



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，烈酒每瓶NT\$500，啤酒類一箱NT\$500

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

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、ビールのケースは 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。半發酵茶に属します。

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。

冷料理 盤

白切放山雞 半隻 NT\$900

蒸し地鶏のスライス

Plain Chicken

芝麻雞 NT\$580

鶏肉の甘辛タレ&白ごま風味

Poached Chicken Served with Hot Sauce and Sesame



口水雞 NT\$580

四川風よだれ鶏

Sichuan Poached Chicken With Chili Sauce

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





雙刀耳片 NT\$400

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

蒜泥白肉 NT\$420

豚肉スライスの湯がき/にんにくソース
Sliced Pork with Garlic Sauce

沙拉綠竹筍 NT\$400

タケノコのサラダ

Green Bamboo Shoot Salad
(夏季限定)

酸辣木耳 NT\$330

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。

麻辣粉粿 NT\$330

麻辣タピオカゼリー
Spicy Tapioca Jelly



海鮮料理



蝦干鮮玉帶 NT\$720

帆立貝と干し海老の炒め物

Wok-Fried Fresh Scallop and Dried Shrimps

軟絲(香辣🌶🌶🌶/九層塔) NT\$720

アオリイカ(スパイシーソース/台湾バジル)

Neritic Squid

(Chili Sauce/Basil)

蝦仁(乾燒🌶/金莎/宮保🌶🌶) NT\$680

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





水煮魚(龍虎斑)  NT\$1080
切り身魚の湯がき/四川風辛ロソース
Fish Fillets in Hot Chili Sauce

酥香黃魚  NT\$1480
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)

老罈酸菜魚(龍虎斑)  NT\$1080
アカハタと酸菜的スープ
Stewed Coral Grouper with Pickled Mustard Green and Pepper

扁鰾(俗名) NT\$320位/75g
(剝椒  /豆酥 )
扁鰾(俗名)(唐辛子蒸し/大豆ソース)
Cod Fish with (Sliced Hot Peppers/Bean Sauce)



熱炒料理



椒鹽炒丁香

シラスのコショウ炒め
Salt and Pepper Cloves

NT\$480

瓜仁吻仔魚

スイカの種とシラスの素揚げ
Fried Fish with Melon Seeds

NT\$420

特色小炒

非基因
改造



NT\$420

特製イカ炒め

Special Stir-fry with Neritic Squid

炒蒼蠅頭



NT\$380

四川風ニラと肉そぼろ炒め

Minced Pork with Chive Flowers in Black Bean Sauce

豆干肉絲



非基因
改造



NT\$420

豚肉の細切り干し豆腐炒め

Shredded Pork with Dried Tofu and Hot Pepper



豬料理肉



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。

祕制紅燒肉  NT\$620
特製豚ばら肉の醤油煮込み
Braised Pork Belly Stew

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\$450
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

鍋巴肥腸   NT\$480
四川風豚モツ煮込みとおこげ
Braised Pork Intestines with Crispy Rice

乾鍋蹄花   NT\$480
煮込み豚足の辛口炒め
Pork Knuckle with Herbs and Chili Sauce

汗蒸回鍋肉   NT\$480
ホイコーロー
Fried Sliced Pork with Bean Sauce



牛肉料理



國賓牛小排  NT\$1280
牛肉の特製ソース煮/黒コショウソース
Ambassador Beef Short Ribs

正宗水煮牛  NT\$980
牛肉の辛味煮
Poached Beef Served with Hot Sauce

藤椒肥牛  NT\$980
薄切り牛肉の唐辛子ソース
Beef with Fresh Szechuan Vine Pepper and Chili

小炒黃牛肉  NT\$680
牛肉のピリ辛炒め
Fried Beef with Hot Pepper

芥蘭蠔油嫩牛肉  NT\$680
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



雞料理 肉



砂鍋椒麻雞 NT\$560

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 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\$1280

揚げ鶏肉の茶油炒め

Tea Oil Chicken



雞丁(宮保 /椒麻 /糖醋) NT\$560

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

蔬料理食



牛肝菌綜合時蔬 NT\$480

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。



茄子(醬燒/魚香) NT\$420

なす (味噌炒め/四川風ピリ辛炒め)

Eggplant (Bean Sauce/Hot Bean Sauce)

開陽白菜 NT\$420

干しエビと白菜の煮物

Cabbage with Dry Shrimps

乾鍋花椰菜 NT\$420

ブロッコリーの炒め物

Pan-fried Broccoli with Dried Chili Pepper



蛋虫豆腐料理



麻婆豆腐



非基因
改造



麻婆豆腐

Mapo Tofu

NT\$380

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



宮保臭豆腐



非基因
改造

NT\$360

臭豆腐の唐辛子炒め

Deep-fried Been Curd with Kung-pao Sauce



糍粑辣香豆腐



非基因
改造



NT\$320

揚げ豆腐とお餅の煮込み

Braised Stinky Tofu with Dried Chili and Vine Pepper

細皮嫩肉



非基因
改造

NT\$420

揚げ豆腐の特製ソース煮

Silken Delicacy

菜脯香煎蛋

NT\$280

切り干し大根入り卵焼き

Fried Egg with Preserved Vegetables



湯料理品

砂鍋魚頭

NT\$1380

魚の頭と海鮮の土鍋煮

Fish's Head and Seafood in Casserole



香茜皮蛋魚片湯

NT\$880

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

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）

Hot and Sour Soup

薑絲蛤蠣湯

NT\$420

アサリのスープ(生姜)

Clam Soup with Ginger

砂鍋土雞濃湯



半隻NT\$1600

地鶏の土鍋煮込みスープ

全隻NT\$3000

Chicken Soup in Casserole

(需等候30分鐘)

翡翠瑤柱羹



NT\$360

帆立とほうれん草のスープ

Spinach and Scallop Pottage

麻油雞酒煲



半隻NT\$1200

地鶏の米酒煮込みスープ/

全隻NT\$2200

ごま油風味

Chicken with Sesame Oil

and Rice Wine in Casserole

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

簡速食 易

鹹魚雞粒炒飯

NT\$380

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\$480

タロイモのビーフンスープ

Taro Rice Noodle Soup

香炒飯(鮭魚/什錦)



NT\$380

チャーハン(サーモン/五目)

Fried Rice (Salmon or Vegetables)

炒米粉(台式/金瓜)

NT\$380

焼きビーフン(台湾式/かぼちゃ)

Fried Rice Noodles (Taiwan Style or with Pumpkin)

什錦炒麵/湯麵



NT\$380

野菜入り焼きそば/中華スープそば

Mixed Fried Noodles/Noodles Soup





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

陳年紹興酒 每瓶NT\$700
陳年紹興酒(1本)
Very Old Shaohsing Wine

朝日啤酒 每瓶NT\$200
朝日ビール
Asahi Beer

麒麟啤酒 每瓶 NT\$200
キリンビール (633ml)
Kirin Beer

海尼根啤酒 每瓶NT\$200
ハイネケンビール
Heineken

台灣金牌啤酒 每瓶NT\$180
台灣ビール 金牌
Golden Blend Taiwan Beer

沛綠雅氣泡水 每瓶NT\$120
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\$120
紅茶 每壺NT\$250
Ice Black Tea

冰咖啡 每杯NT\$140
アイスコーヒー
Ice Coffee

熱咖啡 每杯NT\$140
ホットコーヒー
Hot Coffee

熱拿鐵 每杯NT\$180
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

可口可樂 每罐NT\$60
コカ・コーラ
CoCa 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)