

「海味珍饈  
主廚推薦」



雞湯灼活鮑魚 NT\$1200/例  
Blanched South African Abalone with Chicken Stock  
アワビ(南アフリカ産)のチキンスープ添え



玉簪龍蝦球 NT\$1580/6串  
Sautéed Lobster and Mushroom with XO Sauce  
ロブスターとマッシュルームのXOソース炒め



蒜子燒鱸鰻 NT\$1200/例  
Braised Eel and Crispy BBQ Pork with Garlic  
ウナギの煮物/ガーリック風味



花膠海參燴雞絲 NT\$480/位  
Shredded Fish Tripe, Sea Cucumber and Chicken Soup  
魚の浮袋、ナマコ、鶏肉のとりみスープ



東江鹽焗雞 NT\$780/半隻  
Poached Dong Jiang Salted Chicken with Kencur Sauce  
東江風鶏肉の煮物/クンチュールソース



豉油皇燒雞 NT\$800/半隻  
Roasted Soy Sauce Chicken  
ローストチキン/醤油風味



香芋上湯浸豆苗 NT\$580/例  
Sautéed Pea Shoot with Taro and Chicken Stock  
エンドウ豆の苗とタロイモ入りチキンスープ



鬼馬和牛 NT\$780/例  
Sautéed Japanese Wagyu  
and Chinese Water Chestnut with Oyster Sauce  
和牛とクワイのオイスターソース炒め

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