

主廚推薦

シェフおすすめのメニュー



蝦醬伊比利豬 NT\$680

Stir-fried Iberico Pork with Shrimp Paste
イベリコ豚とマッシュルームの炒め物/
シュリンプペースト風味



薑黃燒雙球 NT\$780

Stir-fried Lobster and Chicken Leg with
Turmeric
ロブスターとチキンの炒め物/
ターメリックソース



南乳燒春雞 NT\$900/隻

Roasted Poussin with
Fermented Bean Curd Dip
ローストチキン/発酵豆腐風味



薑蔥馬告焗龍蝦 NT\$1380

Braised Lobster and Bean Vermicelli
with Mountain Pepper
ロブスターと春雨の土鍋焼き/
マウンテンペッパー風味

2018

JAN./ 2 —— MAR./31



雙冬柱侯羊腩煲 NT\$780

Braised Lamb Stew with Mushroom
and Bamboo Shoot

ラム、マッシュルーム、
タケノコの土鍋炒め/柱侯ソース風味



豆乳腐竹草蝦煲 NT\$680

Stir-fried Shrimp and Tofu Skin with
Fermented Bean Curd Sauce

エビと発酵豆腐の土鍋炒め



松露羅漢齋(素) NT\$780

Buddha's Delight with Truffle Sauce
(Vegetarian)

中華風精進料理「羅漢齋」/
トリュフソース (ベジタリアン用)



黑蒜花膠燉螺頭 NT\$580/位

Fish Maw and Spiral Shells with
Sea Snail with Fermented Garlic Soup

魚の腹身と巻貝のスープ/
ブラックガーリック風味



貝酥臘味糯米飯 NT\$680

Steamed Glutinous Rice with BBQ Pork
and Cantonese Sausage

広東風もち米の蒸しごはん



起司甜豆腐 NT\$260/2只

Deep Fried Cheese Tofu

豆腐のチーズはさみ揚げ

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