

湯類
SOUP
スープ

**花膠濃湯
煲土雞** NT\$2380/3-4人份
Stewed Fish Tripe with Chicken Soup
魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ

**花膠清燉
土雞** NT\$2380/3-4人份
Stewed Fish Tripe with Chicken Soup
魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ

菜膽螺頭燉雞盅 NT\$380/位
Double-Boiled Chicken with Sea Whelks and
Hearts of Greens (per person)
チンゲン菜と巻貝入り鶏の煮込みスープ
(一人前)

甜豆竹筍湯 (素) NT\$ 320/位
Sweet Bean with Bamboo Piths Soup
(vegetarian) (per person)
グリーンピースと竹の子のスープ
(ベジタリアン用)(一人前)



港式點心
DIM SUM
点心

鮑魚燒賣 NT\$480/3個
Abalone Shaomai (3 pieces)
ワビシューマイ (3個)

晶瑩明蝦餃 NT\$240/3個
Steamed Fresh Prawn Dumplings (3 pieces)
エビギョーザ (3個)

海鮮韭菜餃 NT\$220/3個
Steamed Seafood and Chinese Chives
Dumplings (3 pieces)
シーフードとニラ入りギョーザ (3個)

鮮蝦燒賣 NT\$220/3個
Shrimp Shaomai (3 pieces)
エビシューマイ (3個)

什醬蒸鳳爪 NT\$220
Braised Chicken Claw with Soy Sauce
鶏の爪の醤油蒸し

豉汁蒸排骨 NT\$220
Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean Sauce
ボークアップのトウチソース蒸し

瑤柱珍珠雞 NT\$240/2個
Sticky Rice and Chicken Meat in Lotus Leaf
(2 pieces)
タテと鶏肉入り御飯の蓮の葉包み蒸し (2個)

蜜汁叉燒包 NT\$220/3個
Steamed BBQ Pork Bun (3 pieces)
ヤーシューまん (3個)

菌菇蒸素餃 NT\$220/3個
Steamed Mushroom and Vegetable
Dumplings (3 pieces)
マッシュルームと野菜の蒸し餃子 (3個)



港式點心
DIM SUM
点心

特色蘿蔔糕 NT\$200/3片
Turnip Cake
特製大根餅

鮮蝦腐皮捲 NT\$240/3個
Deep-Fried Bean Curd Roll with Shrimp
(3 pieces)
エビの湯葉巻き揚げ (3個)

韭黃雞絲春捲 NT\$220/3個
Chicken with Leek Spring Roll (3 pieces)
鶏肉とニラの揚げ春巻 (3個)

鮮蝦滑腸粉 NT\$260
Rice Noodle Roll with Shrimp
エビ入りライスヌードル蒸し

油條腸粉 NT\$240
Rice Noodle Roll with Fried Bread Stick
中華揚げパンのライスヌードル巻き

松露菌素腸粉 NT\$240
Vegetarian Rice Noodle Roll with Truffles
野菜、トリュフ入りライスヌードル蒸し

甜點
DESSERT
デザート

薄荷流沙包 NT\$240/3個
Steamed Mint Custard Bun (3 pieces)
スタードまん/ミント風味 (3個)

葡式焗蛋塔 NT\$220/2個
Portuguese Egg Tart (2 pieces)
ポルトガル風エッグタルト (2個)

椰汁西米露 NT\$200/位
Coconut with Sago in Syrup Soup (per person)
タピオカココナツミルク (一人前)

杏仁奶露 (熱) NT\$240/位
Almond Milk (Hot) (per person)
アーモンドミルク (一人前)

杏仁木瓜 (熱) NT\$330/位
Papaya Almond Milk (Hot) (per person)
パパイヤーモンドミルク (一人前)

飲料
BEVERAGE
飲品

新鮮柳橙汁 NT\$250/杯
Orange Juice
オレンジジュース

新鮮西瓜汁 NT\$250/杯
Watermelon Juice
スイカジュース

新鮮奇異果汁 NT\$280/杯
Kiwi Juice
キウイジュース

可樂 NT\$150/瓶
Cola
コカ・コーラ

雪碧 NT\$150/瓶
Sprite
スプライト

蘇打水 NT\$150/瓶
Soda Water
ソーダ

沛綠雅 (330ml) NT\$180/瓶
Perrier
ペリエ

礦泉水 (1000ml) NT\$160/瓶
Evian
ミネラルウォーター

**聖沛黎洛天然
氣泡礦泉水 (750ml)** NT\$280/瓶
S.PELLEGRINO
サンペレグリーノ スパークリングミネラルウォーター

酒類
LIQUEUR
ワイン

台灣金牌啤酒 (600ml) NT\$220/瓶
Golden Blend Taiwan Beer
台湾ビール 金牌

麒麟啤酒 (330ml) NT\$150/瓶
Kirin Beer
キリンビール

朝日啤酒 (330ml) NT\$150/瓶
Asahi Beer
朝日ビール

海尼根啤酒 (330ml) NT\$150/瓶
Heineken Beer
ハイクネンビール



CANTON COURT
MENU



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.

如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員。
Guests who are allergic to certain ingredients or on
special diet, please inform service staff in advance.

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.

本菜單價格需另加一成服務費
All prices are subject to 10% service charge.



AMBASSADOR
Hotels & Restaurants

如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員。
Guests who are allergic to certain ingredients or on a special diet,
please inform service staff in advance.

如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員。
Guests who are allergic to certain ingredients or on a special diet,
please inform service staff in advance.

名廚精選佳餚
ABALONE, BIRD'S NEST AND SEA CUCUMBER
アワビ、ツバメの巣、ナマコ

南非吉品鮑28頭 NT\$1580/位
Braised South Africa Yoshihama Abalone
(28ppk)(per person)
南アフリカ産上級アワビSサイズ (一人前)

銀芽車輪鮑魚絲 NT\$2500/例
Sliced Abalone with Bean Sprouts
細切りアワビとモヤシの炒め物

國賓上頂勾翅 NT\$3000/位
(200g)
Braise Superior Shark's Fin in Chicken Superior
Soup (per person)
特製フカヒレ入りチキンスープ (一人前)

雞汁燕窩(75g) NT\$2200/位
Bird's Nest in Supreme Chicken Pottage
(per person)
ツバメの巣入りチキンスープ (一人前)

日本關東刺參 NT\$1880/位
60頭
Braised Dried Eastern Japan Sea Cucumber
(60ppk)(per person)
日本關東産ナマコ (一人前)

日本關西刺參60頭 NT\$980/位
Braised Dried Western Japan Sea Cucumber
(60ppk)(per person)
日本關西産ナマコ (一人前)

海鮮料理
SEAFOOD
海鮮

龍蝦泡飯 NT\$2380/例
Lobster with Crisp Rice and Supreme Lobster
Broth
おこげ入りロブスタースープ

X.O.醬虎蝦球 NT\$1080/例
Sautéed Tiger Shrimp Ball with X.O. Sauce
エビのXOソース炒め

清蒸野生紅條 NT\$2400/隻(650g)
NT\$3200/隻(1000g)
Steamed Leopard Coral Grouper
アカハタ(天然物)の蒸し物

黃金龍鱔(俗名) NT\$1800/(450g)
佐野菇 NT\$2680/(900g)
Deep-fried Cod with Sautéed Wild Mushroom
タラのフライ/キノコ添え

筍殼魚(清蒸/油浸) NT\$1680/隻
Marble Goby (Steamed/Low Temperature Oil
Cooking)
マーブルゴビー(淡水魚)(蒸し/オイル漬け)

花膠鵝掌煲 NT\$1180
Braised Fish Maw and Goose Web in Oyster
Sauce
魚の浮袋とガチョウの足の土鍋醬油煮込み

一品海鮮豆腐煲 NT\$1380
Mixed Seafood and Tofu in Clay Pot
シーフードと豆腐の土鍋煮

燒臘料理
BARBECUED MEAT
バーベキュー

廣式片皮鴨 NT\$3200/二吃
(二吃鴨架米粉湯)(需提前一天預訂)
Cantonese Roast Duck(Duck rice vermicelli soup)
(Requires 1 day advance reservation.)
広東風ダック(広東風ダック、鴨肉入りスープビーフン)
(1日前までに要予約)

野菌黑椒燒鵝 NT\$1080
Roasted Goose and Mushroom with Black Pepper
ガチョウとマッシュルームのロースト/黒コショウ風味
玫瑰油雞 NT\$680/例
Fragrant Chicken Marinated in Herbed Soy Sauce
雞の香港風醬油煮

蜜汁叉燒 NT\$780/例
Barbecued Roast Pork
豚のチャーシュー

明爐燒鴨 NT\$580
Spit Roast Duck
カモの広東風焼き

脆皮乳豬件 NT\$1080
Crispy Suckling Pig
焼き豚

臘味雙拼 NT\$620/例
Assorted Sausage and Liver Sausage
中華ソーセージとレバーソーセージ

脆皮乳豬拼盤 NT\$1180
(燒鴨/油雞)
Assorted Barbecued Suckling Pig Combination
焼き豚前菜の盛り合わせ

肉類
MEAT
肉

和牛臉頰佐野菇煲 NT\$1580/4份
(牛：澳洲)
Wagyu Cheek with Wild Mushroom in Clay Pot
和牛のはらばら肉とキノコの土鍋煮

柱侯炆牛腩煲 NT\$880/例
Stewed Beef Brisket in Chu Hou Sauce
牛肉とホタテの土鍋煮(牛：美國)

鮑汁鮮菇炒牛肉 NT\$820/例
(牛：澳洲)
Stir-fried Beef with Mushroom in Abalone Sauce
牛肉としいたけのアワビソース炒め

鎮江焗肉排 NT\$700/例
Pork Rib in Chinese Black Vinegar Sauce
鎮江風豚スペアリブの酢炒

山楂菠蘿咕咾肉 NT\$580/例
Sweet and Sour Pork with Pineapple
サンザシ、パイナップル入り酢豚

蒜香金沙骨 NT\$580/例
Deep-fried Pork Chop Garlic Flavour
豚の骨付きアバラ肉のガーリック風味

脆皮炸子雞 NT\$950/例
Crispy Fried Chicken with Pepper Salt
鶏のバリバリ唐揚げ

鹹魚雞粒豆腐煲 NT\$680/例
Salted Fish with Tofu and Piced Chicken Pot
塩漬け干し魚と鶏ミンチ添えの豆腐土鍋

蔬菜類
VEGETABLES
野菜

牛肝菌炒綜合時蔬(素) NT\$550/例
Mixed Vegetables Sautéed with Porcini
Mushroom (vegetarian)
野菜とボルチーニの炒め物(ベジタリアン用)

梅菜蒸芥蘭(素) NT\$480/例
Steamed Chinese Kale with
Preserved Vegetables (vegetarian)
カイランと梅菜の蒸し物(ベジタリアン用)

碧綠炒玉帶 NT\$860/例
Sautéed Scallop
帆立の炒め物

百合銀杏綠蘆筍(素) NT\$480/例
Green Asparagus Sautéed with Lily Bulbs and
Ginkgoes (vegetarian)
百合とアス巴拉の炒め和え(ベジタリアン用)

竹筍上素羅漢齋(素) NT\$580/例
Buddha's Delight-Luohan Zhai (vegetarian)
五目野菜の煮込み(ベジタリアン用)

清炒時蔬(素) NT\$420/例
(白灼/蠔油/芥蘭/西生菜/西蘭花)
Fried Seasonal Vegetable (vegetarian)
季節の野菜炒め(ベジタリアン用)

紅燒豆腐煲(素) NT\$480/例
Stewed Tofu with Soy Sauce Pot (vegetarian)
豆腐の醬油煮込み(ベジタリアン用)

主食類
RICE&NOODLES
ご飯もの&麺類

國賓特色炒飯 NT\$580/例
House Chinese Sausages and Egg Fried Rice
特製チャーハン

鹹魚雞粒炒飯 NT\$580/例
Fried Rice with Salty Fish and Minced Chicken
塩漬け干し魚と鶏肉のチャーハン

松露什錦炒飯(素) NT\$580/例
Mixed Vegetables, Truffle Fried Rice
(vegetarian)
野菜、キノコ、トリュフ入りチャーハン
(ベジタリアン用)

鮑汁海鮮廣炒麵 NT\$680/例
Crispy Egg Noodles with Seafood in Abalone
Sauce
広東風シーフード入りカタ焼きそば

瑤柱金菇松露炆伊麵 NT\$580/例
Braised Noodles and Scallop with Truffle Sauce
ホタテ、エノキダケ、トリュフ入りゆで麵

干炒牛(豬)河粉 NT\$580/例
Dried-fried Flat Rice Noodles with
Slice Beef or Pork (牛：澳洲)
牛肉(豚肉)入りきしめん風ビーフン炒め

蔥薑魚片粥 NT\$580/位
Fish Fillet and Shredded Scallion Congee
(per person)
ネギと白身魚の粥 (一人前)

皮蛋肉片粥 NT\$460/位
Lean Meat and Century Egg Congee
(per person)
ピータン入り豚肉粥 (一人前)



如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員。
Guests who are allergic to certain ingredients or on a special diet,
please inform service staff in advance.

如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員。
Guests who are allergic to certain ingredients or on a special diet,
please inform service staff in advance.

如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員。
Guests who are allergic to certain ingredients or on a special diet,
please inform service staff in advance.