒麻雞

Assorted Platter

オードブル盛り合わせ

蒸しナスの辛口風味

もやしの湯葉包み

焼きカラスミ

鶏腿肉の華北山椒風味

雞燉排翅盅

Stewed Shark fin in Chicken Soup
鶏肉入りふかひれスープ

松露龍蝦球

Fried Lobster Ball with

Truffle Sauce

ロブスター炒め/トリュフ風味

豉蒜煎羊小排

Sautéed Lamb Chop

with Preserved Bean

ラムチョップのトウチ炒め

乾煎龍虎斑

Pan-fried Tiger Grouper

焼き魚(ハタ)

擔擔麵

Szechuan Dan Dan Noodles

タンタン麵

杏汁蓮子芋泥

Sweet Mashed Taro and

Lotus Nut in Almond Soup

タロイモと蓮の実入り杏仁スープ

B

精美拼盤

小蔥豆腐/涼拌海蜇
脆皮乳豬/芝麻雞

Assorted Platter

オードブル盛り合わせ

四川風葱のやっこ

クラゲの和え物

子豚のロースト

鶏肉の甘辛タレ&白ごま風味

雞汁排翅

Shark's Fin with

Whole Chicken Braised Soup

フカヒレスープ

魚香和牛臉頰



Poached Wagyu Cheek Served with

Ginger and Chili Sauce

和牛頬肉の湯がき

ジンジャー & チリソース

鮑魚扣鵝掌

Braised Abalone and Goose Web

アワビとガチョウの足の煮物

花雕芙蓉蒸龍虎斑

Steamed Fish and Egg

with Shaoxing Wine

ハタの花彫酒蒸し

圓籠粵點

晶瑩明蝦餃/鮮蝦燒賣/海鮮韭菜餃

Cantonese Dim Sum

広東風蒸籠点心

エビギョーザ/エビシューマイ

/シーフードとニラ入りギョーザ

杏汁木瓜

Almond Soup in Steamed Papaya

杏仁スープ/蒸しパパイヤ詰め

C

精美拼盤

香烤烏魚子/玫瑰油雞
脆皮乳豬/酸辣木耳

Assorted Platter

オードブル盛り合わせ

焼きカラスミ

鶏の香港風醬油煮

子豚のロースト

キクラゲのホットサワーソース

花膠雞豆花

Fish Maw and Chicken Tofu

Pudding with Chicken Consomme

魚の浮袋と鶏肉と卵黄の蒸し物

入りチキンスープ

遼參扣鵝掌

Braised Sea Cucumber

and Goose Web

ナマコとガチョウの足の煮物

乾燒龍蝦球

Fried Lobster Ball with Chili Sauce

伊勢エビ団子のチリソース炒め

乾煎紅條

Pan-fried Coral Grouper

焼き魚(アカハタ)

瑤柱蛋白炒飯

Fried Rice with Dried Scallop

and Egg White

ホタテと白身のチャーハン

核桃湯圓露

Sweet Rice Ball in Walnut Soup

白玉入りケルミのスープ

蘿蔔千絲酥

Puff Pastries Filled

with Shredded Turnip

中華風大根入りロール揚げ

NT\$2500+10%/位

NT\$2500+10%/per person

NT\$2500+10%/一人前

NT\$3000+10%/位

NT\$3000+10%/per person

NT\$3000+10%/一人前

NT\$3500+10%/位

NT\$3500+10%/per person

NT\$3500+10%/一人前

冷盤料理



小蔥豆腐 NT\$480

Minced Tofu with Spring Onion
四川風葱のやっこ



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

糊臘山竹筍 NT\$420

Steamed Bamboo Shoot with
Spicy Chili Dressing
タケノコの湯がき/唐辛子風味

手撕茄子 NT\$420

Steamed Eggplant with
Spicy Chili Dressing
ナスの辛口和え

美味豆魚 NT\$420

Bean Sprout and Tofu Skin Roll
もやしの湯葉包み



夫妻肺片   NT\$750
Sliced Beef Shank and Beef Tripe with Celery
牛レバーのスライス



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

蔥白耳絲 NT\$420
Shredded Pork Ear with Spring Onions
ミミガー(豚の耳)の白葱和え

雙刀耳片 NT\$420
Pork Ear Jelly and Cucumber with Chili Oil
豚耳&豚肉ゼリーのスライス
特製タレ風味

椒麻雞 NT\$680
Chicken Legs Served with Grounded Szechuan
Pepper and Spring Onion Sauce
鳥腿肉の中国山椒ソース

椒麻鳳爪 NT\$580
Chicken Feet Served with Szechuan
Pepper and Hot Sauce
鶏の爪の湯がき/椒麻ソース風味

燒椒蕃茄口水雞  NT\$680
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

芝麻雞  NT\$680
Poached Chicken Served with
Hot Sauce and Sesame
鶏肉の甘辛タレ&白ごま風味



海鮮料理



蝦仁(乾燒) / 鍋巴

NT\$960

Pan-fried Shrimp with
(Chili Sauce/Sweet and Sour Sauce with Crispy Rice)
エビの炒め物(チリソース/おこげ入り)



豆酥龍鱈(俗名)

NT\$360/位

Steamed Cod Fish with Crispy Soy Paste(Per Person)
圓鱈(俗名)大豆ソース(一人前)

剝椒魚頭(需等候30分鐘)

NT\$1280

Steamed Fish Head with Crushed Chili
(30minutes)

魚の頭の唐辛子蒸し
(30分間要)



黃魚(酥香 / 松鼠)(600g) NT\$1600/尾
(需等候30分鐘)

Deep-fried Yellow Croaker with (Hot Sauce/Sweet and Sour Sauce)
(30minutes)

黃魚の(ピリ辛揚げ/唐揚げ・甘酢風味)
(30分間要)



水煮魚(紅條) NT\$1280

Stewed Coral Grouper with Hot Sauce
アカハタの四川風煮込み

黃燈籠酸湯魚(紅條) NT\$1280

Stewed Coral Grouper with Sour Chili Sauce
アカハタの切り身入りサワースープ

青花石鍋魚(紅條) NT\$1280

Stewed Coral Grouper with
Vermicelli and Mixed Pepper
アカハタの土鍋煮/春雨入り



老壇酸菜魚(紅條) NT\$1280

Stewed Coral Grouper with
Pickled Mustard Green and Pepper
アカハタと酸菜のスープ

肉類料理



雞丁(宮保/辣子) 

NT\$680

Deep-fried Chicken with (Kung-Pao/Dry Pepper)

鶏肉と(唐辛子の炒め/チリペッパーソース炒め)

掛爐烤鴨/二吃(需等候90分鐘)

NT\$3200

片皮鴨及(鴨架粥/鴨架米粉湯 二擇一)

Peking Duck (90minutes)

(Duck Congee / Duck with Rice Noodles Soup)

北京ダック(90分間要)

2種類の調理方法からお好みの1種類をお選びください。

北京ダック、鴨肉入りおかゆ/鴨肉入りスープビーフン



米椒嫩蹄花

Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce
豚足のスープ炒め/辛口風味

NT\$680



國賓精選菜單

東坡肘子

(需等候30分鐘)

Braised Pork Knuckle with Pickled Pepper Sauce
(30minutes)

豚すね肉焼きの煮込み(30分間要)

精美拼盤

手撕茄子/美味豆魚
香烤烏魚子/椒麻雞

Assorted Platter

オードブル盛り合わせ

蒸しナスの辛口炒め

もやしの湯葉炒め

焼きカラスミ

鶏龍肉の辛口炒め

雞燉排翅盅

Stewed Shrimp and Chicken Tofu
鶏肉入りふかひれスープ

松露龍蝦球

Fried Lobster Ball with
Truffle Sauce
ロブスター炒め/トリュフ風味

豉蒜煎羊小排

Sautéed Lamb Chop
with Preserved Bean
ラムチョップのトウチ炒め

乾煎龍虎斑

Pan-fried Tiger Grouper
焼き魚(ハタ)

アンバサダー特選コース

NT\$1080

回鍋肉

Fried Sliced Pork with Bean Sauce
ホイコーロー

NT\$680

精美拼盤

小蔥豆腐/涼拌海蜇
脆皮乳豬/芝麻雞

Assorted Platter

オードブル盛り合わせ

四川風葱のやっこ

クラゲの和え物

子豚のロースト

鶏肉の甘辛タレ&白ごま風味

雞汁排翅

Shrimp and Chicken Tofu
Whole Chicken Braised Soup
フカヒレスープ

魚香和牛臉頰

Poached Wagyu Cheek Served with
Ginger and Chili Sauce
和牛頬肉の湯がき
ジンジャー & チリソース

鮑魚扣鵝掌

Braised Abalone and Goose Web
アワビとガチョウの足の煮物

花雕芙蓉蒸龍虎斑

Steamed Fish and Egg
with Shaoxing Wine
ハタの花彫酒蒸し

圓籠粵點

晶瑩明蝦餃/鮮蝦燒賣/海鮮韭菜餃

魚香肉絲

Shredded Pork with Ginger and Chili Sauce
豚肉の四川風炒め

NT\$680

精美拼盤

香烤烏魚子/玫瑰油雞
脆皮乳豬/酸辣木耳

Assorted Platter

オードブル盛り合わせ

焼きカラスミ

鶏の香港風醬油煮

子豚のロースト

キクラゲのホットサワーソース

五更腸旺

Stewed Pork Intestine and Duck Blood
with Hot Chili Sauce

NT\$680

花膠雞豆花

Fish Maw and Chicken Tofu
Budding with Chicken Consomme
モツと鴨血豆腐のトリ辛煮込み
魚の浮袋と鶏肉と卵黄の蒸し物
入りチキンスープ

遼參扣鵝掌

Braised Sea Cucumber
and Goose Web
アマコとガチョウの足の煮物

乾燒龍蝦球

Fried Lobster Ball with Chili Sauce
炒蝦球とチリソース炒め

乾煎紅條

Pan-fried Coral Grouper
焼き魚(アカハタ)

瑤柱蛋白炒飯

Fried Rice with Dried Scallop
and Egg White
ホタテと白身のチャーハン



饞嘴牛肉乾

NT\$980

Deep-fried Beef Jerky with Szechuan
Vine Pepper and Chili
揚げ牛肉の四川風ジャーキー



多椒牛腩煲

NT\$980

Braised Beef Brisket with Mashed
Pumpkin and Various Pepper Sauce
牛バラ肉の煮込み
マッシュパンプキン&ペッパーソース

正宗水煮牛

NT\$980

Poached Beef with Hot Sauce
牛肉の辛味煮

藤椒肥牛

NT\$980

Poached Beef with Vine Pepper Sauce
牛肉の湯がき／花コショウ、唐辛子風味



タンタン麺

エビギョーザ/エビシューマイ/
シーフードとニラ入りギョーザ

Sweet Rice Ball in Walnut Soup
白玉入りクルミのスープ

杏汁蓮子芋泥

Sweet Mashed Taro and
Lotus Nut in Almond Soup

タロイモと蓮実入り杏仁スープ

牛テールのピリ辛煮込み(一人前)

NT\$2500+10%/位

NT\$2500+10%/per person

NT\$2500+10%/一人前

尼加拉瓜

巴拉圭

杏汁木瓜

Almond Soup in Steamed Papaya

杏仁スープ/蒸しパイナップル

NT\$360/位

NT\$3000+10%/位

NT\$3000+10%/per person

NT\$3000+10%/一人前

蘿蔔千絲酥

Puff Pastries Filled
with Shredded Turnip

中筋小麦粉入りロール揚げ

NT\$3500+10%/位

NT\$3500+10%/per person

NT\$3500+10%/一人前



米果雙味牛



NT\$980

Deep-fried Beef Jerky with Flavor Crispy Rice

ビーフジャーキーのフライ/もち米まぶし

重慶小牛



NT\$980

Poached Beef Served with Sour and Spicy Sauce

牛肉の湯がき/サワー&スパイシーソース



蛋豆料理



細皮嫩肉

NT\$500

Egg Foo Yung Tofu

玉子豆腐のピリ辛揚げ



魚香烘蛋

NT\$500

Fried Eggs with Ginger and Chili Sauce

玉子四川風ピリ辛炒め

宮保臭豆腐

NT\$500

Deep-fried Stinky Tofu with Kung-Pao Sauce

臭豆腐の唐辛子炒め

麻婆豆腐



NT\$550

Mapo Tofu

麻婆豆腐

乾鍋豆腐皮

NT\$500

Stir-fried Tofu Skin with Dried Chili Pepper

油揚げの唐辛子炒め



蔬食料理



乾鍋花椰菜

NT\$580

Stir-fried Cauliflower with Dried Chili Pepper
ブロッコリーの炒め物



乾煸土豆蓮藕

NT\$580

Deep-fried Lotus Root and Potato
with Chili Pepper
レンコンとジャガイモの炒め物

清炒時令蔬菜(素)

NT\$580

Fried Seasonal Vegetable (Vegetarian)
季節の野菜炒め (ベジタリアン用)

耙豌豆燴時蔬

NT\$580

Broccoli and Cauliflower with Pea Sauce
エンドウ豆のすり身の炒め物
ブロッコリー&カリフラワー添え

魚香茄子

NT\$580

Eggplant with Ginger and Chili Sauce
なす四川風ピリ辛炒め

開陽白菜

NT\$500

Stewed Cabbage with Dry Shrimps
干しエビと白菜の煮物



乾煸四季豆

NT\$680

Pan-fried String Beans
インゲン豆の炒め物

主料理



海鮮蔬菜鍋餅

NT\$880

Seafood and Vegetable Pancake

シーフード、野菜入り中華餅



擔擔麵

NT\$150/位

Szechuan Dan Dan Noodles (Per Person)

タンタン麵(一人前)

蔥油餅

NT\$150

Spring Onion Pancake

ネギ入り焼きパイ

紅油抄手(5顆)

NT\$160

Szechuan Wonton in Chili Oil (5 pieces)

(30minutes)

ゆでワンタンのラー油風味(5個)

(30分間要)

特製蔥油餅(4個)

NT\$680

Stuffed Spring Onion Pancake (4 pieces)

特製ネギ焼きパイ (4個)

蟹殼黃(4個)

NT\$400

(需等候30分鐘)

Baked Scallion-stuffed Sesame Biscuit

(4 pieces) (30minutes)

ミニ葱胡椒餅 (4個)(30分間要)



湯羹料理



豌豆肚條湯

NT\$660

Pork Tripe and Pea Beans Soup
エンドウ豆と豚の胃のスープ



連鍋湯 (需等候20分鐘)

NT\$660

Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes)
豚肉とカブのスープ (20分間要)

酸辣湯

NT\$600

Hot and Sour Soup
サンラータン

開水白菜雞豆花 (需等候20分鐘)

NT\$420/位

Chicken Tofu Pudding and Cabbage with
Chicken Consomme (Per Person)(20minutes)
中華風鶏蒸し豆腐とベビーキャベツ入り
チキンスープ (一人前)(20分間要)



甜點料理



棗泥鍋餅
(需等候20分鐘)

NT\$600

Mashed Date Paste Pancake (20minutes)

中華風薄焼き餅
(ナツメのこしあん入り) (20分間要)

杏汁木瓜(需等候30分鐘) NT\$320/位
Almond Soup in Steamed Papaya(per person) (30minutes)
杏仁スープ／蒸しパパイヤ詰め
(一人前)(30分間要)



豆沙鍋餅
(需等候20分鐘)

NT\$520

Sweet Red Beans Paste Pancake (20minutes)

中華風薄焼き餅
(小豆またはナツメあん入り) (20分間要)

杏汁奶露 NT\$220/位
Almond Soup(Per Person)
杏仁スープ(一人前)

杏仁豆腐 NT\$200/位
Almond Jelly(Per Person)
杏仁豆腐(一人前)

