



AMBASSADOR

Taipei

台北國賓大飯店

多樣、精緻、實惠

置身靜謐的綠意空間 品味五星級饗宴

林口高爾夫球場中菜廳為台北國賓大飯店館外設立之首家分據點。

餐廳內的佳餚皆由台北國賓親自操刀，

並以五星級飯店的餐飲團隊所進駐經營，讓您在碧綠景色環繞的

舒適氛圍中，恣意品嚐享譽中外的正宗中式料理。

豐富精緻的佳餚，讓您享有高品質的味蕾體驗。

輕鬆的用餐環境與舒適停車空間，

更是您大宴小酌的最佳首選。

冷盤料理



夫妻肺片



NT\$480

牛レバーのスライス

Sliced Beef Shank and Beef Tripe with Celery

白切放山雞

蒸し地鶏のスライス

Plain Chicken

半隻 NT\$680

全隻 NT\$1300





芝麻雞

NT\$420

鶏肉の特製ゴマソース

Chicken with Sesame and Chili Sauce

蒜泥白肉

NT\$280

豚肉スライスの湯がき/にんにくソース

Sliced Pork with Garlic Sauce

蔥白耳絲

NT\$320

ミミガー(豚の耳)の白葱和え

Shredded Pig's Ear with Spring Onions

霍香牛肉



NT\$280

牛腱の辛口和え

(オーストラリア産牛肉使用)

Sliced Beef Shank with Chinese Herbs and Peppers

小蔥豆腐



NT\$320

四川風葱のやっこ

Fired Tofu Spring Onion



海鮮料理



水煮魚  NT\$560
切り身魚の湯がき/四川風辛ロソース
Fish Fillets in Hot Chili Sauce



蝦干鮮玉帶 NT\$680
帆立貝と干し海老煮込み
Wok-fired Fresh Scallop and Dried Shrimps



豆瓣鯉魚



非基因
改造

NT\$660

魚と豆腐の湯がき/トウバンジャン風味

Braised Fish with Hot Garlic Sauce

剝椒鱧魚頭



NT\$680

魚の頭の唐辛子蒸し

Steamed Fish Head with Crushed Chili

龍膽石班

NT\$550

(剝椒 / 蒜子豉椒蒸)

タマカイ

(唐辛子蒸し/にんにく豆豉蒸し)

King Grouper

(Sliced Hot peppers/Garlic and Chili Bean Sauce)



鱈魚(俗名)

NT\$480

(剝椒 / 豆酥)

非基因
改造

鱈 (唐辛子蒸し/大豆ソース)

Cod Fish(Sliced Hot Peppers/Bean Sauce)



蝦球(干焼 /金莎/宮保 ) NT\$460

車エビ (チリソース/黄金ソース (塩漬け卵) /唐辛子炒め)

Prawn Balls (Dry Fried/ Fried with Salted Egg Yolk / Dry Pepper)

軟絲(椒麻 /九層塔/西芹) NT\$420

アオリイカ(山椒ソース/台湾バジル/セロリ)

Neritic Squid (Ground Szechwan Pepper and Hot Sauce/Basil/Celery)

生菜蝦鬆 NT\$460

エビのレタス包み

Minced Shrimp with Lettuces

一品海鮮豆腐煲  NT\$680

シーフードと豆腐の土鍋煮

Mixed Seafood and Tofu in Clay Pot

富貴鮮果蝦球 NT\$460

えび団子とフルーツ和え

Deep-fried Prawns with Fruit



豬肉料理



鎮江焗肉排

NT\$520

鎮江風豚スペアリ

Pork Rib in Chinese Black Vinegar Sauce

經過四小時滷製，逼出油脂的排骨，呈現自然透紅潤的光澤，加入鎮江醋則散發迷人香氣，看似油潤，入口卻帶有濃郁的醬香，咬下後肉質甜嫩而不油膩。

薑蔥牛肝菌松阪豬

NT\$560

豚トロとポルチーニの炒め物

Scallion Matsusaka Pork with Porcini Mushroom

選用油花均勻、肉質清脆的豬後頸肉，搭配結實細嫩的牛肝菌以大火翻炒，松阪豬爽脆富嚼勁，菌菇香氣濃郁，兩者的結合讓口感豐富多變。





五更腸旺

NT\$350

豚ホルモン、鴨の血のトウガラシ煮

Stewed pork's intestine and Duck Blood with Hot Chili Sauce

米椒嫩蹄花

NT\$460

豚足のスープ炒め/辛口風味

Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce

水蜜桃咕咾肉

NT\$380

酢豚

Sweet and Sour Pork



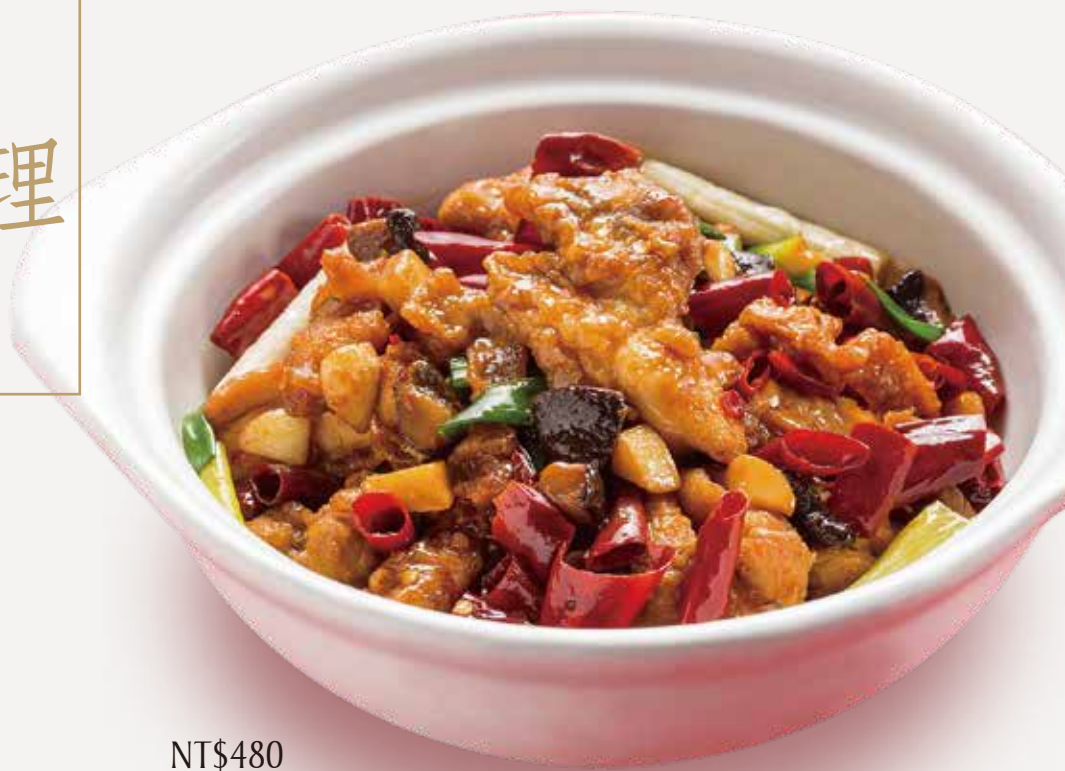
農家小炒肉

NT\$420

豚肉の醤油炒め

Fried Streaky Pork with Soy Sauce

雞肉料理



砂鍋椒麻雞

NT\$480

鳥モモ肉の中国山椒ソース

Sliced Chicken Legs Served with Ground Szechuan Pepper and Hot Sauce



雞丁(宮保/椒麻/糖醋)

NT\$420

鶏肉(唐辛子炒め/山椒ソース/甘酢ソース)

Dry Fried Chicken

(Dry Pepper/Ground Szechwan Pepper and Hot Sauce/Sweet and Sour Sauce)

茶油土雞煲

NT\$650

揚げ鶏肉の茶油炒め

Tea Oil Chicken

鹹魚雞粒豆腐煲

非基因改造

NT\$320

塩漬け干し魚と鶏ミンチ添えの豆腐土鍋

Salted Fish with Tofu and Piced Chicken Pot

牛肉料理

魚香茄子牛肉煲  NT\$480

なすと牛肉の唐辛子フナ風味煮込み

Braised Beef and Eggplant with Hot Bean Sauce

芥蘭蠔油嫩牛肉  NT\$420

牛肉とカイラン菜のオイスターソース炒め

Stewed Beef and Chicken Kale with Oyster Sauce

牛肉絲  NT\$360

(蔥爆/酸薑/燒椒 )

細切り牛肉 (蔥しょう油炒め/しょうが酢/チリ)

Shredded Beef

(Spring Onion/GingerVinegar/Chili)

國賓牛小排  NT\$850

牛肉の特製ソース煮/黒コショウソース

Ambassador Beef Short Ribs

