

冷

— 食類 —
Cold Dishes



辣拌杏鮑牛肉絲 **\$400**
Shredded Beef and King Oyster Mushroom with Chili Sauce
牛肉とエリンギの和え物/唐辛子風味
牛小排帶有豐富細緻的口感卻完全鎖住肉汁，杏鮑菇吸取麻香醬汁，入口時有多味交融，讓麻辣香氣完整保留在唇齒之間，香醇風味挑動味蕾。



藿香白肉 **\$380**
Sliced Pork with Green Shiso in Spicy Sauce
豚肉の湯がき/中華ハーブ風味
肥嫩白肉泡在醬汁中將甜、鮮、辣、甜融合得恰到好處，整體鮮嫩多汁，完全不乾柴，這樣的絕妙搭配令人回味不已。

椒麻雞 **\$450**
Chicken with Grounded Szechuan Pepper and Hot Sauce
鳥腿肉の中華山椒ソース
川味冷盤首選，冰鎮土雞肉，蔥木花椒入味，清爽口感，經典鮮香味美。

蔥白耳絲 **\$360**
Shredded Pig's Ear with spring onions
ミミガー(豚の耳)の白葱和え
這道功夫冷盤著重刀工，將豬耳朵切成細絲再搭配蔥絲，食材充滿淡雅香氣，入口鹹香爽脆。

手撕茄子 **\$360**
Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing
ナスの辛口和え
將新鮮茄子蒸熟後切塊，淋上以青辣椒碎、朝天椒碎等爆香過的醬汁，辛香風味綿綿不絕。

小蔥豆腐 **\$380**
Fired Tofu Spring Onion
四川風葱のやっこ
四川家常涼拌豆腐，卻有與眾不同的塑形，青蔥與韭菜完美比例混和，入口清爽且富有香氣，在品嚐麻香川菜後吃一口去辣解膩。

以上價錢均需另加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge.
上記の料金に10%のサービス料を加算させて頂きます

海

— 食類 —
Sea Foods



濃辣酸菜魚 **\$500**
Fish with Pickled Cabbage in Crushed Chili Soup
四川風漬物と魚のスープ
為四川民間家常菜，流傳甚廣，酸菜魚片鮮嫩爽滑，與鹹香鮮美、酸度適中的湯底完美結合，微辣不膩，魚肉入口滑嫩細緻。

鍋巴蝦仁 **\$620**
Fried Shrimps with Crispy Rice
エビのおこげ
將淋了蕃茄的草蝦仁醬汁，倒入鍋巴中發出滋的一聲，脆脆的鍋巴吃來像米果，醬汁提點出酸甜香氣，令人回味再三。

宮保蝦仁 **\$580**
Shrimp with Kung Pao Sauce
エビの辛唐子炒め
將焗過的花椒、乾辣椒加入宮保醬大火拌炒，Q彈的蝦仁吸附飽滿醬汁，彈牙爽口，鮮甜爽辣有勁。

青麻椒焗蝦球 **\$280/隻**
Prawn with Szechuan Vine Pepper
四川風エビ炒め/花コショウ風味
過油後的新鮮虎蝦，肉質飽滿緊實，辣中帶著麻香的銷魂調味，九層塔調味則綜合了辣度，帶領舌尖來到秘境，令人垂涎。

韭香花椒蒸鱈魚 **\$180/塊**
Steamed Cod with Leeks and Szechuan Vine Pepper
蒸しタラのニラと唐辛子添え
將鱈魚與青龍椒圈、紅辣椒絲一同拌炒、調味。魚肉滑嫩，一入口可以嚐到麻椒的麻香及米豆醬的豆香，最後透出一絲微鹹的花椒香氣，在唇齒間綻放。



剁椒魚頭 **\$680**
Steamed Fish Head with Crushed Chili
魚の頭の唐辛子蒸し
魚頭霸氣鋪上滿滿紅椒，香氣撲鼻，鋪上蔥絲並淋上熱油，將蔥香及剁椒香氣釋放，結合魚肉鮮美與湘式香辣，誘人食欲，齒頰留香。

以上價錢均需另加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge.
上記の料金に10%のサービス料を加算させて頂きます

肉

— 食類 —
Meat



土豆辣雞米 **\$450**
Stir-fried Chicken and Potato with Chili Peppers
鶏肉とジャガイモの唐辛子炒め
雞腿肉切塊後十分嫩口，馬鈴薯鬆脆，各種辣椒的滋味交錯麻辣鮮香，層次豐富的辣椒香氣在味蕾中流竄，是道令人百吃不膩的家常小吃。

青椒雞丁 **\$480**
Fried Chicken with Green Chili
ピーマンと鶏肉の炒め
青椒雞帶有香脆微辣口感，雞腿肉切丁與青椒雞丁、蒜末等拌炒爆香，起鍋前淋上帶有麻香味的藤椒油，入口滋味令人驚豔。

松茸干貝炒菲力 **\$550/小份**
Stir-fried Fillet Mignon with Scallop and Mushroom
牛フィレ肉炒め/ホタテ、マッシュルーム添え
外脆內嫩的牛肉香氣與松茸特殊香味，伴隨刀口椒與鮮花椒的辛香氣息，讓味蕾滋滋芬芳且滋味多采。



水煮牛 **\$680**
Poached Beef Served with Spicy Soup
牛肉の辛味煮
爆香乾朝天椒及花椒粒，與豆瓣醬、紅油等共同烹煮，牛肉鮮香適口，吸取麻辣湯汁香辣夠味。



魚香肉絲 **\$380**
Shredded Pork with Hot Bean Sauce
豚肉の四川風ピリ辛炒め
川菜中經典菜餚，先把蔥蒜薑炒出辛香氣味，再加上辣椒醬快炒肉絲，起鍋前淋少許醋提味，肉絲軟嫩，下飯極品。

以上價錢均需另加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge.
上記の料金に10%のサービス料を加算させて頂きます



小炒黃牛肉 **\$500**
Fried American Beef with Hot Pepper
牛肉のピリ辛炒め
初入口可嚐到那種帶點強悍的鮮香，黃牛肉帶有些許嚼勁，細細咀嚼後，牛肉甘甜鮮味一點一點釋放出來，微微辣勁又略帶麻香的滋味令人回味無窮。



嚴選雞腿肉香炸至外表微酥，雞肉依舊鮮嫩多汁，各式辣椒大火炒香氣逼人，搶眼紅豔。



酸湯肥牛 **\$700**
American 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
將菇類切片鋪底，嚴選安格斯牛肉刷成粉紅色鋪在菇類上，加入酸湯均勻混和後淋在滑嫩牛肉片上，綴以香菜及中芹，吸飽酸湯的牛肉及菇更顯鮮香爽口。



以上價錢均需另加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge.
上記の料金に10%のサービス料を加算させて頂きます



大刀燒白 **\$480**
Stewed Pork Belly with Pickled Cabbage and Chili Oil
豚肉の醬油煮
四川知名江湖菜，流傳百年，燒白即扣肉，長寬片如大刀，色澤紅亮五花肉，搭上鹹香客家酸菜，甘美提味，振發食慾。



蹄花燒龍虎斑 **\$550**
Pan-fried Pork Knuckle and Grouper with Chili Sauce
ハタと豚足の上鍋蒸し/唐辛子風味
豬蹄軟嫩滑口、龍虎斑Q彈緊實，搭配入味的麻辣香氣，這道海陸融於一味的菜色，讓人瞬間感受到這道四川調味的獨特香辣魅力。

蔬

— 食類 —
Vegetable



嗆鍋空心菜

每份/一人前/Per Portion \$300

Fried Water Spinach with Dried Chili Pepper
空心菜的唐辛子炒め

以花椒粒與乾辣椒爆香後，放入空心菜大火翻炒出香氣，嗆炒過後每一口仍保持爽脆嫩滑口感，並著辣椒花椒香味，十足過癮。

醬爆蓮白

每份/一人前/Per Portion \$300

Fried Cabbage with Dried Chili Pepper
キャベツの唐辛子炒め

帶著川菜辣味又帶點湘式剁椒醬香，藤椒油香氣撲鼻而來，令人垂涎三尺，以深厚功力控制火候，讓蓮白保持一定的硬脆爽度，嚐起來鮮鹹微辣，香甜味厚。

宮保臭豆腐

每份/一人前/Per Portion \$320

Deep Fried Tofu with Kung Pao Sauce
臭豆腐の唐辛子炒め

精挑細選的臭豆腐外皮炸得乾，豆腐內部卻濕潤蓬鬆，與宮保醬汁以大火拌炒，入口時一股麻辣香勁竄出，為舌尖感受再添一味。

風味木耳

每份/一人前/Per Portion \$350

Sauteed Black Fungus Country style
きくらげの田舎風炒め

木耳川燙過後口感Q彈，大量的蒜片、乾辣椒拌炒，完整吸附醬汁，乾爽不油膩餘韻帶著麻香縈繞在舌尖。

干鍋豆腐皮

每份/一人前/Per Portion \$320

Stir-fried Tofu Skin with Dried Chili Pepper
油揚げの唐辛子炒め

豆腐皮嫩中帶勁，細細咀嚼後，豆子的甘甜鮮味則一點一點的釋放出來，五花肉片也釋放肉香，後勁帶有微微辣度又略帶麻香的滋味令人回味無窮。



家鄉風味茄

每份/一人前/Per Portion \$360

Star-fried Eggplant and Vegetable with Chili Bean Sauce
シーフード、野菜入り中華餅

ナス、枝豆、パプリカの炒め物

切丁的茄子吸飽醬汁，鹹香美味且口感綿密，與甜椒、肉末拌炒後，吃起來不油膩，鮮美爽滑，讓人一口接一口。

麵

— 食類 —
Noodles



海鮮蔬菜鍋餅

每份/一人前/Per Portion \$320

Seafood and Vegetable Pancake
シーフード、野菜入り中華餅

ナス、枝豆、パプリカの炒め物

將本土養殖肉質細嫩甘甜的潮鯛，以創意鍋餅料理呈現。將魚肉與蝦仁過油後以鹽、蔥花調味，與青江菜、金針菇、香菇、豆干及冬粉一併包入麵糰內。撒上芝麻增添香氣，煎至金黃香脆，搭配內餡品味外酥脆內鹹香的滋味。



特製蔥油餅

每份/一人前/Per Portion \$300

Special Spring Onion Pancake
ネギ入りお焼き

許多大老闆來國賓用餐時，總會指定隱藏菜色，這道蔥油餅關鍵步驟，是在煎炸時的火候掌控，配上飽滿多汁清甜的青蔥內餡，鹹香誘人。



蟹殼黃

每份/一人前/Per Portion \$180

Baked Scallion-stuffed Biscuit
ミニ葱胡椒餅

形如螃蟹背殼，色如蟹黃因而得名。香噴噴的蟹殼黃咬下時十分酥脆，滿口鹹香，令人回味無窮。

湯甜

— 品類 —
Soup & Dessert



開水白菜

每份/一人前/Per Portion \$280

Cabbage with Chicken Consomme
中華風ベビーキャベツ入りチキンスープ

選用老母雞和金華火腿熬煮，再用「吊湯」手法，烹調過程沒有加任何調味料，湯質純清，呈淡茶色且清澈見底。耗時兩天吊出的湯，口感醇厚，聚所有精華於一盅。

雞豆花

每盅/一人前/Per Portion \$220

Chicken Tofu Pudding Soup
鶏肉と卵黄の蒸し物入りスープ

著名功夫菜，將上等雞胸肉與蛋清打成漿，過濾蒸熟，保留食材原鮮，並凝至豆花狀，倒入黃金老母雞湯，為少見的功夫名菜。

酸辣湯

每盅/一人前/Per Portion \$130

Hot and Sour Soup
サンラータン

川式酸辣湯偏辣微酸，豆腐、木耳、豬血、筍絲、蛋花與肉絲融合至湯中，文火慢燻，小滾煨出食材鮮味，微酸帶辣，春夏湯類好選擇。

杏仁奶露

每份/一人前/Per Portion \$180

Almond and Milk Soup
杏仁ミルク

南北杏磨成熬煮的杏仁奶露，淡雅的清甜香氣，完全不同於坊間香精刺鼻的氣味，色澤雪白，濃厚醇香，可品嚐出最天然營養的絕佳風味。



杏仁豆腐

每份/一人前/Per Portion \$160

Almond Jelly
杏仁豆腐

香港空運來台新鮮南北杏，每日研磨成漿，烹煮時需精心照料避免產生焦味，入口時不只軟Q香濃，更能品嚐到廚師心意。



川菜 推薦

國賓川菜廳成立於1964年，已飄香半世紀，乃台灣最有歷史韻味的川菜館，每年均赴大陸各地名店習藝尋味，帶回正宗道地川味佳餚，被台北市政府嚴選為「必吃老味道餐廳」。