

蔬菜&蛋類 VEGETABLES&EGG 野菜と玉子	主食類 RICE&NOODLES ご飯もの&麺類	湯類 SOUP スープ	甜點 DESSERT デザート
			
乾煸四季豆 Pan-fried String Beans インゲン豆の炒め物	鮑汁海鮮廣炒麵 Crispy Egg Noodles with Seafood in Abalone Sauce 広東風シーフード入りカタ焼きそば	花膠濃湯 煲土雞 Stewed Fish Tripe with Chicken Soup 魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ	杏汁木瓜(需等候30分鐘) Fresh Papaya with Almond Soup (30minutes) (per person) ハバイヤ杏仁スープ (一人前)(30分間要)
耙豌豆熗時蔬 Broccoli and Cauliflower with Pea Sauce エンドウ豆のすり身の炒め物/ ブロッコリー&カリフラワー添え	擔擔麵  Szechuan Dan Dan Noodles (per person) タンタン麺 (一人前)	開水白菜雞豆花 (需等候20分鐘) Chicken Tofu Pudding and Cabbage with Chicken Consomme (20minutes)(per person) 中華風鶏蒸し豆腐とベビーキャベツ入り チキンスープ (一人前)(20分間要)	杏汁桃膠燉奶 Steamed Milk Pudding with Peach Gum (per person) ホットアーモンドミルク/桃膠と赤ナツメ添え (一人前)
魚香茄子  Eggplant with Ginger and Chili Sauce なす四川風ピリ辛炒め	國賓特色炒飯 House Chinese Sausages and Egg Fried Rice 特製チャーハン	酸辣湯  Hot and Sour Soup サンラータン	蜜紅鐵觀音燉桃膠 Tie Guanyin Soup with Peach Gum (per person) 桃膠入り鉄観音スープ(一人前)
乾鍋花椰菜  Stir-fried Cauliflower with Dried Chili Pepper ブロッコリーの炒め物	松露什錦炒飯(素) 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)	連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	核桃湯圓露 Sweet Rice Ball in Walnut Soup(per person) 白玉入りクルミのスープ(一人前)
開陽白菜 Stewed Cabbage with Dry Shrimps 干しエビと白菜の煮物	紅油抄手  (需等候30分鐘) Szechuan Wonton in Chili Oil (30minutes)(5 pieces) ゆでワンタンのラー油風味(5個)(30分間要)	豌豆肚條湯 Pork Tripe and Pea Beans Soup エンドウ豆と豚の胃のスープ	杏仁奶露 Almond Soup (per person) 杏仁スープ (一人前)
魚香烘蛋  Fried Eggs with Ginger and Chili Sauce 玉子四川風ピリ辛炒め	蔥油餅 Spring Onion Pancake ネギ入り焼きパイ	豌豆肚條湯 Pork Tripe and Pea Beans Soup エンドウ豆と豚の胃のスープ	杏仁豆腐 Almond Jelly (per person) 杏仁豆腐 (一人前)
麻婆豆腐  (牛・美國) Mapo Tofu 麻婆豆腐	特製蔥油餅 Stuffed Spring Onion Pancake (4 pieces) 特製ネギ焼きパイ (4個)	連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	棗泥鍋餅(需等候20分鐘) Mashed Date Paste Pancake (20minutes) 中華風薄焼き餅(ナツメのこしあん入り)(20分間要)
細皮嫩肉  Egg Foo Yung Tofu 玉子豆腐のピリ辛揚げ	海鮮蔬菜鍋餅 Seafood and Vegetable Pancake シーフード、野菜入り中華餅	連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	豆沙鍋餅(需等候20分鐘) Sweet Red Beans Paste Pancake (20minutes) 中華風薄焼き餅 (小豆またはナツメあん入り)(20分間要)
宮保臭豆腐  Deep-fried Stinky Tofu with Kung-Pao Sauce 臭豆腐の唐辛子炒め	蟹殼黃 (需等候30分鐘) Baked Scallion-stuffed Sesame Biscuit (30minutes)(4 pieces) ミニ葱胡椒餅 (4個)(30分間要)	連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	火龍果桂花糕 Dragon Fruit and Osmanthus Jelly(4 pieces) ドラゴンフルーツ、キンモクセイ入りゼリー(4個)
乾鍋豆腐皮  Stir-fried Tofu Skin with Dried Chili Pepper 油揚げの唐辛子炒め	蟹殼黃 (需等候30分鐘) Baked Scallion-stuffed Sesame Biscuit (30minutes)(4 pieces) ミニ葱胡椒餅 (4個)(30分間要)	連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	薄荷流沙包 Steamed Mint Custard Bun(3 pieces) カスタードまん/ミント風味(3個)

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.

湯類 SOUP スープ	甜點 DESSERT デザート
	
花膠濃湯 煲土雞 Stewed Fish Tripe with Chicken Soup 魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ	杏汁木瓜(需等候30分鐘) Fresh Papaya with Almond Soup (30minutes) (per person) ハバイヤ杏仁スープ (一人前)(30分間要)
開水白菜雞豆花 (需等候20分鐘) Chicken Tofu Pudding and Cabbage with Chicken Consomme (20minutes)(per person) 中華風鶏蒸し豆腐とベビーキャベツ入り チキンスープ (一人前)(20分間要)	杏汁桃膠燉奶 Steamed Milk Pudding with Peach Gum (per person) ホットアーモンドミルク/桃膠と赤ナツメ添え (一人前)
酸辣湯  Hot and Sour Soup サンラータン	蜜紅鐵觀音燉桃膠 Tie Guanyin Soup with Peach Gum (per person) 桃膠入り鉄観音スープ(一人前)
連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	核桃湯圓露 Sweet Rice Ball in Walnut Soup(per person) 白玉入りクルミのスープ(一人前)
豌豆肚條湯 Pork Tripe and Pea Beans Soup エンドウ豆と豚の胃のスープ	杏仁奶露 Almond Soup (per person) 杏仁スープ (一人前)
連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	杏仁豆腐 Almond Jelly (per person) 杏仁豆腐 (一人前)
連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	棗泥鍋餅(需等候20分鐘) Mashed Date Paste Pancake (20minutes) 中華風薄焼き餅(ナツメのこしあん入り)(20分間要)
連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	豆沙鍋餅(需等候20分鐘) Sweet Red Beans Paste Pancake (20minutes) 中華風薄焼き餅 (小豆またはナツメあん入り)(20分間要)
連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	火龍果桂花糕 Dragon Fruit and Osmanthus Jelly(4 pieces) ドラゴンフルーツ、キンモクセイ入りゼリー(4個)
連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	薄荷流沙包 Steamed Mint Custard Bun(3 pieces) カスタードまん/ミント風味(3個)
連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	鴛鴦涼瓜凍糕 Green Bitter Melon Jelly(4 pieces) 苦瓜入りゼリー(4個)
連鍋湯 Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes) 豚肉とカブのスープ(20分間要)	綠茶千層馬拉糕 Steamed Green Tea Malar Cake(4 pieces) 中華風スポンジケーキ/綠茶風味(4個)

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.



AMBASSADOR

Taipei

國賓精選菜單

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.

燒味/冷盤

BARBECUED MEAT/COLD DISHES

バーベキュー/冷菜



脆皮乳豬拼盤

NT\$1180

(燒鴨/油雞)
Assorted Barbecued Suckling Pig Combination
燒き豚前菜の盛り合わせ

燒味三拼

NT\$980

Cantonese Barbecued Platter
広東風バーベキューの盛り合わせ

玫瑰油雞

NT\$680

Fragrant Chicken Marinated
in Herbed Soy Sauce
雞の香港風醬油煮

美味豆魚

NT\$380

Bean Sprout and Tofu Skin Roll
もやしの湯葉包み

酸辣木耳

NT\$420

Hot and Sour Black Fungus
キクラゲのホットサワーソース

手撕茄子

NT\$450

Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing
ナスの辛口和え

燒味/冷盤

BARBECUED MEAT/COLD DISHES

バーベキュー/冷菜



椒麻雞

NT\$620

Chicken Legs Served with Grounded
Szechuan Pepper and Spring Onion Sauce
鳥腿肉の中國山椒ソース

糊臘山竹筍

NT\$500

Steamed Bamboo Shoot
with Spicy Chili Dressing
タケノコの湯がき/唐辛子風味

小蔥豆腐

NT\$480

Minced Tofu with Spring Onion
四川風葱のやっこ

椒麻鳳爪

NT\$580

Chicken Feet Served with Szechuan
Pepper and Hot Sauce
鶏の爪の湯がき/椒麻ソース風味

蒜泥白肉

NT\$480

Sliced Pork with Garlic Sauce
豚肉のにんにくソース

蔥白耳絲

NT\$480

Shredded Pork Ear with Spring Onions
ミミガー(豚の耳)の白葱和え

夫妻肺片

NT\$750

(牛：紐澳)
Sliced Beef Shank and
Beef Tripe with Celery
牛レバーのスライス

香港名廚精選佳餚

ABALONE, BIRD'S NEST AND SEA CUCUMBER

アワビ、ツバメの巣、ナマコ



日本關東刺參

NT\$1880/位

60頭扣鵝掌
Braised Dried Eastern Japan Sea Cucumber
(60ppk) and Goose Web(per person)
日本関東産ナマコとガチョウの足(一人前)

日本關西刺參

NT\$980/位

60頭扣鵝掌
Braised Dried Western Japan Sea Cucumber
(60ppk) and Goose Web(per person)
日本関西産ナマコとガチョウの足(一人前)

雞汁燕窩

NT\$2200/位

(75g)
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)

日本吉品鮑21頭

NT\$7800/位

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

南非吉品鮑27頭

NT\$1580/位

Braised South Africa Yoshihama Abalone
(27ppk)(per person)
南アフリカ産上級アワビSサイズ(一人前)

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上鍋醬油煮込み

海鮮類

SEAFOOD

海鮮



龍蝦泡飯

NT\$2380

Lobster with Crisp Rice and Supreme Lobster Broth
おこげ入りロブスタースープ

蝦仁(乾燒)

NT\$960

(鍋巴)
Pan-fried Shrimp with (Chili Sauce/
Sweet and Sour Sauce with Crispy Rice)
エビの炒め物(チリソース/おこげ入り)

黃湯香香灼活鮑

NT\$1200

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

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上鍋煮

黃金龍鱈(俗名)

NT\$1800

佐野站(450g)
Deep-fried Cod with Sautéed Wild Mushroom
タラのフライ/キノコ添え

豆酥龍鱈(俗名)塊

NT\$360/位

(需1日前預訂)
Steamed Cod Fish with Crispy Soy Paste (per person)
閩魷(俗名)大豆ソース(一人前)

筍殼魚(清蒸/油浸)

NT\$1680/隻

Marble Goby (Steamed/Low Temperature Oil Cooking)
マールゴビー(淡水魚)(蒸し/オイル漬け)

黃魚(600g)

NT\$1450/隻

(酥香)/松鼠(需1日前預訂)
Deep-fried Yellow Croaker(600g) with
(Hot Sauce/Sweet and Sour Sauce)
(Requires 1 days advance notice)(per person)
黄魚(600g)の(ピリ辛揚げ/唐揚げ、日南風味)(1日前までに要予約)

剁椒魚頭

NT\$1280

(需1日前預訂)
Steamed Fish Head with Crushed Chili
(Requires 1 days advance notice)(per person)
魚の頭の唐辛子蒸し(1日前までに要予約)

水煮魚(紅條)

NT\$1080

Stewed Coral Grouper with Hot Sauce
アカハタの四川風煮込み

老譚酸菜魚(紅條)

NT\$1080

Stewed Coral Grouper with
Pickled Mustard Green and Pepper
アカハタと酸菜のスープ

黃燈籠酸湯魚(紅條)

NT\$1080

Stewed Coral Grouper with Sour Chili Sauce
アカハタの切り身入りサワースープ

肉類

MEAT

肉



掛爐烤鴨

NT\$3200/二吃

片皮鴨及(鴨架粥/鴨架米粉湯 二擇一)
(需等候90分鐘)
Peking Duck (90minutes)
北京ダック
2種類の調理方法からお好みの1種類をお選
びください。北京ダック、鴨肉入りおかゆ/鴨肉
入りスープビーフン(90分間要)

脆皮炸子雞

NT\$950

Crispy Fried Chicken with Pepper Salt
鶏のバリバリ唐揚

雞丁

NT\$600

(宮保/辣子)
Deep-fried Chicken with (Kung-Pao/Dry Pepper)
鶏肉と
(唐辛子の炒め/チリペッパーソース炒め)

東坡肘子

NT\$980

(需等候30分鐘)
Braised Pork Knuckle with Pickled Pepper
Sauce (30minutes)
豚すね肉焼きの煮込み(30分間要)

五更腸旺

NT\$720

Stewed Pork Intestine and Duck Blood with
Hot Chili Sauce
モツと鴨血豆腐のピリ辛煮込み

鎮江焗肉排

NT\$700

Pork Rib in Chinese Black Vinegar Sauce
鎮江風豚すべアリの酢炒め

米椒嫩蹄花

NT\$580

Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce
豚足のスープ炒め/辛口風味

汗蒸回鍋肉

NT\$580

Fried Sliced Pork with Bean Sauce
酒蒸し肉の回鍋肉(ホイコーロー)

魚香肉絲

NT\$560

Shredded Pork with Ginger and Chili Sauce
豚肉の四川風ピリ辛炒め

肉類

MEAT

肉



藤椒肥牛

NT\$920

(牛：美國)
Poached Beef with Vine Pepper Sauce
牛肉の湯がき/花コショウ、唐辛子風味

正宗水煮牛

NT\$920

(牛：美國)
Poached Beef with Hot Sauce
牛肉の辛味煮

重慶小牛

NT\$920

(牛：美國)
Poached Beef Served with Sour and Spicy Sauce
牛肉の湯がき/サワー＆スパイシーソース

多椒牛腩煲

NT\$920

(牛：美國)
Braised Beef Brisket with
Mashed Pumpkin and Various Pepper Sauce
牛バラ肉の煮込み/マッシュパンプキン
& ペッパーソース

鬼馬和牛(牛：日本)

NT\$880

Sautéed Wagyu with Water Chestnut
and Fried Dough
和牛とクワイのオイスターソース炒め

柱侯炆牛腩煲(牛：美國)

NT\$880

Stewed Beef Brisket in Chu Hou Sauce
牛肉とホタテの上鍋煮

米果雙味牛

NT\$880

(牛：澳洲)
Deep-fried Beef Jerky with Flavor Crispy Rice
ビーフジャーキーのフライ/もち米まふし

饞嘴牛肉乾

NT\$880

(牛：美國)
Deep-fried Beef Jerky with
Szechuan Vine Pepper and Chili
揚げ牛肉の四川風ジャーキー

鮑汁鮮菇炒牛肉

NT\$820

(牛：澳洲)
Stir-fried Beef with Mushroom in Abalone Sauce
牛肉といいたけのアワビソース炒め

魚香牛尾

NT\$320/位

(牛：尼加拉瓜/巴拉圭)
Oxtail Stewed with Ginger and Chili Sauce
(per person)
(牛：ニ加拉瓜/巴拉圭)
牛テールのピリ辛煮込み(一人前)