



| 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。

# 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  
とペ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/蒸しパパイヤ詰め

NT\$2200+10%/位

NT\$2200+10%/per person

NT\$2200+10%/一人前

# 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

#### 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

白玉入りケルミのスープ

### 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

# 冷盤料理



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 刀 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 刀 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 刀 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)

黃魚の(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 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 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  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  NT\$1280  
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  NT\$1380  
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  NT\$1280  
Poached Beef with Hot Sauce  
牛肉の辛味煮

重慶小牛  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



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 〆 NT\$680  
Stir-fried Cauliflower with Dried Chili Pepper  
ブロッコリーの炒め物



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

乾煸土豆蓮藕 〆 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)

魚香茄子 〆 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)

ミニ葱胡椒餅 (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 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\$680

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)



杏汁木瓜 NT\$480/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)

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)

