



| 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\$1,000，烈酒NT\$2,000

Corkage fee for wine and beverage NT\$1,000 per bottle, for spirits NT\$ 2,000 per bottle.

持ち込み料：ワイン類1本につきNT\$1,000、スピリッツ類1本につきNT\$2,000。

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,産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 / 凉拌蜆頭  
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

#### 剝椒龍膽石斑

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

ホタテと自身のチャーハン

#### 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)

冰糖ツバメの巣(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)





**日本關東刺參70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)

**日本關西遼參70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

# 甜料理 點

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)

