

# 國賓中餐廳

## 港式點心菜單

午間限定

## 港式點心

### DIM SUM

点心



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)  
ホ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)  
チャーシューまん(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)  
エビの湯葉巻き揚子(3個)



韭黃雞絲春捲 NT\$240/3個  
Chicken with Leek Spring Roll (3 pieces)  
鶏肉とニラの揚子春巻(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  
中華揚子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/蒸しパパイヤ詰め(一人前)

本菜單價格需另加一成服務費。All prices are subject to 10% service charge. 表示價格に10%のサービス料を加算させていただきます | 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。