



| 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。

茶品介紹

TEA CATALOGUE

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.

台灣南投縣鹿谷鄉の海拔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,經專家細心且繁複烘焙,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,清澈乾淨的陳香味,滑潤甘醇的口感。

This finely selected, premium quality "pu-erh cake" (compressed pu-erh) has been stored for more than a decade. When brewed, the tea will yield a slight mahogany appearance. 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.

高級綠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 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

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/蘿蔔干絲酥

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

燒料理 味

脆皮乳豬件 NT\$1680
Crispy BBQ Suckling Pig
広東風子豚のバーベキュー

明爐燒鴨 NT\$980
Spit Roast Duck
カモの広東風焼き



玫瑰油雞 NT\$880
Fragrant Chicken Marinated
in Herbed Soy Sauce
鶏の香港風醬油煮

蜜汁叉燒 NT\$880
Barbecued Roast Pork
豚のチャーシュー

陳醋蜆頭 NT\$580
Jellyfish with Aged Vinegar
クラゲの酢の物

燒味三拼 NT\$1580
(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
(鶏の香港風醬油煮/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)

ツバメの巣入りチキンスープ(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21頭扣鵝掌

NT\$2880/位

Braised South Africa Yoshihama Abalone(21head)

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)





日本關東刺参70頭扣鵝掌 NT\$2180/位

產地:日本北海道

Braised Dried Eastern Japan Sea Cucumber
(70PPK) and Goose Web(Per Person)

日本關東產ナマコとガチョウの足(一人前)

日本關西遼参70頭扣鵝掌 NT\$1480/位

產地:日本北海道

Braised Dried Western Japan Sea Cucumber
(70PPK) and Goose Web(Per Person)

日本關西產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\$1680

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\$1580
Sliced Whelk and Vegetable Cooked
in Low Temperature Oil
巻貝と野菜の低温揚げ

一品海鮮豆腐煲 NT\$1280
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\$3280
Lobster with Crisp Rice and
Supreme Lobster Broth
おこげ入りロブスタースープ



清蒸野生紅條(650g)

NT\$2380/尾

Steamed Leopard Coral Grouper

アカハタ（天然物）の蒸し物

黄金龍鱈(俗名)佐野菇(450g)

NT\$2380

Deep-fried Cod with Sautéed Wild Mushroom

タラのフライ/キノコ添え



筍殻魚(清蒸/油浸)

NT\$1980/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)



肉料理類



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\$680

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\$1180

Crispy Fried Chicken with Pepper Salt

鶏のパリパリ唐揚げ





和牛臉頰佐野菇煲  NT\$1880
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  NT\$1280
Stewed Beef Brisket in Chu Hou Sauce
牛肉とホタテの土鍋煮

鬼馬牛菲力  NT\$980
Sautéed Beef Filet with Water Chestnut and
Fried Dough
牛肉とクワイのオイスターソース炒め

三星蔥和牛粒  NT\$2280
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



蔬料理 食



梅菜蒸芥蘭(素)

NT\$680

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\$780

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\$880

Green Asparagus Sautéed with Lily Bulbs
and Ginkgoes (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\$680

Fried Seasonal Vegetable (Vegetarian)

季節の野菜炒め (ベジタリアン用)

湯料理 羹

明火煲例湯

NT\$1080/例

Soup of The Day

日替わりスープ

香茜皮蛋魚片湯(紅條)

NT\$1380/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

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)

花膠濃湯煲土雞

NT\$2580/例

Stewed Fish Tripe with Chicken Soup

魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ



主料理 食



松露什錦炒飯(素) NT\$580
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\$680
House Chinese Sausages and Egg Fried Rice
特製チャーハン

瑤柱蛋白海鮮炒飯 NT\$980
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  NT\$780
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\$980
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

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)



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)



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)





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)

杏汁奶露

NT\$240/位

Almond Soup(Per Person)

杏仁スープ(一人前)

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)

