



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。

自備酒水服務費：葡萄酒類及飲料每瓶NT\$300，烈酒NT\$500

Corkage fee for wine and beverage NT\$300 per bottle, for spirits NT\$ 500 per bottle.

持ち込み料：ワイン類1本につきNT\$300、スピリッツ類1本につきNT\$500

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。

茶品介紹

TEA CATALOGUE

鹿谷凍頂烏龍茶【產地：臺灣南投】

茶資每位NT\$80

Lugu Dongding Oolong Tea(per person)

鹿谷凍頂ウーロン茶(一人前)

特級茶濃香，產於台灣南投縣鹿谷鄉海拔800-1200公尺茶區，屬半發酵茶，入口醇郁濃香，落喉甘潤圓滑，香氣、滋味並重。

The supreme taste and aroma of this tea comes from its production site, about 800 - 1200 meters high above the sea level in Lugu,Nantou.

This semi-fermented tea first brings a mild but strong aroma to your taste buds and follows with a smooth and sweet aftertaste.

台湾南投県鹿谷郷の海拔800M～1200Mの地域生産される高級ウーロン茶。濃厚な味と香りが特徴で、のど越しは滑らか。半発酵茶に属します。

陳年普洱茶【產地：大陸雲海】

茶資每位NT\$80

Matured Fine Pu-erh Tea(per person)

陳年普洱茶(一人前)

特選品質優良，儲放十數年的普洱茶餅，茶湯略偏棕紅，清澈乾淨的陳香味，滑潤甘醇的口感。

This finely selected, premium ouality "pu-erh cake" (compressed pu-erh) has been stored for more than a decade. When brewed, the tea will yield a slight mahogany appcarance. A surprisingly refreshing mature fragrance also comes with a distinctively smooth texture and sweet finish.

高品質の葉だけを厳選し、十数年間も寝かせ、円盤型にまとめた普洱茶。褐色を帯び、清らかに澄みきった香りのお茶は、口当たりが甘く滑らかです。

冷盤料理

夫妻肺片  NT\$520
牛レバーのスライス
Sliced Beef Shank and Beef Tripe with Celery



燒椒牛肉  NT\$520
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

沙拉綠竹筍
タケノコのサラダ
Green Bamboo Shoot Salad
(季節限定)

NT\$380





酸辣木耳 NT\$300

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、色澤深邃，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。

白切放山雞 半隻 NT\$880

蒸し地鶏のスライス

Plain Chicken

蒜泥白肉 NT\$380

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\$380

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



海鮮料理



水煮魚

NT\$720

切り身魚の湯がき/四川風辛ロソース

Fish Fillets in Hot Chili Sauce



櫻花蝦鮮玉帶

NT\$680

帆立貝と桜海老煮込み

Wok-fired Fresh Scallop and Spotted shrimp

蝦仁(乾焼/金莎/宮保)

NT\$520

エビ(チリソース/黄金ソース(塩漬け卵)/唐辛子炒め)

Shrimps with Chili Sauce/Salted Egg Sauce/Kung-Pao

軟絲(椒麻/九層塔/西芹)

NT\$480

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\$520

エビのレタス包み

Minced Shrimp with Lettuces



酥香黃魚

NT\$980

黃魚の唐揚げ／甘酢風味

Deep-fried Yellow Croaker with Sweet and Sour Sauce

(需等候30分鐘)



鱈魚(俗名)

NT\$560

(剁椒  /豆酥 

非基因
改造

鱈 (唐辛子蒸し/大豆ソース)

Cod Fish with (Sliced Hot Peppers/Bean Sauce)

熱炒料理



豆干肉絲



非基因
改造

NT\$380

豚肉の細切り干し豆腐炒め

Shredded Pork with Dried Tofu and Hot Pepper



椒鹽炒丁香



NT\$400

シラスのコショウ炒め

Salt and Pepper Clives

瓜仁吻仔魚



NT\$380

スイカの種とシラスの素揚げ

Fried Fish with Melon Seeds



炒蒼蠅頭



NT\$320

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

非基因
改造



NT\$360

イカ、豚肉、セロリ、干し豆腐の炒め物

Hakka Stir-Fried

風味木耳



NT\$300

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\$560

鎮江風豚スペアリブの酢炒

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\$580

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\$420

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 

NT\$420

白モツにんにく煮込み

Braised Pork Intestines

汗蒸回鍋肉 

NT\$420

ホイコーロー

Fried Sliced Pork with Bean Sauce



牛肉料理



國賓牛小排



NT\$1080

牛肉の特製ソース煮/黒コショウソース

Ambassador Beef Short Ribs

魚香茄子牛肉煲



NT\$500

なすと牛肉の唐辛子フナ風味煮込み

Braised Beef and Eggplant with Hot Bean Sauce

西紅柿酸辣牛肉



NT\$550

牛肉とナスの唐辛子炒め

Stir-fried Beef and Eggplant

with Tomato Sauce

鮮花椒薄牛肉



NT\$880

薄切り牛肉の唐辛子ソース

Beef with Fresh Szechuan Vine Pepper and Chili

芥蘭蠔油嫩牛肉



NT\$500

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

川味水煮牛



NT\$880

牛肉の辛味煮

Poached Beef Served with Hot Sauce



雞肉料理



砂鍋椒麻雞

NT\$480

鶏肉の辛口炒め

Sliced Chicken Legs Served with Grounded
Szechuan Pepper and Hot Sauce

鹹魚雞粒豆腐煲

非基因
改造

NT\$360

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\$480

鶏肉(唐辛子炒め/山椒ソース/甘酢ソース)

Dry Fried Chicken with

Kung-Pao/Ground Szechwan Pepper and Hot Sauce/Sweet and Sour Sauce

蔬食料理



牛肝菌綜合時蔬

野菜とポルチーニの炒め物

Mixed Vegetables Sautéed with Porcini Mushroom (Vegetarian)

NT\$380

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。



開陽白菜

干しエビと白菜の煮物

Cabbage with Dry Shrimps

NT\$320

乾煸四季豆

インゲン豆の炒め物

Dry Fried String Beans

NT\$380

茄子(醬燒/魚香)

NT\$320

なす (味噌炒め/四川風ピリ辛炒め)

Eggplant (Bean sauce/Hot Bean Sauce)



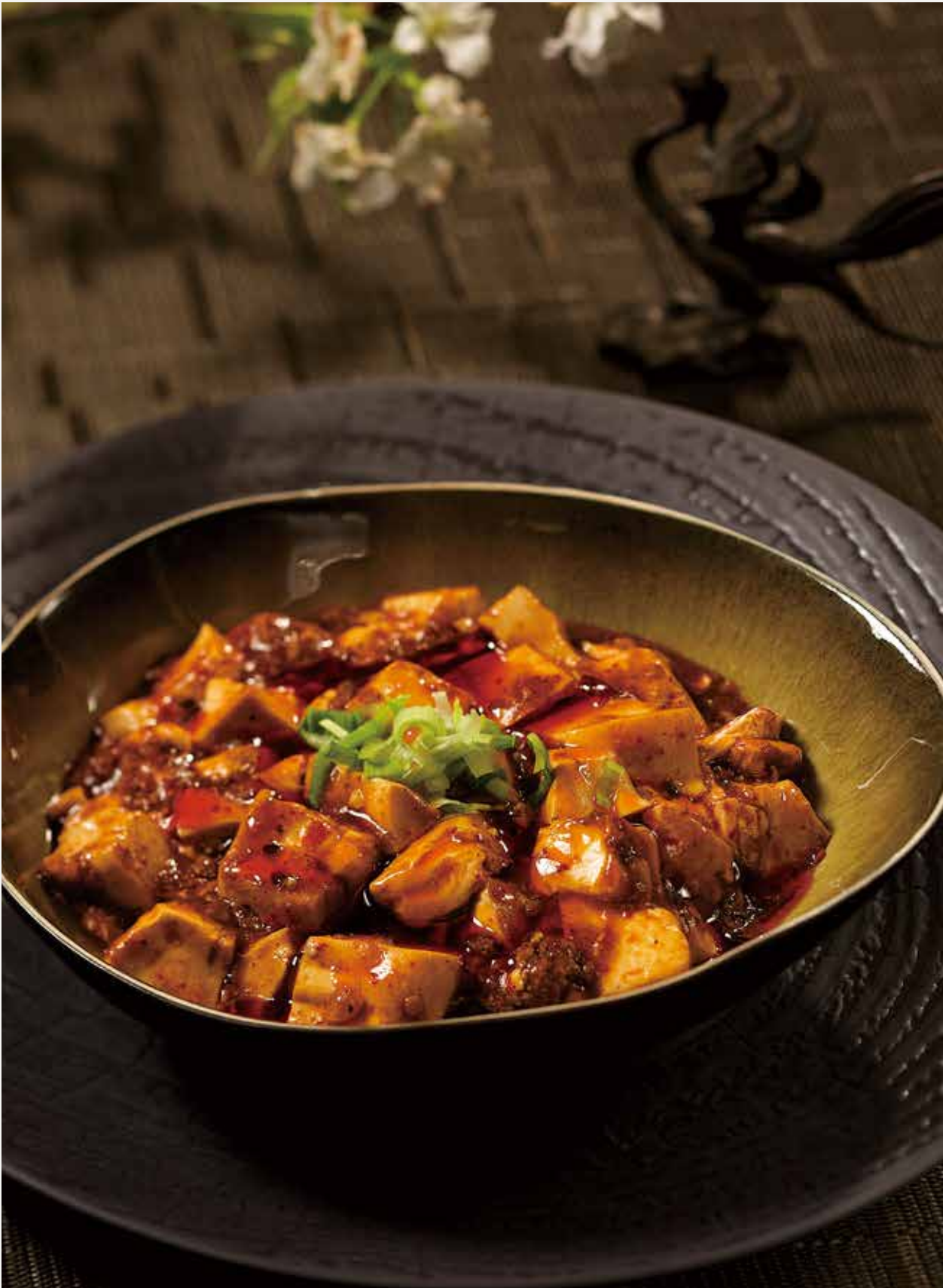
乾鍋花椰菜

ブロッコリーの炒め物

Pan-fried Broccoli with Dried Chili Pepper

NT\$380

蛋・料理
豆腐



麻婆豆腐  
マーボー豆腐  台湾
Mapoo Tofu

NT\$350

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



○

官保臭豆腐   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\$240
切り干し大根入り卵焼き
Fried Egg with Preserved Vegetables

○

細皮嫩肉   NT\$240
揚げ豆腐の特製ソース煮
Silken Delicacy

乾鍋豆腐皮  NT\$280
油揚げの唐辛子炒め
Stir-fried Tofu Skin with Dried Chili Pepper

湯料理 品

砂鍋海鮮魚頭

NT\$1280

魚の頭と海鮮の土鍋煮

Fish's Head and Seafood in Casserole



香茜魚片皮蛋湯

NT\$480

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

砂鍋土雞濃湯

半隻NT\$1400

地鶏の土鍋煮込みスープ

全隻NT\$2600

Chicken Soup in Casserole

(需等候30分鐘)

酸辣湯



非基因
改造

NT\$360

酸辣スープ (酸っぱくて辛いスープ)

Sweet and Sour Soup

麻油雞酒煲

半隻NT\$980

鶏肉の米酒煮/ゴマ油風味

全隻NT\$1900

Chicken with Sesame Oil

and Rice Wine in Casserole

薑絲蛤蜊湯

NT\$320

アサリのスープ(生姜)

Clam Soup with Ginger



鹹魚雞粒炒飯 NT\$320
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\$380
タロイモのビーフンスープ
Taro Rice Noodle Soup

香炒飯(鮭魚/什錦) NT\$320
チャーハン(サーモン/五目)
Fried Rice (Salmon or Vegetables)

干炒牛肉河粉  NT\$350
牛肉入りきしめん風ビーフン炒め
Dried-fried Flat Rice Noodles with Slice Beef

什錦炒麵/湯麵 NT\$320
野菜入り焼きそば/中華スープそば
Mixed Fried Noodles/Noodles Soup

炒米粉(台式/金瓜) NT\$320
焼きビーフン(台湾式/かぼちゃ)
Fried Rice Noodles (Taiwan Style or with Pumpkin)

蒸/炸銀絲卷 NT\$120
中華風ロールパン (蒸し/揚げ)
Steamed Sliced Roll/ Deep Fried Sliced Roll





百 富 12 年 每 瓶 NT\$2800
バルヴェニー 12 年
Balvenie DoubleWood 12 Year Old

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\$200
アサヒビール
Asahi

麒 麟 啤 酒 每 瓶 NT\$200
キリンビール (633ml)
Kirin

海 尼 根 啤 酒 每 瓶 NT\$200
ハイネケンビール
Heineken

台 灣 金 牌 酒 每 瓶 NT\$160
GOLD MEDAL 台 湾 ビール
Gold Medal Beer

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

西 瓜 汁 每 杯 NT\$150
スイカジュース 每 壺 NT\$450
Watermelon Juice

蕃 茄 汁 每 瓶 NT\$70
トマトジュース
Tomato Juice

冰 紅 茶 每 杯 NT\$100
紅 茶 每 壺 NT\$220
Ice Black Tea

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

雪 碧 每 罐 NT\$60
スプライト
Sprite

沙 士 每 罐 NT\$60
沙 士
Sarsaparilla

可 樂 每 罐 NT\$60
コーラ
Cola

哈 根 達 司 迷 你 杯 每 杯 NT\$140
ハーゲンダッツ
Häagen-Dazs (mini cup)

哈 根 達 司 雪 糕 每 個 NT\$160
ハーゲンダッツ
Häagen-Dazs (ice cream bar)