



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

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.

当レストランで使用している豚肉の原産地は全て台湾です。

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。

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

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)

中華風鶏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)





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





小蔥豆腐 非基改 \$400

Minced Tofu with Spring Onion

四川風葱のやっこ

過敏原:大豆



宮保雞丁 非基改 \$500

Kung-Pao Chicken

鶏肉唐辛子炒め



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

麻婆豆腐 非基改 \$450

Mapo Tofu

麻婆豆腐

過敏原:大豆



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



飄香拌烏骨雞

\$580

Poached Silkie Chicken with Hot Sauce

烏骨雞とヤナギマツタケの辛口和え

過敏原: 花生、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



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

過敏原: 芝麻

燒椒牛肉

\$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

過敏原: 芝麻

酸辣木耳

\$380

Hot and Sour Black Fungus

キクラゲの/ホットサワーソース

燒椒茄花

\$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、芝麻



海鮮類

SEAFOOD

明蝦球(乾燒/清炒/宮保  ) \$400

Prawn with Chili Sauce/Sautéed/Kung-Pao

車エビチリソース/あっさり炒め/唐辛子炒め

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

Abalone with (Salt and Hot Pepper/ Szechuan Vine Pepper)(20minutes)

タレ漬けアワビの揚げ物(椒鹽風味・貢椒風味)(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

Sea Cucumber with (Scallion/ Chili Sauce/Sour and Hot Sauce)(20minutes)

ナマコの煮物(ネギ入り・唐辛子風味・辛酸っぱい風味)(要20分)

需等候20分鐘

龍蝦尾(麻婆🌶️🌶️🍷非基改/鮮花椒🌶️/酸菜芝麻🌶️) \$600

Lobster Tail with(Mapo Sauce/ Vine Pepper/ Pickled Mustard Greens)(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)(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(鍋巴:芝麻)

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

Abalone with Braised Pork Belly

トンポーロー&蒸しアワビ(要30分)

需等候30分鐘



韭香花椒蒸龍鱔(俗名)

\$300

Steamed Cod with Leeks and Szechuan Vine Pepper
蒸したラのニラと唐辛子添え
過敏原：魚類

豆酥龍鱔(俗名)塊

\$300

Steamed Cod Fish with Crispy Soy Paste
圓鱔(俗名)大豆ソース
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 Garoupa with Pickled Mustard Green and Pepper
魚と酸菜のスープ
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)
魚の切り身の豆腐煮込み(要30分)
過敏原：魚類

限量供應,需等候30分鐘

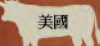
水煮魚(紅條)

\$800

Poached Garoupa Served with Hot Sauce
魚の四川風煮込み
過敏原：魚類、蛋

肉類

MEAT

饞嘴牛肉乾   美國

\$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   美國 \$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) \$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 \$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  

\$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 Patato 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



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 Wonton 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

Szechuan Dan Dan Noodles

タンタン麵

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)

中華風鶏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

非基改

\$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)

キノ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-fied 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

老糟香餅

\$320/4片

Pan-fied 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

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

