

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，均爲台灣產地之豬肉

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頂きます。

TEA CATALOGUE

茶品介紹

鹿谷凍頂烏龍茶【產地:臺灣南投】 茶資每位NT$120

Lugu Dongding Oolong Tea(per person)

鹿谷凍頂ウーロン茶(一人前)

特級茶濃香，產於台灣南投縣鹿谷鄉海拔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.

台湾南投県鹿谷郷の海抜800M～1200Mの地域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。半発酵茶に属します。

鐵觀音茶王【產地：臺灣臺北】 茶資每位NT$120

Tie Guan Yin, King of Tea(per person)

鉄観音茶王(一人前)

精選正宗紅心鐵觀音，經專家细心且繁複烘焙，葉身猶如蛻落一襲青綠外衣，綻放醇郁熟果香風情、深長而盈滿的喉韻。

This fine selection of the authentic "Red Heart" Tie Guan Yin has undergone a series delicate but complex fermentation processes by a group of experts. The spring-green appearance of tea leaves unfurls into a strong fruity aroma, and provides a long, sweet aftertaste.

本場の紅心鉄観音を厳選し、職人が複雑な工程を通して丹念に焙じた茶葉は、まるで緑の上着を一枚脱ぎ去った後のようです。熟した果物のように濃厚な香りを湛え、喉に豊潤な余韻を残します。

陳年普洱茶【產地：大陸雲海】 茶資每位NT$120

Matured Fine Pu-erh Tea(per person)

陳年普洱茶(一人前)

特選品質優良，儲放十數年的普洱茶餅，茶湯略偏棕紅，清激乾淨的陳香味，滑潤甘醇的口感。

This finely selected, premium ouality "pu-erh cake" (compressed pu-erh) has been stored for more than a decade. When brewed, the tea will yield a slight mahogany appcarance. 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、十数年間も寝かせ、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。

清香茉莉花茶【產地：臺灣苗栗】 茶資每位NT$120

Refreshing Jasmine Tea (per person)

ジャスミン茶(一人前)

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.

高級緑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。

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
タンタン麺

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

NT$2500+10%/位
NT$2500+10%/per person
NT$2500+10%/一人前

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 澳洲
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

NT$3000+10%/位
NT$3000+10%/per person
NT$3000+10%/一人前

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
鶏の香港風醤油煮
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
白玉入りクルミのスープ

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

NT$3500+10%/位
NT$3500+10%/per person
NT$3500+10%/一人前

燒味料理



脆皮乳豬件 NT$1380
Crispy BBQ Suckling Pig
広東風子豚のバーベキュー

玫瑰油雞 NT$680
Fragrant Chicken Marinated
in Herbed Soy Sauce
鶏の香港風醤油煮

明爐燒鴨 NT$880
Spit Roast Duck
カモの広東風焼き

蜜汁叉燒 NT$760
Barbecued Roast Pork
豚のチャーシュー



陳醋蜇頭 NT$480
Jellyfish with Aged Vinegar
クラゲの酢の物

燒味三拼 NT$1280
(玫瑰油雞/明爐燒鴨/蜜汁叉燒)
Cantonese Barbecued Platter
(Fragrant Chicken Marinated in Herbed Soy Sauce/
Spit Roast Duck/Barbecued Roast Pork)
広東風バーベキューの盛り合わせ
(鶏の香港風醤油煮/カモの広東風焼き/
豚のチャーシュー)

名廚

精選佳餚



雞汁燕窩(75g) NT$2500/位
Bird's Nest in Supreme Chicken Pottage(Per Person)
ツバメの巣入リチキンスープ(一人前)

冰糖燕窩(60g)(需等候40分鐘) NT$1800/位
Rock Sugar and Swallow's Nest Sweet Soup (Per Person) (40minutes)
氷砂糖ツバメの巣(一人前)(40分間要)

杏汁燕窩(60g)(需等候40分鐘) NT$1800/位
Almond and Swallow's Nest Sweet Soup (Per Person)(40minutes)
ツバメの巣の杏仁スープ(一人前)(40分間要)

官燕鑲鳳翼(30g) NT$980/位
Chicken Wings Stuffed with Bird's Nest
ツバメの巣詰め鶏手羽の揚げ物



南非吉品鮑24頭扣鵝掌 NT$2380/位
Braised South Africa Yoshihama Abalone(24head)
and Goose Web(Per Person)
南アフリカ産上級アワビMサイズとガチョウの足(一人前)

日本吉品鮑24頭扣鵝掌 NT$9800/位
(需1周前預訂)　產地:日本岩手縣
Braised Japanese Yoshihama Abalone(24head) and
Goose Web(Per Person)(Requires 1 week advance notice)
日本産上級アワビMサイズとガチョウの足
(一人前)(1週間前までに要予約)



日本關東刺參70頭扣鵝掌 NT$1880/位
產地:日本北海道
Braised Dried Eastern Japan Sea Cucumber
(70PPK) and Goose Web(Per Person)
日本関東産ナマコとガチョウの足(一人前)

日本關西刺參70頭扣鵝掌 NT$1280/位
產地:日本北海道
Braised Dried Western Japan Sea Cucumber
(70PPK) and Goose Web(Per Person)
日本関西産ナマコとガチョウの足(一人前)

南非活鮑扣鵝掌 NT$880/位
Blanched South African Abalone
and Goose Web (Per Person)
アワビ（南アフリカ産）
とガチョウの足(一人前)



花膠鵝掌煲 NT$1280
Braised Fish Maw and Goose Web in Oyster Sauce
魚の浮袋とガチョウの足の土鍋醤油煮込み

海鮮料理



油泡碧綠螺片 NT$980
Sliced Whelk and Vegetable Cooked in Low Temperature Oil
巻貝と野菜の低溫揚げ

一品海鮮豆腐煲 NT$980
Mixed Seafood and Tofu in Clay Pot
シーフードと豆腐の土鍋煮

金沙虎蝦球 NT$1080
Deep-fried Tiger Prawn with Salted Egg York
エビと塩漬け卵の炒め物

蝦干炒玉帶 NT$980
Wok-Fried Fresh Scallop and Dried Shrimps
帆立貝と干し海老の炒め物

胡椒牛油焗虎蝦 NT$380/隻
Deep-fried Tiger Prawn with Pepper Butter(Per Person)
エビのバターコショウ炒め(一人前)





龍蝦泡飯 NT$1980
Lobster with Crisp Rice and Supreme Lobster Broth
おこげ入リロブスタースープ



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



清蒸藍瓜子斑 NT$2400/尾
Steamed Grouper with
Green Onion and Soy Sauce
ハタの醤油蒸し/ネギ添え

黃金龍鱈(俗名)佐野菇(450g) NT$2000
Deep-fried Cod with Sautéed Wild Mushroom
タラのフライ/キノコ添え

花雕蒸星斑球(75g) NT$380/位
Steamed Grouper in Shaoxing Wine(Per Person)
ハタの花彫酒蒸し(一人前)

筍殼魚(清蒸/油浸) NT$1880/尾
Marble Goby (Steamed / Low Temperature Oil Cooking)
マーブルゴビー（淡水魚）(蒸し/オイル漬け)



肉類料理



薑蔥牛肝菌松阪豬 NT$860
Scallion Matsusaka Pork with Porcini Mushroom
豚トロとポルチーニの炒め物

鎮江焗肉排 NT$780
Pork Rib in Chinese Black Vinegar Sauce
鎮江風豚スペアリブの酢炒め

鹹魚雞粒豆腐煲 NT$580
Salted Fish with Tofu and Piced Chicken Pot
鶏肉の土鍋煮/トウチ風味

脆皮炸子雞 NT$980
Crispy Fried Chicken with Pepper Salt
鶏のパリパリ唐揚げ





和牛臉頰佐野菇煲 澳洲 NT$1480
Wagyu Cheek with Wild Mushroom in Clay Pot
和牛はは頬肉とキノコの土鍋煮

柱侯炆牛筋腩煲 美國 NT$1080
Stewed Beef Brisket in Chu Hou Sauce
牛肉とホタテの土鍋煮

鬼馬和牛 日本 NT$1980
產地:日本鹿兒島縣
Sautéed Wagyu with Water Chestnut and Fried Dough
和牛とクワイのオイスターソース炒め

三星蔥和牛粒 日本 NT$1600
產地:日本鹿兒島縣
Sautéed Wagyu Beef with Spring Onion
三星ネギと和牛の炒め物

鮑汁鮮菇炒和牛 日本 NT$1980
產地:日本鹿兒島縣
Sautéed Wagyu with Mushroom in Abalone Sauce
和牛としいたけのアワビソース炒め



蔬食料理



梅菜蒸芥蘭(素) NT$580
Steamed Chinese Kale with Preserved Vegetables (Vegetarian)
カイランと梅菜の蒸し物（ベジタリアン用）



牛肝菌炒綜合時蔬(素) NT$680
Mixed Vegetables Sautéed with Porcini Mushroom (Vegetarian)
野菜とポルチーニの炒め物（ベジタリアン用）

百合銀杏蘆筍(素) NT$680
Green Asparagus Sautéed with Lily Bulbs and Gingkoes (Vegetarian)
百合とアスパラの炒め和え（ベジタリアン用）

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）

湯羹料理

明火煲例湯 NT$880/例
Soup of The Day
日替わりスープ

菜膽螺頭燉雞 NT$480/位
Double-Boiled Chicken with Sea Whelks
and Hearts of Greens (Per Person)
チンゲン菜と巻貝入り鶏の煮込みスープ(一人前)

香茜皮蛋魚片湯(紅條) NT$1280/例
Fish Fillet and Century Egg Soup
中国パセリ、ピータン、魚の切り身入りスープ

20年陳皮花膠老鴨湯 NT$680/位
Stewed Fish Maw and Duck with
20 Years of Dried Orange Peel Soup(Per Person)
魚の浮袋とダックのスープ
20年オレンジの皮入り(一人前)

花膠濃湯煲土雞 NT$2380/例
Stewed Fish Tripe with Chicken Soup
魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ



主食料理



松露什錦炒飯(素) NT$480
Mixed Vegetables, Truffle Fried Rice(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(腸衣:西班牙) NT$580
House Chinese Sausages and Egg Fried Rice
特製チャーハン

瑤柱蛋白海鮮炒飯 NT$680
Fried Rice with Dried Scallop, Seafood and Egg White
ホタテと白身の海鮮チャーハン

干炒牛河 日本 NT$980
產地:日本鹿兒島縣
Dried-fried Flat Rice Noodles with Slice Wagyu
和牛のライスヌードル炒め



鮑汁海鮮廣炒麵 NT$780
Crispy Egg Noodles with Seafood in Abalone Sauce
広東風シーフード入りカタ焼きそば



甜點料理

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

薄荷流沙包(3入) NT$240
Steamed Mint Custard Bun(3 pieces)
カスタードまん/ミント風味(3個)

核桃湯圓露 NT$320/位
Sweet Rice Ball in Walnut Soup(Per Person)
白玉入りクルミのスープ(一人前)

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)





綠茶千層馬拉糕(4入) NT$240
Steamed Green Tea Malar Cake(4 pieces)
中華風スポンジケーキ/綠茶風味(4個)



鴛鴦涼瓜凍糕(4入) NT$240
Green Bitter Melon Jelly(4 pieces)
苦瓜入りゼリー(4個)

火龍果桂花糕(4入) NT$240
Dragon Fruit and Osmanthus Jelly(4 pieces)
ドラゴンフルーツ、
キンモクセイ入りゼリー(4個)



果汁

新鮮柳橙汁
Orange Juice
オレンジジュース
每杯 NT$220/每壺 NT$1080

新鮮西瓜汁
Watermelon Juice
スイカジュース
每杯 NT$220/每壺 NT$1080

新鮮奇異果汁
Kiwi Juice
キウィジュース
每杯 NT$250/每壺 NT$1200

軟性飲料

可口可樂/330ml
CoCa Cola
コカ・コーラ
每瓶NT$180

零卡可樂/330ml
Coca-Cola Zero
ゼロ・コーラ
每瓶NT$180

雪碧/330ml
Sprite
スプライト
每瓶NT$180

蘇打水/330ml
Soda water
ソーダ水
每瓶NT$180

烏龍茶/330ml
Oolong Tea
ウーロン茶
每瓶NT$180

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頂きます。

礦泉水

Panna普娜礦泉水 /1000ml — 每瓶NT$280
Panna
アクアパンナ

聖沛黎洛天然氣泡礦泉水 /1000ml — 每瓶NT$300
S.PELLECRINO
サンペレグリノ スパークリングミネラルウォーター

啤酒

台灣金牌啤酒/600ml — 每瓶NT$300
Golden Blend Taiwan Beer
台湾ビール 金牌

朝日啤酒/330ml — 每瓶NT$220
Asahi Beer
朝日ビール

紹興

十五年窖藏紹興/150ml — 每瓶NT$500
15 Years Shaohsing Wine

十五年窖藏紹興/600ml — 每瓶NT$1500
15 Years Shaohsing Wine

十五年窖藏紹興/1000ml — 每瓶NT$3000
15 Years Shaohsing Wine

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頂きます。

未成年請勿飲酒  酒後不開車 開車不喝酒
本公司提供酒後代客叫車服務

SINGLE MALT WHISKY

	Bottle
Macallan 12 Year Sherry Oak	5000
Balvenie Double Wood 12 Years	3500
Balvenie 21 Year PortWood	14000
Glenfarclas 21 Year	8500

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Black Label	3000
Johnnie Walker Gold Label	4500
Johnnie Walker Blue Label	11000
Chivas Regal 12 Year	3000
Royal Salute 21 Year	7500
Ballantines 12 Year Pure Malt	2000
Ballantines 17 Year	4400

本菜單價格需另加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge.

未成年請勿飲酒  酒後不開車 開車不喝酒
本公司提供酒後代客叫車服務

CHAMPAGNE

	Bottle
Bollinger	3000

WHITE WINE

Bourgogne Leroy Aligoté 2015	12000
Montagny 1er Cru 2017	2000
Craggy Range	2000

RED WINE

Château Clerc Milon 2004	6000
Silver Oak 2016	6800
Bishop 2018	2200
Insignia	20000
Robert Mondavi Winery	3000
Decoy	2500
Les Belles Collines	2800

葡萄酒年份依現場品項為主 The vintage depends on current items.

本菜單價格需另加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge.

未成年請勿飲酒



酒後不開車 開車不喝酒

本公司提供酒後代客叫車服務