

午間限定精選套餐

Lunch limited Chef's Special Set Menu

ランチ限定コースメニュー

粵式美味三拼

Assorted Dishes in Cantonese-style

広東風前菜3種盛り合わせ

菜膽螺頭燉雞盅

Stewed Chicken with Conch Meat Soup

チンゲン菜と巻貝入り鶏の煮込みスープ

芥末鮮果蝦球

Fried Prawn with Fresh Fruit and Wasabi

エビの衣揚げ & フルーツ/わさび風味

國賓醬燒牛小排

Ambassador Roasted Beef

アンバサダー特製ローストビーフ



雙菇扒時蔬

Sautéed Seasonal Vegetable with Two Kind of Mushroom

キノコと野菜の煮物

飄香荷葉飯

Steamed Rice in Lotus Leaf Packet

蒸しご飯/蓮の葉包み

精美甜品

Seasonal Dessert

季節のデザート

每位NT\$1200

NT\$1200/Per Person

お一人様 NT\$1200

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

壹

ONE

精選套餐

Chef's Special Set Menu

シェフおすすめの特製コース

開胃小品(脆皮乳豬 玫瑰油雞 木耳海蜇)

Assorted Dishes

オードブル(子豚のバーベキュー/広東風鶏肉の醤油煮/キクラゲとクラゲの和え物)

海味排翅盅

Shark's Fin with Crab Leg Meat Soup

カニ入りフカヒレスープ

蒜味銀針蝦

Steamed Shrimp with Garlic Flavor

エビのガーリック蒸し

香煎法式羊肩排

Pan-fried Lamb Chop

フランス風ラムチョップ

碧綠生抽焗龍膽

Baked King Grouper with Vegetable

ハタの醤油焼き/季節の野菜添え

百果瑤柱扒時蔬

Braised Scallop with Yellow Pea and Vegetable

野菜、ギンナン入りホタテの煮物

養生桂圓紫米露

Sweet Black Glutinous Rice with Longan Soup

紫もち米と干し龍眼のスイートスープ

四季水果

Fresh Fruits in Season

季節のフルーツ

每位NT\$1800

NT\$1800/Per Pers

お一人様 NT\$1800



精選套餐

Chef's Special Set Menu

シェフおすすめ特製コース

開胃小品(脆皮乳豬 燒鵝 木耳海蜇)

Assorted Dishes

オードブル(子豚のバーベキュー/広東風ローストダック/キクラゲとクラゲの和え物)

蟹肉砂鍋排翅

Shark's Fin and Crab Meat Soup in Sand Pot

カニとフカヒレの土鍋煮

上湯牛油焗虎蝦

Baked Tiger Shrimp with Chicken Stock and Butter

エビのチキンスープ焼き

脆椒蒜珍和牛

Fried Beef with Garlic and Sweet Pepper

牛肉のサイコロステーキ/ガーリック&トウガラシ風味



松露百花釀杏鮑菇

Grilled Crab King Oyster Mushroom with Mud Shrimp and Truffles

エビのすり身詰めエリンギ揚げ/トリュフソース

臘味綜合時蔬

Sautéed Vegetable with Chinese Preserved Sausage

広東風腸詰入り季節の野菜炒め

圓籠粵點

Cantonese Dim Sum

広東風蒸籠点心

杏汁木瓜

Almond Soup in Steamed Papaya

アーモンドスープ/パパイア詰め

每位NT\$2600

NT\$2600/Per Person

お一人様 NT\$2600



素食套餐

Vegetarian Fare

ベジタリアン用コース

香檳茸蔬果薄餅袋佐和風醋

Champignon and Fruit Pancake with Japanese Vinegar

キノコ、野菜、フルーツ入りパンケーキ/和風ビネガー風味

純菜野菌翡翠羹

Floating Aqucctic Plant and Mushroom Soup

じゅんさいとキノコのスープ

素羊排搭鳳眼果榆耳

Vegetarian Mutton Chop with Ping-pong and Jew's Ear

マトンチョップ（ベジタリアン食材使用）/ピンポン&キクラゲ添え

波特菇燴胡麻醬搭南瓜

Portobello Mushroom with Sesame Sauce and Pumpkin

キノコの煮物/ごま風味、カボチャの蒸し物

圓籠素蒸餃

Steamed Vegetables Dumplings

野菜入り蒸しギョーザ

基因
改造

砂窩雄菇麵

Vegetables and Mushroom Silk Noodles

野菜とキノコ入り麵

合時水果

Fresh Fruits in Season

季節のフルーツ

杏仁茶

Almond Milk

アーモンドミルク

每位NT\$1600

NT\$1600/Per Person

お一人様 NT\$1600

名廚精選佳餚

Chef's Recommendations

料理長のおすすめ

銀芽鮑魚絲 NT\$780

Sliced Abalone with Bean Sprouts

千切りアワビともやし炒め

雞絲魚翅(四位用) NT\$2000

Shark's Fin with Shredded Chicken (4 People)

鶏の細切りフカヒレ和え(四人前)

蠔油鮑片(四位用) NT\$1400

Braised Sliced Abalone with Oyster Sauce (4 People)

アワビのオイスターソース煮 (四人前)

砂鍋蟹肉排翅 每位NT\$2200

Shark's Fin with Crab Meat Pottage in Casserole (Per Person)

カニ肉とフカヒレの土鍋姿煮込み (お一人様 NT\$2200)

紅燒大排翅 每位NT\$2000

Superior Shark's Fin with Brown Sauce (Per Person)

フカヒレの醤油姿煮込み (お一人様 NT\$2000)

海味魚翅撈飯 每位NT\$1800

Shark's Fin and Rice with Brown Sauce (Per Person)

海の幸とフカヒレスープご御飯 (お一人様 NT\$1800)

雪蛤上湯燴魚翅 每位NT\$1200

Shark's Fin and Frog's Tripe with Chicken Soup (Per Person)

ハスモ入り鶏スープのフカヒレ姿煮込み (お一人様 NT\$1200)

原隻鮑魚扣鵝掌 每位NT\$1600

Abalone and Goose Web with Oyster Sauce (Per Person)

特上干しアツビあわびとガチョウの足の煮込み蒸し (お一人様 NT1600)

蠔皇原隻鮮鮑扣遼參 每位NT\$1600

Large Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce (Per Person)

特上生アワビとナマコのオイスターソース蒸し煮 (お一人様 NT\$1600)

原隻鮑魚扣花菇 每只NT\$1400

Stewed Mushroom with Abalone Slices (Per Piece)

アクビのスライス入りマツシユルムシチュー (お一人様 NT1400)

海鮮料理

Sea Food Dishes

海の幸

【以時價計費 Seasonal price 時価】

龍蝦 Lobster 伊勢エビ

- 以上做法任選：上湯焗、原味蒸、蒜茸蒸、清蒸、X.O.醬焗、宮保、避風塘、粉絲煲
- Can select from the following cooking methods: Cooked with chicken stock, steam in original flavor, steam with chopped garlic, steam, cooked with X.O. sauce, stirred fried with dried red pepper sauce, typhoon shelter, thin bean in earthen pot
- 調理法はお好みによります：鶏スープグリル、そのまま蒸し、ニンニク添え蒸し、X.O.醬グリル、ピリ辛炒め、香港風炒め、春雨添えの土鍋

野生紅條 Red Grouper / 400~500g / 需預訂 (小)NT\$1800 (大)NT\$2200
石斑 Spotted Garoupa うぐい (小)NT\$1600 (大)NT\$1800

- 以上做法任選：清蒸、油泡、上湯雪菜燴、糖醋
- Can select from the following cooking methods: steam, cooked in oil, cooked with chicken stock and salted cabbage, sweet and sour
- 調理法はお好みによります：さっぱり蒸し、油炒め、鶏スープと高菜の餡かけ、甘酢炒め

禮雲子香煎明蝦

Fried Prawn with Dry Fish Egg (Per Piece)

芝えびの湯葉包みソテー (一匹)

基因改造

每隻NT\$420

上湯牛油焗明蝦

Baked Prawn with Chicken Stock and Butter (Per Piece)

芝えびの鶏スープとバター風味のグリル (一匹)

每隻NT\$420

蒜味銀針明蝦

Steamed Prawns with Pureed Garlic and Vermicelli

ニンニク風味蒸しクルマエビ (一匹)

每隻NT\$420

南瓜起司明蝦球

Prawn Ball with Pumpkin and Cheese

かぼちゃとチーズ入りの芝えび団子 (一匹)

每隻NT\$420

美極焗中蝦

Fried Shrimps with Maggi Seasoning Sauce

エビのマギーソースソテー

NT\$520

腿茸滑蛋蝦球

Fried Shrimps with Ham and Scrambled Eggs

海老と卵のハム入り炒め

NT\$560

海鮮料理

Sea Food Dishes

海の幸

香橙吉利蝦球 NT\$980

Shrimps Ball in Orange Sauce

えびダンゴのオレンジソースがけ

X.O.醬蝦球 NT\$820

Fried Shrimps in XO Sauce

X.O.醬エビ炒め

掛綠白汁蝦球 NT\$820

Shrimps Ball in Cream Sauce

広東白汁ソースえびダンゴ

醬皇碧玉帶 NT\$720

Scallop Cooked with Superior Soy Sauce

帆立貝の特上ソース煮込み

蝦干鮮玉帶 NT\$720

Fresh Scallop with Dry Shrimps

帆立貝と干し海老煮込み

金瓜燴玉帶 NT\$720

Scallop with Golden Towel Gourd

帆立貝とカボチャ煮込み

雲腿上湯龍鱈 NT\$780

Silver Cod Cooked with Ham and Chicken Stock

鱈と中国ハムの鶏スープ煮

雪菜油泡龍鱈 NT\$680

Silver Cod and Salted Cabbage Sauteed in Oil

鱈と高菜の炒め和え

以上價格需另加一成服務費
10% Service Charge Will be Added to Your Bill.
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

柒

SEVEN

燒味料理

Barbecue dish

燒き物

脆皮乳豬 NT\$600
Barbecue Pig
仔豚のバーベキュー

乳豬拼盤 NT\$750
Assorted Barbecue Sucking Pig Plate
燒き豚前菜の盛り合わせ

燒味拼盤 NT\$600
Assorted Barbecue Plate
燒き物前菜の盛り合わせ

明爐燒鴨 NT\$420
Barbecue Duck
アヒルの炭焼き

玫瑰油雞 NT\$420
Chicken Cooked in Superior Soy Sauce
鶏の香港風醬油煮

片皮鴨(需一小時前預訂) NT\$1800

二吃(醬爆、煮湯、鴨鬆、鴨絲) NT\$2000

Sliced Duck (This dish needs to be booked one hour ahead.)

Two kinds of cooking (Duck meat with bean sauce, duck soup, minced duck meat, shredded duck meat)

北京ダック NT\$1800 (ご予約は一時間前迄に)

二種類の食べ方 NT\$2000 (甜麵醬(テンメンジャン)炒め、スープ煮、鴨ミンチのレタス巻き、千切り炒め)



燒味料理

Barbecue dish

燒き物

蜜汁叉燒 NT\$420

Barbecue Pork with Honey Sauce

煮近みチャーシュー

蜜汁松阪豬 NT\$480

Matsuzaka Pork with Honey Sauce

松阪豚の甘タレ煮込み

五香牛腱 NT\$420

Cow Tendon with Mixed Sauce

牛スネの香辛風味



紹興醉雞 NT\$420

Chicken Cooked with Shaoxing Wine

紹興酒風味の蒸し鶏

木耳海蜇 NT\$420

Jellyfish

木くらげとクラゲの和え物

烘烤烏魚子 NT\$720

Bamboo Shoot Salad

タケノコのサラダ



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

肉料理【牛、羊、豬料理】

Meat Dishes 【Beef, Mutton and Pork Dishes】

肉料理【牛、羊、豚肉料理】

香煎美國沙朗

Fried US Sirloin

アメリカンサーロインステーキ



NT\$800

白灼嫩牛肉

Boiled Tender Beef Sauteed in Oil

肉薄切りのボイル



NT\$720

柱侯炆牛腩煲

Braised Beef Brisket and Scallops in Casserole

牛肉とホタテの土鍋煮



NT\$600

X.O.醬茄子牛肉煲

Beef and Eggplant with X.O Sauce in Casserole

牛肉とナスの土鍋煮/XOソース風味



NT\$560

蠔油菜遠牛肉

Beef with Oyster Sauce and Vegetable

牛肉と野菜のオイスターソース炒め



NT\$560

黑椒牛柳

Fried Shredded Beef with Black Pepper Sauce

牛肉の黒コショウ炒め



NT\$560

國賓牛小排

Ambassador Beef Sparerib (Per Person)

アンバサダー特選スペアリブ (一人前)



每位NT\$320

黑椒菲力牛排

Black Pepper Beef Filet (Per Person)

黒胡椒フィレステーキ (一人前)



每位NT\$280

肉料理【牛、羊、猪料理】

Meat Dishes【Beef, Mutton and Pork Dishes】

肉料理【牛、羊、豚肉料理】

桔汁法式羊排 每位NT\$280
French Lamb Chop with Orange Sauce
ラムチョップのオレンジソース風味 (一人前)

蘑菇煎焗羊排 每位NT\$280
Fried Baked Lamb Chop with Champignon
ラムチョップのキノコソース風味グリル (一人前)

薑蔥牛菌松阪猪 NT\$580
Matsusaka Pork with Ginger and Porcini
高級豚肉、ネギ、ショウガ、ポルチーニの炒め物

豆豉雙椒松阪猪 NT\$520
Matsusaka Pork with Sweet Pepper and Bean Sauce
高級豚肉とパプリカのトウチ炒め

基因
改造

蒜香金沙骨 NT\$480
Sparerib with Garlic
豚の骨付きアバラ肉のガーリック風味

京都焗肉排 NT\$480
Roasted Rib Kyoto Style
スペアリブのオレンジ風味焼き

菠蘿咕咾肉 NT\$480
Sweet and Sour Pork with Pineapple
パイナップル入り酢豚

以上價格需另加一成服務費
10% Service Charge Will be Added to Your Bill.
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

雞、鴨料理

Chicken, Duck Dishes

雞、鴨料理

脆皮炸子雞

Crispy Fried Chicken

鶏のパリパリ唐揚げ

半隻NT\$720

X.O醬炒雞球

Chicken Ball with X.O Sauce

鶏ダンゴのX.O.醬炒め

NT\$560

干蔥北菇滑雞煲

Chicken with Green Onion and Mushroom in Earthen Pot

干しネギと椎茸添えの鶏土鍋煮込み

NT\$480

香芋滑雞煲

Chicken with Taro in Earthen Pot

里芋入りの鶏土鍋煮込み

NT\$480

椒鹽皮蛋爆雞丁

Sautéed Chicken with Preserved Egg with Salt and Pepper

鶏肉とピータンのコショウ炒め

NT\$460

撚手煲仔料理

Earthen Pot Dishes

香港風土鍋料理

明蝦粉絲煲 NT\$980
Boiled Prawn with Thin Bean Pot
えびと春雨炒めの土鍋

紅燒海參鵝掌煲 NT\$860
Braised Sea Cucumber and Goose Palm in Earthen Pot
ナマコとガチョウの足の土鍋醤油煮込み

椰香咖喱海鮮煲 NT\$760
Seafood with Coconut and Curry in Earthen Pot
ココナッツミルク入り土鍋海鮮カレー

蒜子雙冬斑球煲 NT\$600
Stewed Fish Filet with Garlic, Mushrooms and Bamboo Shoots
ニンニク風味どんこと冬筍と魚の蒸し煮

菲花雙蝦豆腐煲 NT\$600
Prawns, Leek and Bean Curb in Earthen Pot
海老のすり身と海老の子と蒸し豆腐の土鍋

蝦卵草蝦粉絲煲 NT\$600
Shrimp with Shrimp Eggs and Thin Bean in Earthen Pot
海老の卵と手長海老と春雨の土鍋

鹹魚雞粒豆腐煲 NT\$500
Diced Chicken with Salted Fish and Bean Curd in Earthen Pot
塩漬け干し魚と鶏ミンチ添えの豆腐土鍋

海味上湯什菜煲 NT\$520
Seafood with Chicken Stock and Mixed Vegetable in Earthen Pot
海の幸と鶏スープの野菜土鍋

雪菜肉末豆腐煲 NT\$480
Minced Meat with Salted Cabbage and Bean Curd in Earthen Pot
高菜と肉ミンチと豆腐の土鍋

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

湯、羹料理

Soup and Thick Soup Dishes

スープ、とろみスープ

瑤柱千絲羹

Dried Scallop Soup with Shredded Bamboo Shoots

貝柱と千切り筍のとろみスープ

NT\$600

京式酸辣海皇羹

Hot and Sour Seafood Thick Soup

京都風スパイシー海鮮とろみスープ

NT\$680

明火煲例湯

Soup of The Day

日替わりスープ

NT\$580

香茜皮蛋魚片湯

Fish Fillet, Madder and Black Egg Soup

中国パセリ、ピータン、魚の切り身入りスープ

NT\$520

竹笙菜遠蝦丸湯

Shrimp Ball, Bamboo Pith and Vegetable Soup

キヌガサ茸、旬の野菜、海老ダンゴ入りスープ

NT\$520

湯、羹料理

Soup and Thick Soup Dishes

スープ、とろみスープ

竹笙瑤柱燉松茸(需等候40分鐘)
Deep Boiled Bamboo Pith, Dry Scallop and Mushroom
(needs to wait for 40 minutes)
キノガサ茸と貝柱の松茸煮込みスープ (一人前)
(40分お待ちいただきます)

每位NT\$380

花膠金腿燉北菇(需等候40分鐘)
Deep Boiled Fish Maw, Ham and Mushroom
(needs to wait for 40 minutes)
魚の浮き袋と金華ハム入りの椎茸煮込み (一人前)
(40分お待ちいただきます)

每位NT\$380

翡翠干貝雪蛤羹
Scallop and Clam Thick Soup (Per Person)
野菜とホタテ入り雪蛤とろみスープ (一人前)

每位NT\$320

雪蛤西湖牛肉羹
Beef and Clam Thick Soup (Per Person)
雪蛤入り牛肉とろみスープ (一人前)

 紐西蘭

每位NT\$320

甜豆竹笙湯
Sweet Bean with Bamboo Shoots Soup
グリーンピースと竹の子のスープ (一人前)

每位NT\$220

蟹肉玉米羹
Crab Meat and Sweet Corn Thick Soup (Per Person)
カニの身入りコーンスープ (一人前)

每位NT\$220

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

田園蔬菜料理

Garden Vegetable Dishes

農家野菜料理

綜合蔬菜 Mixed Fried Vegetables (アスパラ、カイラン、ブロッコリー) の炒め物	NT\$420
百合銀杏綠蘆筍 Lily and Ginkgoes with Green Asparagus 百合とアスパラの炒め和え	NT\$420
蛤蜊燴絲瓜 Clam with Sponge Cucumber ハマグとアサリの煮込み	NT\$360
貝酥銀芽 Bean Sprouts with Crispy Scallop 貝柱の唐揚げともやしの炒め物	NT\$380
雞油豆苗【限冬季供應】 Star-Fried Pea shoot with Chicken Oil エンドウ豆の苗の炒め物【冬季限定メニュー】	NT\$360
蝦干炒水蓮 Star-Fried White Water Snowflake with Shrimp エビとスノーフレークの炒め物	NT\$360
彩虹山藥黑木耳 Sauted Yam with Black Fungus and Pepper ヤマイモとパプリカときくらげの炒め物	NT\$320
燴羅漢齋 Assorted Vegetables 五目野菜の煮込み	NT\$360
清炒時蔬 (芥蘭菜、西生菜、空心菜、西蘭花菜可任選) Fried Seasonal Vegetable (Choose one : Mustard green, Lettuce, Water Spinach, Broccoli) 旬野菜の炒め物 (からし菜、レタス、くうしんさい、ブロッコリーより一品)	NT\$300

基因
改造

飯、麵、粥、粉料理

Rice, Noodles, Congees, Rice Noodle

ご飯、麺類、お粥、ビーフン料理

黄金烏魚子炒飯 NT\$560
Fried Rice with Mullet Roes
カラスミ炒飯

國賓特色炒飯 NT\$520
Fried Rice with Chopped Ginger and Chinese Sausages
ショウガとソーセージのチャーハン

鮑汁福建飯 NT\$560
Fujian Rice in Abalone Sauce
福建風アワビ出汁餡かけご飯

X.O.醬海鮮炒飯 NT\$420
Seafood Fried Rice in X.O. Sauce
X.O.醬海鮮チャーハン

廣州炒飯 NT\$380
Fried rice Cantonese Style
広東五目チャーハン

鹹魚雞粒炒飯 NT\$380
Chicken Dice, Salted Fish Fried Rice
塩漬け干し魚と鶏ミンチのチャーハン

鮑魚粥 NT\$480
Abalone Congee
アワビ粥 (一人前)

薑蔥魚片粥 NT\$300
Fresh Fish with Ginger and Green Onion Congee (Per Person)
ネギと白身魚の粥 (一人前)

皮蛋肉片粥 NT\$260
Lean Meat and Black Egg Congee (Per Person)
ピータン入り豚肉粥 (一人前)

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

飯、麵、粥、粉料理

Rice, Noodles, Congees, Rice Noodle

ご飯、麺類、お粥、ビーフン料理

海鮮廣炒麵

Seafood Fried Noodles Cantonese Style

広東風海鮮焼きそば

NT\$420

牛腩撈麵

Brisket with Boiled Noodles

牛すじ汁なしそば



每位NT\$420

干燒雞絲伊麵

Chicken Slice Noodles

鶏のチリソース伊府麵

NT\$360

海鮮什錦湯麵

Mixed Seafood Noodle in Soup (Per Person)

海鮮五目スープ麵 (一人前))

每位NT\$420

干炒牛河粉

Fried Beef and Rice Noodles

牛肉入りきしめん風ビーフン炒め



NT\$360

星洲炒米粉

Fried Rice Noodles Singapore Style

シンガポール風焼きビーフン

NT\$360

台式炒米粉

Fried Rice Noodles Taiwan Style

台湾風焼きビーフン

NT\$360

雞絲湯麵

Noodles with Chicken Soup

チキンスープ麵

NT\$360

甜品

Sweets

デザート

杏汁燉官燕 每位NT\$2500
Hot Boiled Bird's Nest in Almond Sauce (Per Person)
ツバメの巣のアーモンドクリーム煮 (一人前)

杏汁燉雪蛤 每位NT\$650
Stewed Frog's Tripe with Almond Soup (Per Person)
ハスモのアーモンドクリーム煮 (一人前)

杏汁奶露 每位NT\$150
Almond Sauce (Per Person)
杏仁ミルク

蜜糖龜苓膏 每位NT\$100
Secret Recipe Turtle Pudding (Per Person)
秘伝亀ゼリー (一人前)

香芒鮮奶酪 每位NT\$100
Mango and Fresh Cheese (Per Person)
中華風マンゴーヨーグルト (一人前)

香芒布丁 每位NT\$100
Mango Pudding (Per Person)
マンゴープリン (一人前)

椰汁西米露 每位NT\$100
Coconut Tapioca
タピオカミルク

杏汁木瓜盅 每位NT\$240
Fresh Papaya with Almond Soup
杏仁ミルクパパイアボール

流沙包 每位NT\$120
Steamed Cheese and Cream Buns
バターと卵黄入り蒸しまんじゅう

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



洋酒自備酒水服務費：

葡萄酒每瓶NT\$300，威士忌每瓶NT\$500，白蘭地每瓶NT\$800，或自備酒水服務費每桌NT\$600。

Wine and spirits/service charge for self brought in alcohols:

wine NT\$300/bottle,whisky NT\$500/bottle, brandy NT\$800/bottle, service charge for self brought in alcohols NT\$600/table.

洋酒及びドリンクをお持ち込みの場合、下記のサービス料を別途頂戴致します：

葡萄酒ボトルNT\$300、ウイスキーボトルNT\$500、ブランデーボトルNT\$800、
或は各テーブル毎にNT\$600頂くことになります。

茶品介紹 Tea Catalogue お茶のご紹介

一.鐵觀音茶王 Tie Guan Yin, King of Tea 鉄観音茶王 茶資每位NT\$80

精選正宗紅心鐵觀音，經專家細心且繁複烘焙，葉身猶如蛻落一襲青綠外衣，綻放醇郁熟果香風情、深長而盈滿的喉韻。

This fine selection of the authentic "Red Heart" Tie Guan Yin has undergone a series delicate but complex fermentation processes by a group of experts. The spring-green appearance of tea leaves unfurls into a strong fruity aroma, and provides a long, sweet aftertaste.

本場の紅心鉄観音を厳選し、職人が複雑な工程を通して丹念に焙じた茶葉は、まるで緑の上着を一枚脱ぎ去った後のようです。熟した果物のように濃厚な香りを湛え、喉に豊潤な余韻を残します。

二.阿里山烏龍茶 Oolong Tea of Alishan 阿里山烏龍茶 茶資每位NT\$100

三.冰阿里山烏龍茶 Ice Oolong Tea of Alishan 冰阿里山烏龍茶 茶資每位NT\$120

名聞遐邇的阿里山茶，除了有高山茶豐厚甘滑的口感外，還帶有阿里山獨有的山頭味，怡然愜意值得品嚐。

Internationally renowned Alishan tea not only possesses classic qualities of mountain tea - i.e. smooth and sweet, but also embraces Alishan's unique, earthy flavor. Such a pleasing taste is definitely worth while trying.

名声高い阿里山茶には高山茶らしい濃厚な甘みと滑らかな口当たりだけでなく、他では味わえない山の風味が残っており、じっくり味わうのにぴったりです。

四.陳年普洱茶 Matured Fine Pu-erh Tea 陳年普洱茶 茶資每位NT\$80

特選品質優良，儲放十數年的普洱茶餅，茶湯略偏棕紅，清澈乾淨的陳香味，滑潤甘醇的口感。

This finely selected, premium quality "pu-erh cake" (compressed pu-erh) has been stored for more than a decade. When brewed, the tea will yield a slight mahogany appearance. A surprisingly refreshing mature fragrance also comes with a distinctively smooth texture and sweet finish.

高品質の葉だけを厳選し、十数年間も寝かせ、円盤型にまとめた普洱茶。褐色を帯び、清らかに澄みきつた香りのお茶は、口当たりが甘く滑らかです。

五.清香茉莉花茶 Refreshing Jasmine Tea 清香茉莉花茶 茶資每位NT\$80

採選高級綠茶及新鮮茉莉花，透過細緻繁複的薰香工序，製成片片冰心如潔的清雅花茶。

This is produced from carefully selected, superior quality green tea and fresh jasmine. It has undergone a delicate and painstaking fermentation process.

Each tealeaf is processed into a crystal-clear appearance, producing a gracefully, refreshing, fragrant aroma.

高級綠茶と新鮮なジャスミンの花だけを選び、繊細で複雑な工程を経て、しっかり香りを含ませた清らかな花茶に仕上げました。

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

粵菜廳・酒及飲料

啤酒

台灣金牌生啤酒 Taiwan Gold Medal Beer 台灣ビールゴールドメダル	每瓶NT\$220
台灣金牌啤酒 Golden Blend Taiwan Beer 台灣ゴールデン・ブレンドビール	每瓶NT\$200
麒麟啤酒 Kirin Beer キリンビール	每瓶NT\$150
朝日啤酒 Asahi Beer 朝日ビール	每瓶NT\$150
海尼根啤酒 Heineken Beer ハイネケンビール	每瓶NT\$150

酒

陳年紹興酒 V.O. Shaohsing Wine 陳年紹興酒	每瓶NT\$450
精釀陳年紹興酒 Premium V.O. Shaohsing Wine 精釀紹興酒	每瓶NT\$600
十五年窖藏紹興 15 Years Shaohsing Wine	每瓶NT\$1500
高粱酒 Kaoliang Liquor	每瓶NT\$1200

蘇打汽水

可口可樂 CoCa Cola コカ・コーラ	每瓶NT\$90
健怡可樂 Diet Coke ダイエットコーラ	每瓶NT\$90
雪碧 Sprite スプライト	每瓶NT\$90
蘋果西打 Apple Cider アップルサイダー	每瓶NT\$90

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

粵菜廳・酒及飲料

果汁

新鮮柳橙汁 Orange Juice オレンジジュース	每杯NT\$150
新鮮西瓜汁 Watermelon Juice スイカジュース	每杯NT\$150
新鮮奇異果汁 Kiwi Juice キウイ	每杯NT\$180
新鮮哈密瓜汁 Hami Melon Juice メロンジュース	每杯NT\$180

礦泉水

斐濟礦泉水(大) Fiji Mineral Water	每瓶NT\$160
沛綠雅氣泡礦泉水 Perrier ペリエ	每瓶NT\$180

紅、白酒另提供單杯及酒單
Red and white wine menu available up request.

粵菜廳・港式飲茶菜單

【供應時間:17:30~21:00】

魚翅灌湯包 Soup Dumplings with Stuffed Morchella アミガサダケ入りスープ小籠包	NT\$360
晶瑩鮮蝦餃 Steamed Fresh Prawn Dumplings エビ入りギョーザ	NT\$180
經典小籠包 Steamed Wild Mushroom Dumpling 小籠包	NT\$180
豆苗海鮮餃 Seafood and Pea Pith Dumplings シーフードとトウミョウ入りギョーザ	NT\$160
鮮蝦燒賣 Shrimp Shaomai エビシューマイ	NT\$160
豆豉蒸排骨 Steamed Pork Spare Ribs with Black Bean Sauce ポークリブのトウチソース蒸し	NT\$140
XO醬鳳爪 Braised Chicken Claw with XO Sauce 鶏の爪のXOソース蒸	NT\$120

基因
改造

※以上費用均需另加一成服務費
※本餐廳為提供高品質口感之飲茶，採用現點、現做、現蒸之作業，稍後才能將新鮮可口之飲茶服務上桌，謝謝您的耐心等待。
※All Prices are Subject to 10% Service Charge.
※Our restaurant provides high quality and great tasting Yum Cha cooked to order.Your order will take a little time to prepare and deliver freshly cooked to your table.We thank you for your patience during this time.
※上記の料金に10%のサービス料を加算させていただきます
洋酒自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT\$300，威士忌每瓶NT\$500白蘭地每瓶NT\$800，或自備酒水服務費每桌NT\$600
Wine and spirits/service charge for self brought in alcohols: wine NT\$300/bottle,whisky NT\$500/bottle, brandy NT\$800/bottle, service charge for self brought in alcohols NT\$600/table.

粵菜廳・港式飲茶菜單

【供應時間:17:30~21:00】

鮮蝦腐皮卷

Deep Fried Bean Curd Roll with Shrimp

エビの湯葉巻き揚げ



NT\$180

芝士海鮮塔

Seafood Tart with Cheese

チーズ風味シーフードタルト

NT\$160

蘋果叉燒酥

Baked BBQ Pork and Apple Crispy Puff

チャーシューとアップルの中華パイ

NT\$140

蘿蔔千絲酥

Deep Fried Shredded Turinp Roll

中華風大根入りロール揚げ

NT\$140

特色蘿蔔糕

Turnip Cake

特製大根餅

NT\$120

※以上費用均需另加一成服務費

※本餐廳為提供高品質口感之飲茶，採用現點、現做、現蒸之作業，稍後才能將新鮮可口之飲茶服務上桌，謝謝您的耐心等待。

※All Prices are Subject to 10% Service Charge.

※Our restaurant provides high quality and great tasting Yum Cha cooked to order.Your order will take a little time to prepare and deliver freshly cooked to your table.We thank you for your patience during this time.

※上記の料金に10%のサービス料を加算させて頂きます

洋酒自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT\$300，威士忌每瓶NT\$500白蘭地每瓶NT\$800，或自備酒水服務費每桌NT\$600

Wine and spirits/service charge for self brought in alcohols: wine NT\$300/bottle,whisky NT\$500/bottle, brandy NT\$800/bottle, service charge for self brought in alcohols NT\$600/table.

粵菜廳・港式飲茶菜單

【供應時間:17:30~21:00】

燕窩燉鮮奶 (熱) Steamed Bird's Nest with Milk (Hot) ツバメの巣のミルク煮	NT\$420
杏汁木瓜 (熱) Papaya Almond Milk (Hot) パパイヤーモンドミルク	NT\$320
杏汁奶露 (熱) Almond Milk (Hot) アーモンドミルク	NT\$180
紅豆燉鮮奶 (冰) Stewed Red Beans with Milk (Cold) あずきのミルク煮 (冷)	NT\$180
鮮果杏仁豆腐 (冰) Almond Tofu With Fresh Fruit (Cold) フルーツ杏仁豆腐 (冷)	NT\$180
蜜糖龜苓膏 (冰) Honey Tortoise Herb Jelly (Cold) ハニーシロップ亀ゼリー (冷)	NT\$120
香芒鮮奶酪 (冰) Panna Cotta with Mango Sauce (Cold) マンゴーソースのパナコッタ (冷)	NT\$120
椰汁西米露 (冰) Coconut Sago Milk (Cold) タピオカ入りココナッツミルク (冷)	NT\$120
黃金流沙包 Steamed Salted Egg Yolk Custard Bun 卵黄入り団子	NT\$180
葡式焗蛋塔 Portuguese Egg Tart ポルトガル風エッグタルト	NT\$140

※以上費用均需另加一成服務費
※本餐廳為提供高品質口感之飲茶，採用現點、現做、現蒸之作業，稍後才能將新鮮可口之飲茶服務上桌，謝謝您的耐心等待。
※All Prices are Subject to 10% Service Charge.
※Our restaurant provides high quality and great tasting Yum Cha cooked to order.Your order will take a little time to prepare and deliver freshly cooked to your table.We thank you for your patience during this time.
※上記の料金に10%のサービス料を加算させていただきます
洋酒自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT\$300，威士忌每瓶NT\$500白蘭地每瓶NT\$800，或自備酒水服務費每桌NT\$600
Wine and spirits/service charge for self brought in alcohols: wine NT\$300/bottle,whisky NT\$500/bottle, brandy NT\$800/bottle, service charge for self brought in alcohols NT\$600/table.