



| 會友 |
| 論道 |
| 品茗 |
| 鑑古 |
| 酌酒 |
| 撫琴 |
| 宴飲 |

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.

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。

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。

本菜單價格需另加一成服務費。

All prices are subject to 10% service charge.

表示価格に10%のサービス料を加算させていただきます

個人 套餐

\$2000

Set Menu
お一人様用コースメニュー

精美拼盤(酸辣木耳/芝麻雞/燒椒茄花/蒜泥白肉)

Assorted Appetizers (Hot and Sour Black Fungus/Poached Chicken Served with Hot Sauce and Sesame/Steamed Eggplant with Broil Chili in Spicy Sauce/Sliced Pork with Garlic Sauce)
オードブル盛り合わせ (キクラゲの/ホットサワーソース)
(鶏肉の甘辛タレ&白ごま風味)(蒸しナスのニラ縛り/四川風特製タレ) (豚肉のんにくソース)

過敏原:大豆、芝麻

松茸燉土雞

Chicken Soup with Matsutake
松茸入り鶏肉のスープ

香辣琵琶蝦

Shrimp in Spicy Sauce
琵琶エビの辛口仕立て

過敏原:甲殻類

藤椒肥牛

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

豆酥龍虎斑

Steamed Tiger Grouper with Crispy Soy Paste
ハタの蒸し物/豆の粉かけ

過敏原:魚類、大豆

紅油抄手

Szechuan Wonton in Chili Oil
ワンタンのラー油風味

過敏原:麩質穀物

杏仁豆腐

Almond Jelly

杏仁豆腐

過敏原:堅果

四季鮮果

Seasonal Fruit

季節のフルーツ

個人 套餐

\$2500

Set Menu

お一人様用コースメニュー

精美拼盤(手撕茄子🌶️/美味豆魚/ 香烤烏魚子/椒麻雞)

Assorted Appetizers (Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing/ Bean Sprout and Tofu Skin Roll/ Grilled Mullet Roe/ Sliced Chicken Legs Served with Ground Szechuan Pepper and Hot Sauce)

オードブル盛り合わせ (ナスの辛口風味 / もやしの湯葉包み / 焼きカラスミ / 鶏腿肉の華北山椒風味)

過敏原:大豆、芝麻、魚類

一品燉鮮鮑

Braised Abalone

アワビの煮込み

青麻椒龍蝦 🌶️

Lobster with Szechuan Vine Pepper

ロブスター / 華北山椒風味

過敏原:甲殻類

魚香和牛臉頰 🌶️ 🐮

Poached Wagyu Cheek Served with Ginger and Chili Sauce

和牛頬肉の湯がき / ジンジャー&チリソース

乾煎紅條 🌶️

Pan-fried Coral Grouper

焼き魚 (アカハタ)

過敏原:魚類

擔擔麵 🌶️

Szechuan Dan Dan Noodles

タンタン麵

過敏原:麩質穀物、蛋

杏汁木瓜 全素

Fresh Papaya with Almond Soup

パパイア&アーモンドスープ

過敏原:堅果

招牌菜

SIGNATURE DISHES

掛爐烤鴨2吃

\$2600

Peking Duck (1.5hour)

北京ダック(要1時間半)

片皮鴨及(鴨架粥/鴨架米粉湯 二擇一)

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

需等候1.5小時





開水白菜雞豆花 \$320/盅

Chicken Tofu Pudding and Cabbage with
Chicken Consomme(per person)(20minutes)

中華風雞蒸し豆腐とベビーキャベツ入
りチキンスープ(一人前)(要20分)

過敏原:蛋

需等候20分鐘

魚香牛尾 \$320/位

Oxtail Stewed with Ginger and Chili
Sauce(per person)

牛テールのピリ辛煮込み(一人前)





小蔥豆腐

\$400

Minced Tofu with Spring Onion

四川風葱のやっこ

過敏原:大豆



椒麻雞

\$520

Chicken Legs Served with Grounded
Szechuan Pepper and Spring Onion Sauce

鳥腿肉の中国山椒ソース

宮保雞丁 \$500

Kung-Pao Chicken

鶏肉唐辛子炒め



麻婆豆腐 \$450

Mapo Tofu

麻婆豆腐

過敏原:大豆





酥香黃魚(600g) 🌶️

\$1,200

Deep-fried Yellow Croaker(600g) with Hot Sauce(30minutes)

黄魚(600g)のピリ辛揚げ(要30分)

過敏原:魚類

需等候30分鐘





東坡肘子

\$880

Braised Pork Knuckle with Pickled Pepper Sauce(30minutes)

豚すね肉焼きの煮込み(要30分)

需等候30分鐘



藤椒肥牛



\$780

Poached Beef with Vine Pepper Sauce

牛肉の湯がき/花コショウ、唐辛子風味

嗑椒佛手 🌶️

\$500

Braised Pork Knuckle with Mint and Mixed Chili Sauce

豚足の煮込み

青花石鍋魚(紅條) 🌶️🌶️

\$900

Stewed Coral Grouper with Vermicelli and Mixed Pepper

アカハタの土鍋煮/春雨入り

過敏原: 魚類

汗蒸回鍋肉 🌶️

\$480

Fried Sliced Pork with Bean Sauce

酒蒸し肉の回鍋肉(ホイコーロー)



四季豆包餅

\$600

Pan-fried String Beans with Spring Onion Pancake

揚げインゲンの炒め物/ネギ餅巻き

過敏原: 麩質穀物

海鮮蔬菜鍋餅

\$580

Seafood and Vegetable Pancake

シーフード、野菜入り中華餅

過敏原: 麩質穀物、魚類、甲殻類、芝麻

乾燒蝦仁

\$800

Pan-fried Shrimp with Chili Sauce

エビチリソース

過敏原: 甲殻類

正宗水煮牛

\$800

Poached Beef with Hot Sauce

牛肉の辛味煮



冷盤

COLD DISHES



雙刀耳片

\$480

Pork Ear Jelly and Cucumber with Chili Oil
豚耳&豚肉ゼリーのスライス／特製タレ風味

過敏原：芝麻

芝麻雞

\$520

Poached Chicken Served with Hot Sauce and Sesame
鶏肉の甘辛タレ&白ごま風味

過敏原：芝麻



飄香拌烏骨雞

\$580

Poached Silkie Chicken with Hot Sauce

烏骨鶏とヤナギマツタケの辛口和え

過敏原：花生、芝麻



四川烤鴨

\$680

Peking Duck with Szechuan Spicy Sauce(20minutes)

鴨肉の炭火焼き／四川風特製タレ漬け(要20分)

需等候20分鐘



蒜泥白肉

\$420

Sliced Pork with Garlic Sauce

豚肉のにんにくソース

蔥白耳絲

\$420

Shredded Pork Ear with Spring Onions

ミミガー(豚の耳)の白葱和え

奇味松阪豬

\$680

Sweet and Sour Matsusaka Pork

高級豚肉の蒸し揚げ／特製ソース風味

過敏原: 芝麻

麻辣牛肚



\$620

Tripe with Hot Sauce

ハチノスの四川風スパイシーソース煮



夫妻肺片

\$620

Sliced Beef Shank and Beef Tripe with Celery

牛レバーのスライス

過敏原：花生、芝麻

美味豆魚

\$380

Bean Sprout and Tofu Skin Roll

もやしの湯葉包み

過敏原：大豆

椒麻鳳爪

\$480

Chicken Feet Served with Szechuan Pepper and Hot Sauce

鶏の爪の湯がき／椒麻ソース風味



焼椒牛肉

\$520

Sliced Beef Shank with Broil Chili in Spicy Sauce

醤油煮牛肉とニンニクの炒め物／花椒油和え

酸辣木耳

\$380

Hot and Sour Black Fungus

キクラゲの/ホットサワーソース

焼椒茄花

\$380

Steamed Eggplant with Broil Chili in Spicy Sauce

蒸しナスのニラ縛り／四川風特製タレ添え

過敏原:大豆



海鮮類

SEAFOOD

明蝦球(乾燒🌶️/清炒/
宮保🌶️🌶️)

\$400/位

Prawn with Chili Sauce/Sautéed/Kung-Pao(per person)

車エビチリソース/あっさり炒め/唐辛子炒め(一人前)

過敏原: 甲殻類



蔥燒海參王

\$1,580

Braised Premium Sea Cucumber with Scallions
(30minutes)

高級ナマコとネギの煮物(要30分)

需等候30分鐘



剁椒魚頭 🌶️🌶️

\$1,080

Steamed Fish Head with Crushed Chili(30minutes)

魚の頭の唐辛子蒸し(要30分)

過敏原:魚類

需等候30分鐘



鮮鮑魚(椒鹽/貢椒 🌶️)

\$680/位

Abalone with (Salt and Hot Pepper/ Szechuan Vine Pepper)(per person)

(20minutes)

タレ漬けアワビの揚げ物(椒鹽風味・貢椒風味)(一人前)(要20分)

過敏原: 椒鹽(麩質穀物)

需等候20分鐘

遼參(蔥燒/乾燒 🌶️/酸辣 🌶️)

\$800/位

Sea Cucumber with (Scallion/ Chili Sauce/Sour and Hot Sauce)(per person)

(20minutes)

ナマコの煮物(ネギ入り・唐辛子風味・辛酸っぱい風味)(一人前)(要20分)

需等候20分鐘

龍蝦尾(麻婆 🌶️🌶️/鮮花椒 🌶️/酸菜芝麻 🌶️)

\$600/位

Lobster Tail with(Mapo Sauce/ Vine Pepper/ Pickled Mustard Greens)(per person)

(20minutes)

ロブスターの蒸し物(マーボーソース・花コショウ・酸菜&ごま)(一人前)(要20分)

過敏原: 甲殻類(酸菜芝麻: 芝麻)

需等候20分鐘

蝦仁(清炒/宮保 🌶️🌶️/鍋巴)

\$800

Sautéed Shrimps /Kung-Pao/Sweet and Sour Sauce with Crispy Rice

エビの炒め物(油炒め・ピーナッツ入り・おこげ入り)

過敏原: 甲殻類

大麻魚(紅條) 🌶️🌶️

\$800

Stewed Coral Grouper and Mushroom with Dried Vine Pepper

アカハタの切り身とモヤシのスープ辛口

過敏原: 魚類、蛋

東坡肉燜鮑魚

\$680/位

Abalone with Braised Pork Belly

(per person)(30minutes)

トンポーロー&蒸シアワビ(一人前)(要30分)

需等候30分鐘



韭香花椒蒸龍鱈(俗名)

\$300/位

Steamed Cod with Leeks and Szechuan Vine Pepper(per person)

蒸しタラのニラと唐辛子添え(一人前)

過敏原:魚類

豆酥龍鱈(俗名)塊

\$300/位

Steamed Cod Fish with Crispy Soy Paste(per person)

圓鱈(俗名)大豆ソース(一人前)

過敏原:魚類、大豆

瓜仁吻仔

\$500

Sautéed Whitebait with Melon Seeds

スイカの種とシラスの素揚げ

過敏原:魚類、堅果

老罈酸菜魚(紅條)

\$800

Stewed Coral Grouper with Pickled Mustard Green and Pepper

アカハタと酸菜のスープ

過敏原:魚類、蛋





松鼠黃魚(600g)

\$1,200

Deep-fried Yellow Croaker(600g) with Sweet and Sour Sauce(30minutes)

黃魚(600g)の唐揚げ／甘酢風味(要30分)

過敏原:魚類、堅果

需等候30分鐘

金波雙椒魚頭王 🌶️🌶️

\$1,280

Steamed Fish Head with Pickled Pepper and Rice Noodles(30minutes)

魚の頭の雙椒ソース蒸し(要30分)

過敏原:魚類

需等候30分鐘

豆瓣鮮魚 🌶️

\$800

Szechuan Carp with Bean Sauce(30minutes)

蒸し魚の豆板醬ソース(要30分)

過敏原:魚類

限量供應,需等候30分鐘

水煮魚(紅條) 🌶️

\$800

Poached Coral Grouper Served with Hot Sauce

アカハタの四川風煮込み

過敏原:魚類、蛋

肉類

MEAT

饞嘴牛肉乾  

\$750

Deep-fried Beef Jerky with Szechuan Vine Pepper and Chili

揚げ牛肉の四川風ジャーキー

過敏原: 芝麻





牛排火鍋2吃 \$1,280

Short Rib Hot Pot in Two Ways(30minutes)

ビーフステーキ鍋／二種類の食べ方で
(要30分)

需等候30分鐘

米椒嫩蹄花 \$520

Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce

豚足のスープ炒め/辛口風味



牛肉絲(香根🌶️/豆干/蔥爆) 🐮_{澳洲} \$480

Fried Shredded Beef with Cilantro Root/Dried Tofu and Hot Pepper/
Sliced Beef with Scallion
牛肉の細切り香菜炒め/干し豆腐炒め/ネギ炒め
過敏原:豆干(大豆)

乾鍋牛尾 🌶️🌶️ 🐮_{尼加拉瓜} \$680

Oxtail with Herbs and Chili Sauce
煮込み牛テールの辛口炒め

五更腸旺 🌶️🌶️ \$600

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

大刀燒白 🌶️ \$500

Stewed Pork Belly with Pickled Cabbage and Chili Oil(20minutes)
豚肉の醤油煮(要20分)

需等候20分鐘

酸湯肥牛

\$780

Poached Beef and Mushroom with Sour Chili Sauce

牛肉のスープ煮/ホットサワースープ風味



酥方火腿

\$600

Crispy Ham with Bread(20minutes)

サタサタパン入り金華ハムサンド(要20分)

過敏原:大豆、麩質穀物

需等候20分鐘

毛血旺



\$600

Duck Blood and Beef Tripe with Chili Sauce

鴨の血、ホルモン入り四川風辛口スープ

砂鍋椒麻雞



\$520

Sliced Chicken Legs Served with Grounded Szechuan Pepper and Hot Sauce

鶏肉の辛口炒め

過敏原:蛋

辣子雞丁

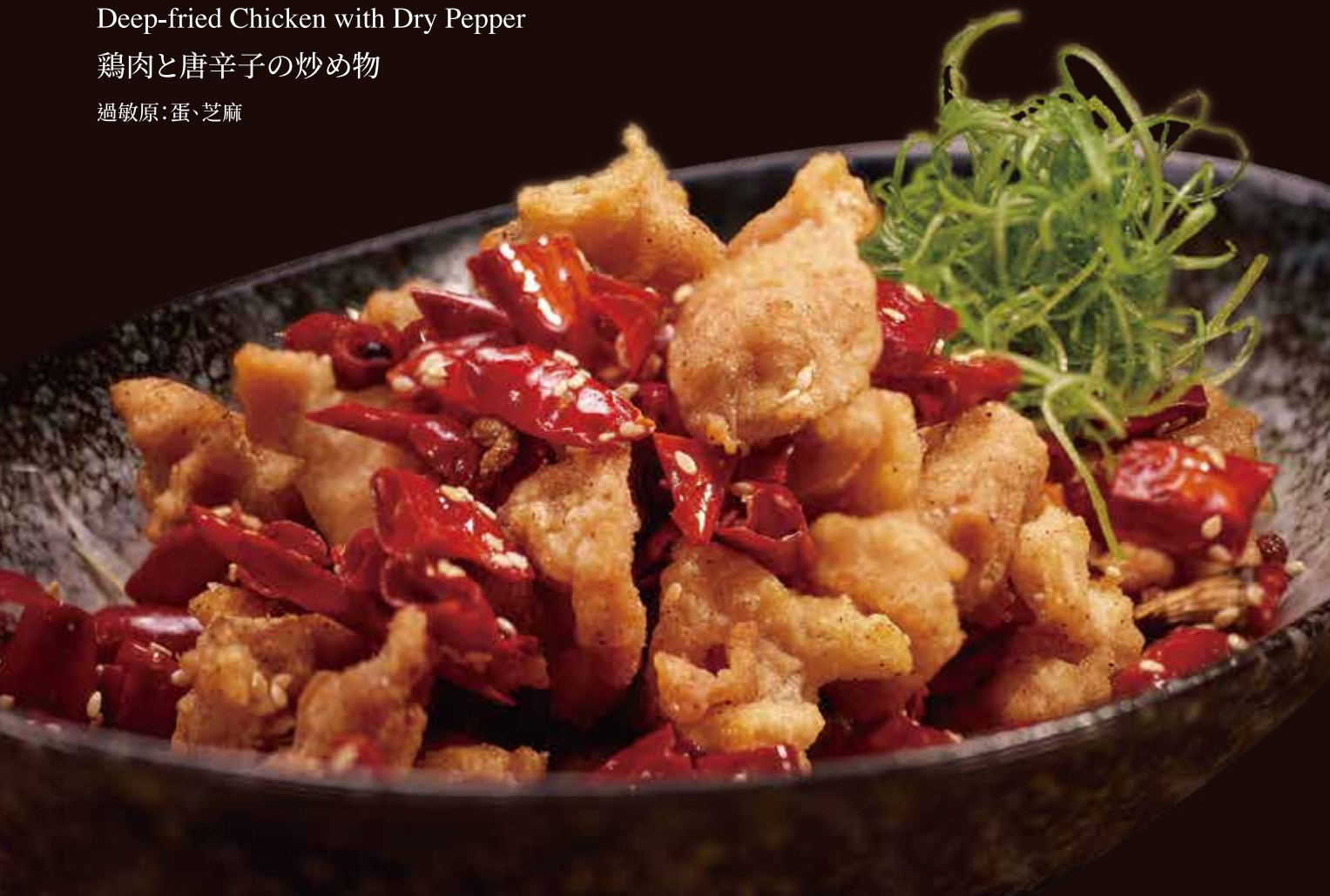


\$550

Deep-fried Chicken with Dry Pepper

鶏肉と唐辛子の炒め物

過敏原:蛋、芝麻



魚香肉絲

\$420

Shredded Pork with Ginger and Chili Sauce

豚肉の四川風ピリ辛炒め



國賓尖椒雞

\$500

Ambassador Stir-fried Hot Chicken

国賓鶏肉炒め

過敏原: 蛋

青椒雞丁

\$500

Pan-fried Chicken with Green Pepper

鶏肉とピーマンの炒め物

過敏原: 蛋

蔬菜 蛋類

VEGETABLES & EGG

乾鍋豆腐皮 

\$360

Stir-fried Tofu Skin with Dried Chili Peppers

油揚げの唐辛子炒め

過敏原:大豆



細皮嫩肉

\$360

Egg Foo Yung Tofu

玉子豆腐のピリ辛揚げ

過敏原:大豆、蛋

宮保臭豆腐

基改

\$360

Deep-fried Stinky Tofu with Kung-Pao Sauce

臭豆腐の唐辛子炒め

過敏原:大豆

蝦仁烘蛋

\$600

Fried Eggs with Shrimp

エビの玉子炒め

過敏原:甲殻類、蛋

魚香烘蛋

\$420

Fried Eggs with Ginger and Chili Sauce

玉子四川風ピリ辛炒め

過敏原:蛋

乾鍋娃娃菜

\$380

Pan-fried Baby Cabbage

白菜の唐辛子炒め

開陽白菜

\$360

Stewed Cabbage with Dry Shrimps

干しエビと白菜の煮物

過敏原:甲殻類



乾煸四季豆

\$480

Pan-fried String Beans

インゲン豆の炒め物

過敏原: 甲殻類

滄鍋空心菜

\$360

Fried Water Spinach with Dried Chili Pepper

空心菜の唐辛子炒め

醬爆蓮白

\$360

Fried Cabbage with Dried Chili Pepper

キャベツの唐辛子炒め

乾煸土豆蓮藕

\$380

Deep-fried Lotus Root and Potato with Chili Pepper

レンコンとジャガイモの炒め物

過敏原: 芝麻





耙豌豆燴時蔬

\$480

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

風味木耳

\$380

Sautéed Black Fungus Country Style
きくらげの田舎風炒め

魚香茄子

\$380

Eggplant with Ginger and Chili Sauce
なす四川風ピリ辛炒め

乾鍋花椰菜

\$380

Stir-fried Cauliflower with Dried Chili
Pepper
ブロッコリーの炒め物



主 食類

RICE & NOODLES

特製蔥油餅

\$400/4片

Stuffed Spring Onion Pancake(4pieces)

特製ネギ餅(4枚)

過敏原: 麩質穀物



蔥油餅

\$120

Spring Onion Pancake

ネギ入りお焼き

過敏原: 麩質穀物

紅油抄手

\$120/5顆

Szechuan Wanton in Chili Oil(5pieces)(30minutes)

ワンタンのラー油風味(5個)(要30分)

過敏原: 麩質穀物

需等候30分鐘

紅油水餃

\$120/5顆

Boiled Dumpling in Chili Oil(5pieces)(30minutes)

餃子のラー油風味(5個)(要30分)

過敏原: 麩質穀物

需等候30分鐘

素蒸餃

全素

\$360/10顆

Steamed Vegetable Dumpling(10pieces)

野菜蒸し餃子(10個)

過敏原: 麩質穀物

銀絲卷(蒸/炸)

全素

\$100

Sliced Roll(Steamed /Deep-fried)

中華パン(蒸し・揚げ)

過敏原: 麩質穀物

烏魚子炒飯

\$500

Fried Rice with Mullet Roe

カラスミのチャーハン

過敏原:魚類、蛋

蝦仁蛋炒飯

\$500

Fried Rice with Shrimp

エビとたまごのチャーハン

過敏原:甲殻類、蛋

擔擔麵

\$120/位

Szechuan Dan Dan Noodles(per person)

タンタン麵(一人前)

過敏原:麩質穀物、蛋

雪菜煨麵

\$380

Shredded Pork Noodles with Soup

雪菜と豚肉のスープ麵

過敏原:麩質穀物



湯類

SOUP

開水白菜雞豆花

\$320/盅

Chicken Tofu Pudding and Cabbage with

Chicken Consomme(per person)(20minutes)

中華風雞蒸し豆腐とベビーキャベツ入りチキンスープ
(一人前)(要20分)

過敏原: 蛋

需等候20分鐘



砂鍋海鮮魚頭 🌶️

\$2,000

Stewed Fish Head with Seafood in Casserole (40minutes)

魚の頭と海鮮の土鍋煮(要40分)

過敏原: 魚類、甲殻類

需等候40分鐘

酸辣湯 🌶️

\$500

Hot and Sour Soup

サンラータン

過敏原: 蛋、大豆

豌豆肚條湯

\$500

Pork Tripe and Pea Beans Soup

エンドウ豆と豚の胃のスープ





連鍋湯

\$500

Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes)

豚肉とカブのスープ(要20分)

需等候20分鐘

竹笙豆花

\$180/盅

Bamboo Piths and Bean Curd Soup(per person)

キヌガサ茸と豆花のスープ(一人前)

過敏原:大豆

翡翠瑤柱

\$180/盅

Spinach and Scallop Pottage(per person)

帆立とほうれん草のスープ(一人前)

點心類

DESSERT

杏汁木瓜

全素

\$280/盅

Fresh Papaya with Almond Soup(per person)(30minutes)

パパイヤ杏仁スープ(一人前)(要30分)

過敏原:堅果

需等候30分鐘



杏汁官燕

全素

\$1600/盅

Almond and Swallow's Nest Sweet Soup
(per person)(40minutes)

ツバメの巣の杏仁スープ(一人前)(要40分)

過敏原:堅果

需等候40分鐘

杏仁奶露

全素

\$200/盅

Almond and Milk Soup(per person)

杏仁ミルク(一人前)

過敏原:堅果

冰糖官燕

全素

\$1600/盅

Rock Sugar and Swallow's Nest Sweet
Soup(per person)(40minutes)

氷砂糖ツバメの巣(一人前)(要40分)

需等候40分鐘

核桃糊

蛋奶素

\$200/盅

Walnut Paste(per person)(20minutes)

胡桃のとろとろスープ(一人前)(要20分)

過敏原:堅果、花生、奶

需等候20分鐘



棗泥鍋餅

蛋奶素

\$500

Mashed Date Paste Pancake(20minutes)

中華風薄焼き餅(ナツメのこしあん入り)(要20分)

過敏原:麩質穀物・蛋

需等候20分鐘

豆沙鍋餅

蛋奶素

\$360

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)(要20分)

過敏原:麩質穀物・蛋

需等候20分鐘

茉莉花糍粑

\$240/4個

Deep-fried Glutinous Rice Cake with
Jasmine(4pieces) (20minutes)

中華風蒸し餅／ジャスミン風味(4個)
(要20分)

過敏原:麩質穀物

需等候20分鐘

杏仁豆腐

全素

\$180/盅

Almond Jelly(per person)

杏仁豆腐(一人前)

過敏原:堅果





蟹殼黃

\$320/4個

Baked Scallion-stuffed Sesame
Biscuit(4pieces)(30minutes)

ミニ葱胡椒餅(4個)(要30分)

過敏原:麩質穀物、芝麻

需等候30分鐘

五穀雜糧糕

蛋奶素

\$240/4個

Fried Multigrain Cake(4pieces)(20minutes)

雜穀入り蒸し餅(4個)(要20分)

過敏原:麩質穀物、花生、奶、堅果

需等候20分鐘

老糟香餅

\$320/4片

Pan-fried Fermented Rice
Pancake(4pieces)(20minutes)

レーズン入り焼き中華餅／

酒糟風味 (4枚)(要20分)

過敏原:麩質穀物

需等候20分鐘



