

國賓中餐廳

港式點心菜單

午間限定

DIM SUM

港式點心

点心



鮮蝦燒賣

Shrimp Shaomai (3 pieces)

エビシューマイ(3個)

NT\$240/3個



晶瑩明蝦餃

Steamed Fresh Prawn Dumplings(3 pieces)

エビギョーザ(3個)

NT\$300/3個



海鮮韭菜餃

Steamed Seafood and Chinese Chives Dumplings(3 pieces)

シーフードとニラ入りギョーザ(3個)

NT\$240/3個



菌菇蒸素餃

Steamed Mushroom and Vegetable Dumplings (3 pieces)

マッシュルームと野菜の蒸し餃子(3個)

NT\$240/3個



瑤柱珍珠雞

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)

NT\$340/2個



荔芋天鵝酥

Deep-Fried Taro Crispy

豚肉、鴨胸肉、蝦、タケノコのタロイモ包み揚げ

NT\$380/2個



什醬蒸鳳爪

Braised Chicken Claw with Soy Sauce

鶏の爪の醤油蒸し

NT\$240/籠



豉汁蒸排骨

Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean Sauce

ポークリブのトウチソース蒸し

NT\$240/籠



蜜汁叉燒包

Steamed BBQ Pork Bun(3 pieces)

チャーシューまん(3個)

NT\$240/3個



特色蘿蔔糕

Turnip Cake

特製大根餅

NT\$240/3片



鮮蝦腐皮捲

Deep-fried Bean Curd Roll with Shrimp

(3 pieces)

エビの湯葉巻き揚げ(3個)

NT\$340/3個



韭黃雞絲春捲

Chicken with Leek Spring Roll

(3 pieces)

鶏肉とニラの揚げ春巻(3個)

NT\$240/3個



鮮蝦滑腸粉

Rice Noodle Roll with Shrimp

エビ入りライスヌードル蒸し

NT\$340



油條腸粉

Rice Noodle Roll with Fried Bread Stick

中華揚げパンのライスヌードル巻き

NT\$280



松露菌素腸粉

Vegetarian Rice Noodle Roll with Truffles

野菜、トリュフ入りライスヌードル蒸し

NT\$280

DESSERT

甜點

デザート



薄荷流沙包

Steamed Mint Custard Bun(3 pieces)

カスタードまん/ミント風味(3個)

NT\$240/3個



葡式焗蛋塔

Portuguese Egg Tart(2 pieces)

ポルトガル風エッグタルト(2個)

NT\$240/2個



椰汁西米露

Coconut Sago Milk (per person)

タピオカココナッツミルク(一人前)

NT\$200/位



杏汁奶露(熱)

Almond Soup (Hot)(per person)

杏仁スープ(一人前)

NT\$240/位



杏汁木瓜(熱)

Almond Soup in Steamed Papaya (Hot)(per person)

杏仁スープ/蒸しパパイヤ詰め(一人前)

NT\$480/位