

開胃前菜 前菜



セロリと牛肉炒め(米国产)
香根牛肉絲(美國牛)

NT\$280



木耳の炒め
川麻炒雲耳

NT\$280

瓜の種と魚炒め
瓜仁小魚

NT\$280

塩と胡椒の魚揚げ
椒鹽水晶魚

NT\$260

鶏もも肉の「紹興酒」漬け
紹興醉雞腿

NT\$220

塩と胡椒の豚スペアリブ唐揚げ
椒鹽排骨

NT\$200

スペアリブの特製ソース炒め
芝麻京都骨

NT\$200



玉子豆腐炒め (遺伝子組み換えでない:大豆)
細皮嫩肉(非基因改造黄豆)

NT\$200

開運前菜五品盛り合わせ
(骨付き鶏の煮込み、キクラゲ炒め、チャーシュー、台湾風キムチ、大根酢漬け)
開運五彩碟

NT\$180

(老廣油雞、川味炒木耳、金牌叉燒、黄金泡菜、陳醋蘿蔔)

栗と胡麻揚げ
麻香芝麻脆核桃

NT\$120

塩づけキャベツ炒め
古早味麻香炒酸菜

NT\$120

食品アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお知らせください
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

上記価格はサービス料別です
所有價格均需另加一成服務費。



辛い 辣



ベジタリアン 素



シェフからのおすすめ 主廚推薦



主菜 メイン

- | | | | | | |
|---|--|-----------|---|--|---------|
| 👍 | 北京ダック三品料理 (一羽のみ)
(クレープ包み、鴨肉のレタス包み、鴨肉入りお粥/チャーハン/
そば/スープ 4より1つお選びいただけます) | NT\$3,000 | 👍 | 生姜風味の魚の顎
薑蔥魚下巴 | NT\$320 |
| | 一鴨三吃
(片皮鴨卷、生菜鴨鬆、鴨粥/炒飯/撈麵/湯 4選1) | | 👍 | ジンジャーと牛肉の土鍋(米国产)
薑蔥牛肉煲 (美國牛) | NT\$580 |
| 👍 | 特製クリスピーチキン(半羽)
金牌脆皮雞 (半隻) | NT\$680 | 👍 | パイナップル入り酢豚
糖醋咕咾肉 | NT\$480 |
| | 骨付き鶏の煮込み
黃油雞 | NT\$360 | | 豚足の三杯ソース炒め
三杯豬腳 | NT\$380 |
| | 紹興酒のカニ蒸し
花雕蒸螃蟹 | NT\$1,500 | | 海鮮と豆腐の土鍋 (遺伝子組み換えてない:大豆)
海鮮豆腐煲(非基因改造黃豆) | NT\$680 |
| 👍 | ホタテとエビボールのXOソース炒め
XO醬炒西蘭花干貝蝦球 | NT\$780 | 👍 | キノコと野菜炒め (遺伝子組み換えてない:大豆)
羅漢燴豆腐(非基因改造黃豆) | NT\$380 |
| 👍 | アワビと大蒜炒め
避風塘九孔 | NT\$600 | 👍 | 季節の野菜炒め盛り合わせ
綜合時蔬 | NT\$320 |
| 👍 | XOソースの魚ボール揚げ
XO醬爆龍膽球 | NT\$680 | | 皮蛋と塩漬け卵と野菜炒め
金銀蛋灼時蔬 | NT\$220 |
| 👍 | 大蒜と魚の土鍋
蒜子紅燒斑腩煲 | NT\$680 | | | |



シェフからのおすすめ 主廚推薦



辛い 辣



ベジタリアン 素

食品アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお知らせください
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

上記価格はサービス料別です
所有價格均需另加一成服務費。



湯品 スープ



アワビ入り仏跳牆スープ/一人前
鮑魚佛跳牆/位

NT\$980

豚のスペアリブスープ/一人前
霸王花排骨湯/位

NT\$350



海鮮サンラータン/一人前
(遺伝子組み換えでない:大豆)

NT\$300



海鮮酸辣湯/位 (非基因改造黃豆)

季節のスープ/一人前
季節煲湯/位

NT\$280

カニミソ入りの海鮮スープ/一人前
蟹黃海鮮羹/位

NT\$250

豆腐と鶏のスープ/一人前
(遺伝子組み換えでない:大豆)

NT\$220

菊花清雞湯/位 (非基因改造黃豆)

コーンチャウダーと鶏肉/一人前
(遺伝子組み換えでない:トウモロコシ)

NT\$220

雞蓉玉米羹/位 (非基因改造玉米)



キノコ入りのベジタリアンスープ/一人前
素燉野蕈湯/位

NT\$250

食品アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお知らせください
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

上記価格はサービス料別です
所有價格均需另加一成服務費。



辛い 辣




ベジタリアン 素



シェフからのおすすめ 主廚推薦





飯/麵/粥 ご飯/麵/お粥


-  揚州チャーハン(海老とハム入り) **NT\$380**
揚州炒飯
- カラスミと卵チャーハン **NT\$380**
烏魚子蛋炒飯
- 広東焼きそば **NT\$380**
廣東炒麵
- 牛肉入り焼そば(米国産) **NT\$380**
乾炒牛河(美國牛)
- ピータン)と豚肉入りのお粥 **NT\$320**
皮蛋瘦肉粥

食品アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお知らせください
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

上記価格はサービス料別です
所有價格均需另加一成服務費。

 辛い 辣

 ベジタリアン 素

 シェフからのおすすめ 主廚推薦



點心 点心



エビ湯葉巻き揚げ
(遺伝子組み換えでない:大豆)
鮮蝦腐皮卷(非基因改造黃豆)

NT\$280

海鮮湯包/一人前
原盅海鮮灌湯包/位

NT\$220

えび蒸し餃子(3個)
晶瑩鮮蝦餃(3粒)

NT\$200



大根もちのXOソース炒め
XO醬炒蘿蔔糕

NT\$180

シウマイ(3個)
蟹皇蒸燒賣(3粒)

NT\$160



野菜餃子蒸し(3個)
羅漢素蒸餃(3粒)

NT\$150

水果甜品 果物・デザート



白玉入り杏仁茶
杏仁茶湯圓

NT\$150

ペカンとアブリコットスープ
南北杏雲耳燉長壽果

NT\$120

サトイモ入りタピオカミルク(ホット/コールド)
芋香西米露(熱/冷)

NT\$120

季節の果物盛り合わせ
季節水果盤

NT\$120

抹茶アイスクリーム
抹茶冰淇淋

NT\$150

食品アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお知らせください
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

上記価格はサービス料別です
所有價格均需另加一成服務費。



辛い 辣



ベジタリアン 素



シェフからのおすすめ 主廚推薦

