



| 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。

國寶樂齡養生菜單



精美拼盤

陳醋雲耳/細皮嫩肉/手撕茄子

Assorted Platter

オードブル盛り合わせ

開水白菜雞豆花

Chicken Tofu Pudding and
Cabbage with Chicken Consomme

中華風鶏蒸し豆腐

とべビーキャベツ入りチキンスープ

遼參扣花菇

Braised Sea Cucumber and Mushroom

ナマコと椎茸の煮物

翡翠百合球

Mashed Lily with Pea Dressing

えんどう豆ソース添え百合根のマッシュ

花雕蒸星斑

Steamed Fish with Egg and Shaoxing Wine

ハタの花彫酒蒸し

特色蘿蔔糕

Turnip Cake

特製大根餅

杏汁木瓜

Almond Soup in Steamed Papaya

杏仁スープ／蒸しパパイア詰め

NT\$2200+10%/位

NT\$2200+10%/per person

NT\$2200+10%/一人前

國寶精選菜單

アンバサダー特選コース

A 午間限定

精美拼盤

酸辣木耳  涼拌蜆頭
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/陳醋蜆頭
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

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

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\$2800+10%/位

NT\$2800+10%/per person

NT\$2800+10%/一人前

NT\$3200+10%/位

NT\$3200+10%/per person

NT\$3200+10%/一人前

NT\$3800+10%/位

NT\$3800+10%/per person

NT\$3800+10%/一人前

冷料理 盤



小蔥豆腐 NT\$580

Minced Tofu with Spring Onion

四川風葱のやっこ

美味豆魚 NT\$520

Bean Sprout and Tofu Skin Roll

もやしの湯葉包み

酸辣木耳 NT\$520

Hot and Sour Black Fungus

キクラゲのホットサワーソース



雙刀耳片 NT\$580

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\$520

Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing

ナスの辛口和え

蔥白耳絲 NT\$520

Shredded Pork Ear with Spring Onions

ミミガー(豚の耳)の白葱和え

蒜泥白肉 NT\$520

Sliced Pork with Garlic Sauce

豚肉のにんにくソース



夫妻肺片



NT\$850

Sliced Beef Shank and Beef Tripe with Celery
牛レバーのスライス



椒麻雞

NT\$980

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\$680

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\$1080

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\$1280

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\$1280

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\$380/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\$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\$1980

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\$1980

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

青花石鍋魚(紅條) NT\$1980

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

家焼白鯧年糕 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



肉料理類



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) 𠂆

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 丿

NT\$780

Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce

豚足のスープ炒め/辛口風味



芫爆肚絲 丿

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 丿

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 丿

NT\$680

Fried Sliced Pork with Bean Sauce

ホイコーロー



魚香肉絲 丿

NT\$680

Shredded Pork with Ginger and Chili Sauce

豚肉の四川風ピリ辛炒め

香蔥小酥肉 丿

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 丿丿

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
Oxtail Stewed with Ginger and Chili Sauce (Per Person)
牛テールのピリ辛煮込み(一人前)

NT\$360/位



饞嘴牛肉乾

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

NT\$1280



藤椒肥牛

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

NT\$1380

正宗水煮牛

紐西蘭
Poached Beef with Hot Sauce
牛肉の辛味煮

NT\$1280



重慶小牛

美國
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

NT\$1080

蛋料理 豆腐



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\$680

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



蔬料理 食



乾鍋花椰菜

NT\$680

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

乾煸土豆蓮藕

NT\$680

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\$680

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\$680

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

開陽白菜

NT\$680

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 食



海鮮蔬菜鍋餅 NT\$980

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
(需等候30分鐘)

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)

ミニ蔥胡椒餅 (4個)(30分間要)



湯料理 羹美



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\$880

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 (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)

酸辣湯

NT\$680

Hot and Sour Soup
サンラータン



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\$480/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\$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)

