

蔬食料理
VEGETABLES
野菜



牛肝菌炒綜合時蔬 NT\$480
(可提供淨素)
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)

蛤蜊薑煨絲瓜 NT\$420
Stir-fried Ginger Slice with Clam and Loofah
ハマグリとヘチマの炒め物

上湯焗干浸蘆筍 NT\$480
Boiled Asparagus and Dried Shrimp in Superior Soup
アスパラガスとエビのスープ煮 (緒 : 台湾)

百合銀杏綠蘆筍 NT\$420
(可提供淨素)
Green Asparagus Sautéed with Lily Bulbs and
Ginkgoes(vegetarian)
百合とアスパラの炒め和え(ベジタリアン用)

干煸欖菜四季豆 NT\$420
(可提供淨素)
Dry Sautéed String Beans(vegetarian)
オリーブの葉の漬物とインゲンの炒めもの
(ベジタリアン用) (緒 : 台湾)

竹筍上素羅漢齋 NT\$520
(可提供淨素)
Buddha's Delight-Luohan Zhai(vegetarian)
五目野菜の煮込み(ベジタリアン用)

腐竹菠菜(可提供淨素) NT\$420
Fried Bean Curd Skin and Spinach(vegetarian)
湯菜とほうれん草油麦菜炒め(ベジタリアン用)

梅菜蒸芥蘭(可提供淨素) NT\$380
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)

湯類
SOUP
スープ



明火煲例湯 NT\$680/例
Soup of The Day NT\$220/位
日替わりスープ (緒 : 台湾)

菜膽螺頭燉雞盅 NT\$320/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)

香茜皮蛋魚片湯 NT\$580
Fish Fillet and Century Egg Soup
中国バセリ、ピータン、魚の切り身入りスープ

甜豆竹笙湯(素) NT\$280/位
Sweet Bean with Bamboo Piths Soup
(per person)(Vegetarian)
グリーンピースと竹の子のスープ
(一人前)(ベジタリアン用)

港式點心
DIM SUM
點心



鮑魚燒賣 NT\$380/3入
Abalone Shaomai
ワビシューマイ (緒 : 台湾)

晶瑩明蝦餃 NT\$220/3入
Steamed Fresh Prawn Dumplings
エビギョーザ

鮮蝦腐皮捲 NT\$200/3入
Deep-Fried Bean Curd Roll with Shrimp
エビの湯葉巻き揚げ

特色蘿蔔糕 NT\$160/3入
Turnip Cake
特製大根餅 (緒 : 台湾)

甜點
DESSERT
デザート

火龍果桂花糕 NT\$240/4入
Dragon Fruit and Osmanthus Jelly
ラゴンフルーツ、キンモクセイ入りゼリー

杏仁奶露 NT\$180/位
Almond Milk(per person)
アーモンドミルク(一人前)

杏汁木瓜 NT\$320/位
Papaya Almond Milk(per person)
パパイヤアーモンドミルク(一人前)

杏汁桃膠燉奶 NT\$280/位
Steamed Milk Pudding with Peach Gum
(per person)
ホットアーモンドミルク/桃の樹液
と赤ナツメ添え(一人前)

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

茶品
TEA CATALOGUE
お茶のご紹介

整桌茶資以最高單價計算
The whole table will charge the highest tea price for person.
お茶の費用はご注文の中で最も高いもので計算します。

冰玉蘭烏龍冷泡茶 NT\$150/杯
(季節限定)(產地:臺灣屏東)
Iced White Michela Oolong Tea
玉蘭風味の水出しウーロンティーバッグ

鹿谷凍頂烏龍茶 NT\$120/位
(產地:臺灣南投)
Lugu Dongding Oolong Tea
鹿谷凍頂ウーロン茶

鐵觀音茶王 NT\$100/位
(產地:臺灣臺北)
Tie Guan Yin, King of Tea
鉄観音茶王

陳年普洱茶 NT\$100/位
(產地:大陸雲海)
Matured Fine Pu-erh Tea
陳年普洱茶

清香茉莉花茶 NT\$100/位
(產地:臺灣苗栗)
Refreshing Jasmine Tea
ジャスミン茶

果汁
JUICE
ジュース

新鮮西瓜汁 NT\$150/杯
Watermelon Juice
スイカジュース

新鮮奇異果汁 NT\$180/杯
Kiwi Juice
キウイジュース

新鮮哈密瓜汁 NT\$180/杯
Hami Melon Juice
メロンジュース



CANTON COURT
MENU

國寶粵菜廳

自備酒水服務費：葡萄酒類及飲料每瓶NT\$500・烈酒NT\$1,000
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$ 1,000 per bottle.
持ち込み料：ワイン類1本につきNT\$500、スピリッツ類1本につきNT\$1,000。

本業單價格均需另加一成服務費
All prices are subject to 10% service charge.
表示価格の10%をサービス料として頂戴いたします。



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.
食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に従業員までご連絡ください。

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.
食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に従業員までご連絡ください。

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



日本吉品鮑21頭 NT\$6500/位
(需1日前預訂)
Braised Japanese Yoshihama Abalone (21head)
(Requires 1 days advance notice)(per person)
日本産上級アワビMサイズ(一人前)
(1日前までに要予約)(一人前)

日本吉品鮑28頭 NT\$4800/位
Braised Japanese Yoshihama Abalone
(28head)(per person)
日本産上級アワビSサイズ(一人前)

南非吉品鮑28頭 NT\$1280/位
Braised South Africa Yoshihama Abalone
(28head)(per person)
南アフリカ産上級アワビSサイズ(一人前)

雞汁燕窩(75g) NT\$1800/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)

銀絲黃湯燕窩(75g) NT\$1800/位
Bird's Nest and Rice Vermicelli
in Chicken Superior Soup(per person)
ツバメの巣とフライビーフ入りチキンスープ
(一人前) (猪：台灣)

乾撈官燕(75g) NT\$1800/位
Braised Imperial Bird's Nest with Supreme Broth
(per person)
ツバメの巣炒めとスープ(一人前)

銀芽車輪鮑魚絲 NT\$1680
Sliced Abalone with Bean Sprouts
細切りアワビとモヤシの炒め物

花膠濃湯煲土雞 NT\$1980
Stewed Fish Tripe with Chicken Soup
魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ (猪：台灣)

日本關東刺參60頭 NT\$1580/位
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\$780/位
Braised Dried Western Japan Sea Cucumber
(60ppk)(per person)
日本關西産ナマコ(一人前)

燒臘料理
BARBECUED MEAT
バーベキュー



廣式皮片鴨 NT\$2600/2吃
(醬爆/鴨湯/鴨鬆/鴨絲粥)
(需等候1.5小時)
Cantonese Roast Duck (1.5hour)
Includes your choice of Duck Meat Sautéed with
Hoisin Sauce or Duck Soup or Sautéed Minced Duck
on Lettuce or Duck Congee.
広東風ダック(要1時間半)
お好みの料理一品が含まれております。
下記四種類よりお選びください: 甜麵醬炒め/
スープ/そぼろ肉のレタス包み/鴨肉入りおかゆ

脆皮叉燒 NT\$580
Caramelized Barbecued Superior Pork
広東風チャーシュー (猪：台灣)

蜜汁叉燒 NT\$480
Barbecued Roast Pork
豚のチャーシュー (猪：台灣)

玫瑰油雞 NT\$480
Fragrant Chicken Marinated in Herbed Soy Sauce
雞の香港風醬油煮

明爐燒鴨 NT\$480
Spit Roast Duck
カモの広東風焼き

脆皮乳豬件 NT\$880
(每週一、二暫不供應)
Crispy BBQ Suckling Pig
(Not served on Monday and Tuesday)
東風子豚のバーベキュー (猪：台灣)
(毎週月曜日及び火曜日ご提供を中止
させて頂きます)

燒味拼盤 NT\$680/雙拼
Cantonese Barbecued Platter NT\$780/三拼
広東風バーベキューの盛り合わせ

乳豬拼盤 NT\$980
Suckling Pig and Cantonese Barbecued Platter
焼き豚前菜の盛り合わせ (猪：台灣)

伊比利叉燒 NT\$980
Barbecued Iberico Pork
イベリコ豚のチャーシュー (猪：西班牙)

海鮮料理
SEAFOOD
海鮮



黃金圓鰐(俗名) NT\$1280(450g)
佐野菇 NT\$2200(900g)
Deep-fried Cod with Sautéed Wild Mushroom
タラのフライ/キノコ添え

清蒸野生紅條 NT\$2000/隻(650g)
Steamed Leopard NT\$2600/隻(1000g)
Coral Grouper
アカハタ(天然物)の蒸し物

筍殼魚(清蒸/油浸) NT\$1380/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)

雲腿上湯圓鰐(俗名) NT\$980
Sliced Silver Cod Cooked with Ham
in Superior Soup
鰐と中国ハムの鶏スープ煮 (猪：台灣)

煎龍膽(麻油/椒鹽) NT\$780/4片
(NT\$200/加一片)
Pan-fried Granit Grouper
(Sesame Oil / Salt and Pepper)
焼きハタ(胡麻油/塩コショウ)

花膠鵝掌煲 NT\$980
Crispy BBQ Suckling Pig
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

胡椒牛油焗虎蝦 NT\$380/隻
Deep-fried Tiger Prawn with Pepper Butter
エビのバターコショウ炒め

海鮮料理
SEAFOOD
海鮮



龍蝦泡飯 NT\$1980
Lobster with Crisp Rice and Supreme Lobster Broth
おこげ入りロブスタースープ

一品海鮮豆腐煲 NT\$880
Mixed Seafood and Tofu in Clay Pot
シーフードと豆腐の土鍋煮

XO醬虎蝦球 NT\$860
Sautéed Tiger Shrimp Ball with X.O Sauce
エビのX.Oソース炒め

龍蝦尾/6盎司 NT\$840/隻
(上湯牛油/花雕雞油/避風塘/粉絲煲)
Lobster(6oz) Cooking flavor Preferences (Butter
Sauce/Shaoxing Wine/Garlic and Chili Pepper Salt/
Braised with Chinese Vermicelli)
ロブスター(スープ&バターソース/花雕酒&
チキンオイル炒め香港風炒め/春雨添え)

豉油皇明蝦尾 NT\$800
Prawn Tail with Soy Sauce
エビの炒め物/醬油風味

蝦干鮮玉帶 NT\$780
Wok-fired Fresh Scallop and Dried Shrimps
帆立貝と干し海老の炒め物

油泡碧綠線片 NT\$680
Sliced Whelk and Vegetable Cooked in Low
Temperature Oil
巻貝と野菜の低温揚げ

油泡星斑球 NT\$1600
Grouper in Low Temperature Oil
ハタの低温揚げ

肉類
MEAT
肉



和牛臉類佐野菇煲 NT\$1280
Wagyu Cheek with Wild Mushroom in Clay Pot
和牛は頬肉とキノコの土鍋煮 (牛：澳洲)

三星蔥和牛粒 NT\$1500
Sautéed Wagyu Beef with Spring Onion
三星ネギと和牛の炒め物 (牛：美國)

柱侯炆牛腩煲 NT\$780
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\$680
Stir-fried Beef with Mushroom in Abalone Sauce
牛肉としいたけのアワビソース炒め物 (牛：澳洲)

XO醬茄牛肉煲 NT\$580
Beef and Eggplant with X.O Sauce in Casserole
牛肉とナスの土鍋煮 / XOソース風味 (牛：澳洲)

鬼馬和牛 NT\$880
Sautéed Wagyu with Water Chestnut
and Fried Dough (牛：日本)
和牛とクワイのオイスターソース炒め

蒜香金沙骨 NT\$480
Deep-fried Pork Chop Garlic Flavour
豚の骨付きアバラ肉のガーリック風味 (猪：台灣)

鎮江焗肉排 NT\$580
Pork Rib in Chinese Black Vinegar Sauce
鎮江風豚スペアリブの酢炒め物 (猪：台灣)

薑蔥牛肝菌松阪豬 NT\$680
Scallion Matsusaka Pork with Porcini Mushroom
豚トロとボルチーニの炒め物 (猪：台灣)

鹹魚雞粒豆腐煲 NT\$580
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

脆皮炸子雞 NT\$780
Crispy Fried Chicken with Pepper Salt
鶏のバリバリ唐揚げ

主食類
RICE&NOODLES
ご飯もの&麺類



鮑汁海鮮廣炒麵 NT\$420
Crispy Egg Noodles with Seafood in Abalone Sauce
広東風シーフード入りカタ焼きそば

豉油皇炒麵 NT\$360
Fried Noodles with Bean Sauce
香港風ソース焼きそば

干炒牛/豬河粉 NT\$380
Dried-fried Flat Rice Noodles with Slice Beef or Pork
牛肉(豚肉)入りきしめん風ビーフン炒め
(牛：澳洲/猪：台灣)

牛腩湯麵/撈麵 NT\$380/位
Braised Beef Brisket with Noodles Soup(per person)
牛肉汁なしそば(一人前) (牛：美國)

國寶特色炒飯 NT\$480
House Chinese Sausages and Egg Fried Rice
特製チャーハン (猪：台灣)

黃金烏魚子炒飯 NT\$600
Fish Mullet Fried Rice
カラスミ炒飯

皮蛋肉片粥 NT\$380/位
Lean Meat and Century Egg Congee
(per person)
ピータン入り豚肉粥(一人前) (猪：台灣)

蔥薑魚片粥 NT\$480/位
Fish Fillet and Shredded Scallion Congee
(per person)
ネギと白身魚の粥(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.

食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に従業員までご連絡ください。

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.

食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に従業員までご連絡ください。

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.

食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に従業員までご連絡ください。