

| 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頂きます。

國賓精選菜單

アンバサダー特選コース

A 午間限定

精美拼盤
酸辣木耳/涼拌蜇頭
香烤烏魚子/椒麻雞
Assorted Platter
オードブル盛り合わせ
キクラゲのホットサワーソース
クラゲの和え物
焼きカラスミ
鶏腿肉の華北山椒風味

花膠雞豆花
Fish Maw and Chicken
Tofu Pudding Soup
魚の浮袋、
鶏肉と卵黄の蒸し物入りスープ

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

剁椒龍膽石斑
Steamed Gentian grouper with
Crushed Chili
ハタの唐辛子蒸し

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$2800+10%/位
NT$2800+10%/per person
NT$2800+10%/一人前

B

精美拼盤
小蔥豆腐/陳醋蜇頭
脆皮乳豬/明爐燒鴨
Assorted Platter
オードブル盛り合わせ
四川風葱のやっこ
クラゲの酢の物
子豚のロースト
カモの広東風焼き

雞燉排翅盅
Shark's Fin Stewed in Chicken 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

乾煎紅條
Pan-fried Coral Grouper
焼き魚(アカハタ)

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

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

NT$3200+10%/位
NT$3200+10%/per person
NT$3200+10%/一人前

C

精美拼盤
香烤烏魚子/椒麻雞/脆皮乳豬
香煎干貝/蘿蔔千絲酥
Assorted Platter
オードブル盛り合わせ
焼きカラスミ
鶏腿肉の華北山椒風味
子豚のロースト
ホタテのソテー
中華風大根入りロール揚げ

雞汁排翅
Shark's Fin with Whole
Chicken Braised Soup
フカヒレスープ

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

杏汁木瓜
Almond Soup in Steamed Papaya
杏仁スープ／蒸しパパイヤ詰め

NT$3800+10%/位
NT$3800+10%/per person
NT$3800+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

美味豆魚 NT$420
Bean Sprout and Tofu Skin Roll
もやしの湯葉包み

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

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

手撕茄子 NT$420
Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing
ナスの辛口和え

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



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



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

椒麻雞 NT$880
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$880
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$880
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$1080
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)



荔味宮保大蝦 NT$380/位
Deep-fried Tiger Prawn with Beetroot Kung-Pao Sauce
揚げエビの特製ソース炒め

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)

剁椒魚頭(需等候30分鐘) NT$1880
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$1680/尾
(需等候30分鐘)
Deep-fried Yellow Croaker with (Hot Sauce/Sweet and Sour Sauce)
(30minutes)
黄魚の(ピリ辛揚げ/唐揚げ・甘酢風味)
(30分間要)

水煮魚(紅條) 🌶 NT$1680
Stewed Coral Grouper with Hot Sauce
アカハタの四川風煮込み

老罈酸菜魚(紅條) 🌶 NT$1680
Stewed Coral Grouper with
Pickled Mustard Green and Pepper
アカハタと酸菜のスープ



青花石鍋魚(紅條) 🌶🌶 NT$1680
Stewed Coral Grouper with
Vermicelli and Mixed Pepper
アカハタの土鍋煮/春雨入り



家燒白鯧年糕 NT$3080
(需提前一天預訂)
White Pomfret and Sticky Rice Cake
with Sweet Soy Sauce
マナガツオとお餅の甘辛煮

肉類料理



掛爐烤鴨/三吃(需等候90分鐘) NT$3800
片皮鴨、椒鹽鴨腿及(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

雞丁(宮保/辣子) NT$780
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)





米椒嫩蹄花 NT$780
Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce
豚足のスープ炒め/辛口風味

芫爆肚絲 NT$680
Stir-fried Pork Stomach with Cilantro
豚の胃スライスとセロリの炒め物

東坡肘子 NT$1080
(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)

回鍋肉 NT$680
Fried Sliced Pork with Bean Sauce
ホイコーロー

魚香肉絲 NT$680
Shredded Pork with Ginger and Chili Sauce
豚肉の四川風ピり辛炒め



香蔥小酥肉 NT$680
Deep Fried Pork with Chili Pepper
揚げ豚肉とネギの唐辛子炒め

五更腸旺 NT$680
Stewed Pork Intestine and Duck Blood
with Hot Chili Sauce
モツと鴨血豆腐のピリ辛煮込み



魚香牛尾 尼加拉瓜 巴拉圭 NT$360/位
Oxtail Stewed with Ginger and Chili Sauce (Per Person)
牛テールのピリ辛煮込み(一人前)



饞嘴牛肉乾 美國 NT$1080
Deep-fried Beef Jerky with Szechuan Vine Pepper and Chili
揚げ牛肉の四川風ジャーキー



藤椒肥牛 美國 NT$1080
Poached Beef with Vine Pepper Sauce
牛肉の湯がき／花コショウ、唐辛子風味

正宗水煮牛 紐西蘭 NT$1080
Poached Beef with Hot Sauce
牛肉の辛味煮

重慶小牛 美國 NT$1080
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$580
Egg Foo Yung Tofu
玉子豆腐のピリ辛揚げ



魚香烘蛋 NT$580
Fried Eggs with Ginger and Chili Sauce
玉子四川風ピリ辛炒め

宮保臭豆腐 基改 NT$580
Deep-fried Stinky Tofu with Kung-Pao Sauce
臭豆腐の唐辛子炒め

麻婆豆腐 美國 NT$580
Mapo Tofu
麻婆豆腐

乾鍋豆腐皮 NT$580
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 Patato 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$680
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$580
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

主食料理



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)
タンタン麺(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
(需等候30分鐘)
Szechuan Wanton 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



手崩鹽滷豆腐 NT$780
Braised Tofu and Vegetable with Chicken Stock
金華ハム入り豆腐の土鍋煮

連鍋湯 NT$660
(需等候20分鐘)
Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes)
豚肉とカブのスープ（20分間要）

開水白菜雞豆花 NT$420/位
(需等候20分鐘)
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)



酸辣湯 NT$600
Hot and Sour Soup
サンラータン

甜點料理



棗泥鍋餅 NT$600
(需等候20分鐘)
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)



豆沙鍋餅 NT$520
(需等候20分鐘)
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)

杏汁木瓜 NT$380/位
(需等候30分鐘)
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)

杏汁奶露 NT$240/位
Almond Soup(Per Person)
杏仁スープ(一人前)



杏仁豆腐 NT$220/位
Almond Jelly(Per Person)
杏仁豆腐(一人前)