

港式點心

DIM SUM

點心



鮮蝦燒賣 NT\$240/3個
Shrimp Shaomai (3 pieces)
エビシューマイ(3個)



晶瑩明蝦餃 NT\$300/3個
Steamed Fresh Prawn Dumplings(3 pieces)
エビギョーザ(3個)



海鮮韭菜餃 NT\$240/3個
Steamed Seafood and Chinese Chives
Dumplings(3 pieces)
シーフードとニラ入りギョーザ(3個)



菌菇蒸素餃 NT\$240/3個
Steamed Mushroom and
Vegetable Dumplings (3 pieces)
マッシュルームと野菜の蒸し餃子(3個)



什醬蒸鳳爪 NT\$240/籠
Braised Chicken Claw with Soy Sauce
鶏の爪の醤油蒸し



豉汁蒸排骨 NT\$240/籠
Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean Sauce
ポークリブのトウチソース蒸し



瑤柱珍珠雞 NT\$340/2個
Sticky Rice and Chicken Meat
in Lotus Leaf (2 pieces)
タテと鶏肉入り御飯の蓮の葉包み蒸し(2個)



蜜汁叉燒包 NT\$240/3個
Steamed BBQ Pork Bun(3 pieces)
ヤーシューまん(3個)



特色蘿蔔糕 NT\$240/3片
Turnip Cake
特製大根餅



鮮蝦腐皮捲 NT\$340/3個
Deep-fried Bean Curd Roll with Shrimp
(3 pieces)
エビの湯葉巻き揚げ(3個)



韭黃雞絲春捲 NT\$240/3個
Chicken with Leek Spring Roll (3 pieces)
鶏肉とニラの揚げ春巻(3個)



鮮蝦滑腸粉 NT\$340
Rice Noodle Roll with Shrimp
エビ入りライスヌードル蒸し



油條腸粉 NT\$280
Rice Noodle Roll with Fried Bread Stick
中華揚げパンのライスヌードル巻き



松露菌素腸粉 NT\$280
Vegetarian Rice Noodle Roll with Truffles
野菜、トリュフ入りライスヌードル蒸し

甜點

DESSERT

デザート



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



葡式焗蛋塔 NT\$240/2個
Portuguese Egg Tart(2 pieces)
ポルトガル風エッグタルト(2個)



椰汁西米露 NT\$200/位
Coconut Sago Milk (per person)
タピオカココナッツミルク(一人前)



杏汁奶露(熱) NT\$240/位
Almond Soup (Hot)(per person)
杏仁スープ(一人前)



杏汁木瓜(熱) NT\$480/位
Almond Soup in Steamed Papaya (Hot)(per person)
杏仁スープ/蒸しパイナップル(一人前)

國賓中餐廳

港式點心菜單

 午間限定