



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。

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。

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



燒椒牛肉 

NT\$420

醬油煮牛肉とニンニクの炒め物

花椒油和え

Sliced Beef Shank with Broil Chili in Spicy Sauce



飄香乾拌雞 

NT\$420

鶏とヤナギマツタケの辛口和え

Poached Silkie Chicken with Hot Sauce



沙拉綠竹筍

NT\$380

タケノコのサラダ

Green Bamboo Shoot Salad

白切放山雞

1/4隻 NT\$480

蒸し地鶏のスライス

半隻 NT\$800

Plain Chicken

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

雙刀耳片



NT\$320

豚耳&豚肉ゼリーのスライス

特製タレ風味

Pork Ear Jelly and Cucumber with Chili Oil





酸辣木耳 NT\$280

キクラゲの/ホットサワーソース

Hot and Sour Black Fungus

木耳本身朵大質厚、色澤深遂，經川燙過後口感Q彈、柔而不膩，完整吸收醬汁，清爽中帶著酸辣香氣，餘韻帶著麻香縈繞在喉嚨，風味美妙。

冰鎮娃娃菜

ベビー白菜の冷菜

Cold Baby Cabbage

NT\$320

小蔥豆腐

四川風葱のやっこ

Fired Tofu Spring Onion

非基因
改造

NT\$320



海鮮料理



水煮魚

NT\$680

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





蝦球(干燒 /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\$460

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)

一品海鮮豆腐煲

非基因
改造

NT\$680

シーフードと豆腐の土鍋煮

Mixed Seafood and Tofu in Clay Pot

生菜蝦鬆

NT\$460

エビのレタス包み

Minced Shrimp with Lettuces





豆瓣鯉魚



非基因
改造

NT\$720

魚と豆腐の湯がき/トウバンジャン風味

Braised Fish with Hot Garlic Sauce

潑辣酸菜魚



NT\$680

四川風漬物と魚のスープ

Pickled Cabbage Fish with Crushed Chili

酥香黃魚

NT\$720

黃魚の唐揚げ/甘酢風味

Deep-fried Yellow Croaker with Sweet and Sour Sauce



鱈魚(俗名)

(剁椒/豆酥)

非基因
改造

NT\$480

鱈(唐辛子蒸し/大豆ソース)

Cod Fish(Sliced Hot Peppers/Bean Sauce)

熱炒料理



紅椒豆干絲(豬肉)   NT\$360

干し豆腐と唐辛子の炒め物 (豚肉)  Stir-fried Dried Tofu with Red Bell Pepper (Pork)



椒鹽炒丁香 

NT\$360

シラスのコショウ炒め

Salt and Pepper Cloves

瓜仁吻仔魚  NT\$360

スイカの種とシラスの素揚げ

Fried Fish with Melon Seeds



炒蒼蠅頭  NT\$280

四川風ニラと肉そぼろ炒め

Minced Pork with Chive Flowers in Black Bean Sauce

客家小炒   NT\$280

イカ、豚肉、セロリ、干し豆腐の炒め物

Hakka Stir-Fried

風味木耳 

NT\$280

きくらげの田舎風炒め

Sauteed Black Fungus Country style

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  台灣 

NT\$380

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

明滷肥腸  台灣

NT\$380

白モツにんにく煮込み

Braised Pork Intestines

米椒嫩蹄花  台灣

NT\$460

豚足のスープ炒め/辛口風味

Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce

汗蒸回鍋肉  台灣 

NT\$360

ホイコーロー

Fried Sliced Pork with Bean Sauce



農家小炒肉  台灣 

NT\$420

豚肉の醤油炒め

Fried Streaky Pork with Soy Sauce

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\$480
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

茄香牛肉  NT\$420
牛肉とナスの唐辛子炒め
Stir-fried Beef and Eggplant with Tomato Sauce

酸湯肥牛  NT\$780
牛肉のスープ煮/ホットサワースープ風味
American Beef and Mushroom with Sour Chili Sauce

國賓牛小排  NT\$920
牛肉の特製ソース煮/黒コショウソース
Ambassador Beef Short Ribs





水煮牛  
牛肉の辛味煮

NT\$780

Poached Beef Served with Hot Sauce

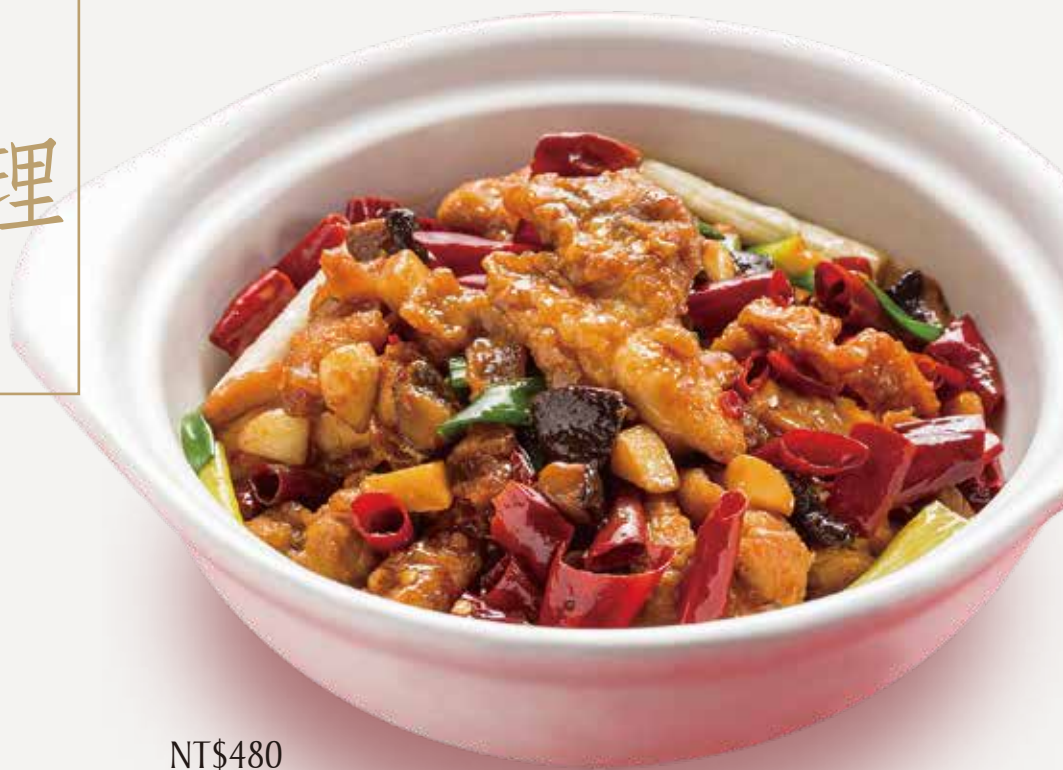
鮮花椒薄牛肉   NT\$780

薄切り牛肉の唐辛子ソース

Beef with Fresh Szechuan Vine Pepper and Chili



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

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

茶油土雞煲

半隻NT\$880

揚げ鶏肉の茶油炒め

Tea Oil Chicken



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)

蔬食料理



牛肝菌綜合時蔬

NT\$350

野菜とポルチーニの炒め物

Mixed Vegetables Sautéed with Porcini Mushroom (Vegetarian)

選以香氣豐富的牛肝菌，佐以各式當季時蔬拌炒，最後簡單調味，散發微辛香噴氣息，牛肝菌的厚滑與時蔬的脆口搭配巧妙不可言喻。

干扁四季豆

NT\$320

インゲン豆の炒め物

Dry Fried String Beans

茄子(醬燒/魚香) NT\$280

なす (味噌炒め/四川風ピリ辛炒め)

Eggplant (Bean sauce/Hot Bean Sauce)



干鍋花椰菜

NT\$320

ブロッコリーの炒め物

Pan-fried Broccoli with Dried Chili Pepper



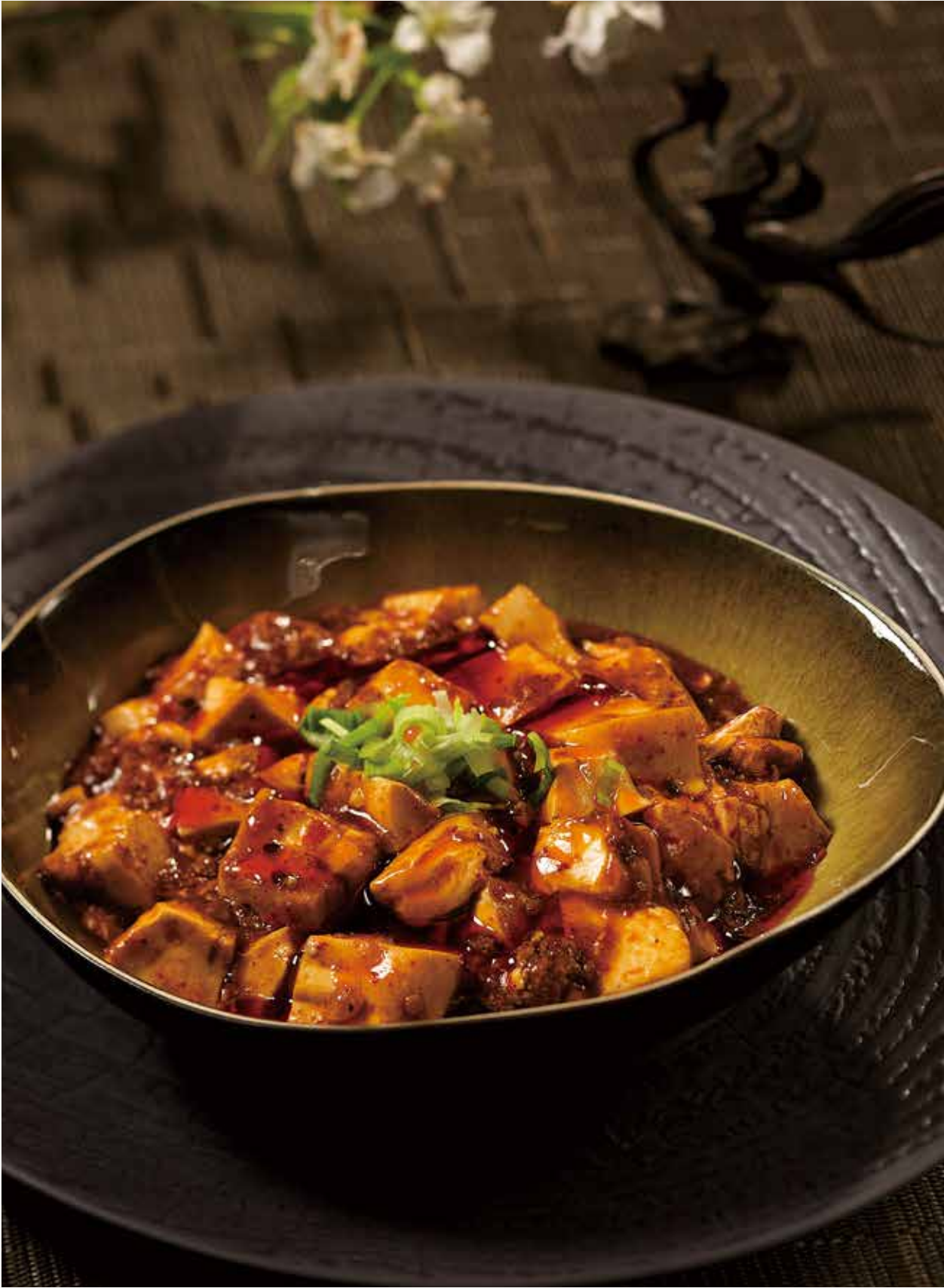
香辣杏鮑菇  NT\$360
エリンギのピリ辛揚げ
Deep-fried King Oyster Mushroom
with Chili Sauce

干鍋娃娃菜  NT\$360
干しエビと白菜の煮物
Griddle Cooked Baby Cabbage



開陽白菜 NT\$280
干しエビと白菜の煮物
Cabbage with Dry Shrimps

蛋・料理
豆腐



麻婆豆腐  
マーボー豆腐
Mapoo Tofu

NT\$280

以上價格需另加一成服務費。10% Service Charge Will be Added to Your Bill 以上の價格に10%のサービス料が加算されます

宮保臭豆腐



非基因
改造

NT\$320

臭豆腐の唐辛子炒め

Deep-fried Been Curd with Kung-pao Sauce



菜脯香煎蛋

NT\$220

切干大根入り卵焼き

Fried Egg with Preserved Vegetables

彩椒皮蛋

NT\$260

ピータンとパプリカ

Fried Preserved Egg with Sweet Pepper

X.O.海皇豆腐煲

非基因
改造

NT\$380

シーフードと豆腐のX.O.ソース煮込み

Braised Seafood and Tofu with X.O. Sauce

干鍋腐衣

NT\$260

油揚げの唐辛子炒め

Stir-fried Tofu Skin with Dried Chili Pepper

細皮嫩肉



非基因
改造

NT\$220

揚げ豆腐の特製ソース煮

Silken Delicacy

臘八豆炒蛋

NT\$260

ピリ辛発酵大豆とたまごの炒め

Sautéed Egg with Fermented Soy Bean

湯料理 品



砂鍋海鮮魚頭

魚の頭と海鮮の土鍋煮

Fish's Head and Seafood in Casserole

NT\$980

以上價格需另加一成服務費。10% Service Charge Will be Added to Your Bill 以上の價格に10%のサービス料が加算されます

麻油雞酒煲

鶏肉の米酒煮/ゴマ油風味

Chicken with Sesame Oil and Rice Wine in Casserole

半隻NT\$980

全隻NT\$1900

砂鍋土雞濃湯

地鶏の土鍋煮込みスープ

Chicken Soup in Casserole

半隻NT\$1400

全隻NT\$2200

花膠砂鍋土雞濃湯

魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ

Stewed Fish Tripe with Chicken Soup

半隻NT\$2000

全隻NT\$3600

半隻適合人數約4至5位； 隻適合人數約8至10位

另加點白菜、菇、豆腐  NT\$200



薑絲蛤蠣湯

アサリのスープ(生姜)

Clam Soup with Ginger

NT\$280

碗豆肚條湯

エンドウ豆と豚の胃のスープ

Pork Tripe and Pea Beans Soup

NT\$320

酸辣湯



 非基因改造

酸辣スープ (酸っぱくて辛いスープ)

Sweet and Sour Soup

NT\$320

香茜魚片皮蛋湯

中国パセリ、ピータン、
魚の切り身入りスープ

Fish Fillet and Century Egg Soup

NT\$420



鹹魚雞粒炒飯 NT\$280
塩漬け魚、鶏肉入りチャーハン
Salted Fish and Chicken Fried Rice

芋頭米粉煲 NT\$320
タロイモのビーフンスープ
Taro Rice Noodle Soup

香炒飯(鮭魚/什錦) NT\$280
チャーハン(サーモン/五目)
Fried Rice (Salmon or Vegetables)

蒸/炸銀絲卷 NT\$90
中華風ロールパン (蒸し/揚げ)
Steamed Sliced Roll/ Deep Fried Sliced Roll

什錦炒麵/湯麵 NT\$280
野菜入り焼きそば/中華スープそば
Mixed Fried Noodles/Noodles Soup

干炒牛肉河粉  NT\$320
牛肉入りきしめん風ビーフン炒め
Dried-fried Flat Rice Noodles with Slice Beef

炒米粉(台式/金瓜) NT\$280
焼きビーフン(台湾式/かぼちゃ)
Fried Rice Noodles (Taiwan Style or with Pumpkin)





椰子檸檬汁 每杯NT\$150
ココナッツ ウォータ0ー 每壺NT\$400
レモネード
Coconut Water Lemonade

西瓜汁 每杯NT\$150
スイカジュース 每壺NT\$400
Watermelon Juice

冰紅茶 每杯NT\$100
紅茶 每壺NT\$220
Ice Black Tea

雪糕（冰棒） 每支NT\$140
アイスクャンデー
Shaved Ice（Popsicle）

冰淇淋（小） 每份NT\$120
フロート
Ice Cream

冰咖啡 每杯NT\$130
アイスコーヒー
Ice Coffee

熱咖啡 每杯NT\$130
ブレンドコーヒー
Hot Coffee

熱拿鐵 每杯NT\$160
ホット・カフェラテ
Hot Latte

冷泡烏龍茶 每瓶NT\$70
ウーロン茶
Oolong Tea

蕃茄汁 每瓶NT\$70
トマトジュース
Tomato Juice

沙士 每罐NT\$60
沙士
Sarsaparilla

可樂 每罐NT\$60
コーラ
Cola

蘇打水 每罐NT\$90
炭酸水
Soda

雪碧 每罐NT\$60
スプライト
Sprite

沛綠雅汽泡水 每瓶NT\$100
ペリエスパークリングミネラルウォーター
Perrier

麥卡倫12年 每瓶NT\$2800
マッカラン12年
Macallan 12 Year Old Sherry Oak

進口威士忌 每杯NT\$300
ウイスキー 每瓶NT\$1600
Whisky

精釀陳年紹興酒 每瓶NT\$700
精釀紹興酒（1本）
Shaohsing Wine

朝日啤酒 每瓶NT\$170
アサヒビール
Asahi

麒麟啤酒 每瓶 NT\$170
キリンビール (633ml)
Kirin

海尼根啤酒 每瓶NT\$170
ハイネケンビール
Heineken

台灣金牌生啤酒 每瓶NT\$150
台灣ビール・ゴールドメダル
Taiwan Draft Beer