



禧粵樓

HEE YUET LAU

喝酒不開車，安全有保障

Drive don't drink, drink don't drive./No drunk driving for safety's sake
安全を守るために、飲酒運転は絶対になさらないでください。

未滿18歲者,禁止飲酒，本場所不販賣酒予未滿18歲者

Underage of 18, drinking is disallow, This restaurant don't sell alcohol to people underage of 18
18歲未滿は飲めません，このレストランは18歲未滿の人にアルコールを販売していません。

如果您有任何關於食物過敏的擔憂，請於點餐前提醒您的服務生。

Should you have any concerns for food allergens, please let your server know of any allergies prior to ordering.
お客様にどのような食物アレルギーのご心配がある場合にも、料理をご注文される前にサービススタッフまで注意を払うようお願いいたします。

自帶酒酌收清潔費 葡萄酒300元，烈酒500元(酒精濃度40%)啤酒每瓶30元

The corkage is NTD300 per bottle for wine, NTD 500 for liquor (40% alcohol content), and NTD 30 for beer.
お客様ご自身で持ち込まれた酒類については、清掃料としてワインNT\$300、ウィスキーNT\$500(アルコール度数40%)、
ビールは1瓶当たりNT\$30を頂戴いたします。

【主廚推薦】

Chef's Recommendation / シェフのおすすめ

蒜味吊燒雞襯轟炸薯條 (半隻)

Garlic-flavored Roasted Chicken Served with French Fries (Half)

ガーリック風味のローストチキンとフレンチフライ(半羽)

NT\$ 480

青檸黃金明蝦球

Fried Prawn Balls with Lime

エビ団子のライムソース

NT\$ 420

薑蔥乾燒鮭魚下巴

Dry-braised Salmon Chin with Ginger and Scallions

鮭の頭揚げ葱と生姜添え

NT\$ 420

摩卡金湯浸食蔬

Stir-fried Vegetables in Mocha and Pumpkin Sauce

茹で野菜のコーヒーパウダー入りパンプキンソ

NT\$ 280

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.



營業時間

午餐 11:30 – 14:00

晚餐 17:30 – 21:00

位於飯店二樓，主打冬春濃郁、夏秋清爽的傳統粵菜之外，也為滿足貴賓多元需求提供原味台菜、精緻飲茶、美味點心等。



【主廚推薦】

Chef's Recommendation / シェフのおすすめ

甜酒西施煙燻龍圓鱈 (犬牙南極魚)

NT\$ 580

Smoked Toothfish with Liqueur and Egg White

スモーク・マジェランアイナメの卵白、清酒の甘辛醤油ソース、アスパラガス添え

X.O醬炒骰子牛 🌶️ (台灣豬) (紐澳牛)

NT\$ 520

Stir-fried Beef Cubes with XO Sauce

(Taiwanese pork)(New Zealand and Australia Beef)

サイコロステーキのX.O醬添え

松露美極生抽蝦

NT\$ 520

Stir-fried Shrimps with Truffle and Light Soy Sauce

エビとトリュフの醤油炒め

蒜味吊燒雞襯轟炸薯條 (半隻)

NT\$ 480

Garlic-flavored Roasted Chicken Served with French Fries (Half)

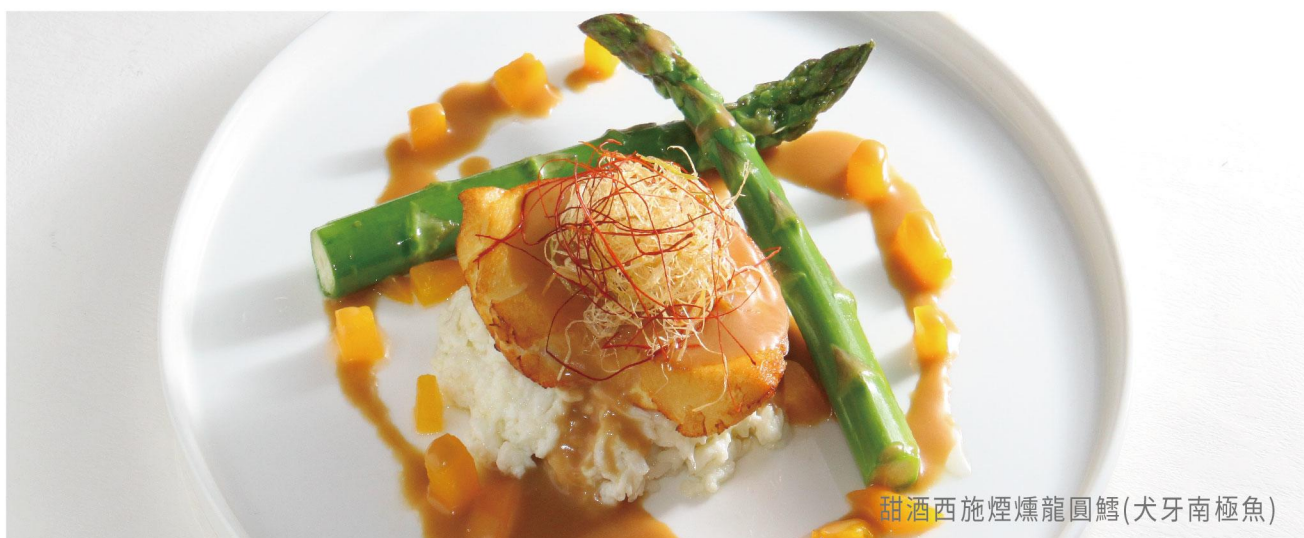
ガーリック風味のローストチキンとフレンチフライ(半羽)

青檸黃金明蝦球

NT\$ 420

Fried Prawn Balls with Lime

エビ団子のライムソース



甜酒西施煙燻龍圓鱈(犬牙南極魚)

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【開胃前菜】

Appetizer / 前菜

海蜇蔥油豬火踵 (台灣豬)

Jellyfish and Smoked Ham with Scallion Oil (Taiwanese pork)

網蹄(豚足の骨なし豚足詰め)の葱油、クラゲ添え

NT\$ 260

蜀川風味皮蛋 🌶️🌶️

Preserved Eggs with Spicy Sauce

四川風ピータンのスパイシーソース添え

NT\$ 160

琥珀辣汁雲耳 🌶️🌶️🌶️

Black Fungus with Spicy Sauce and Walnuts

きくらげとクルミのスパイシーソース添え

NT\$ 160

明太子玉子焼

Japanese Omelet with Mentaiko

明太子入り卵焼き

NT\$ 120

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

燒味鴛鴦拼(烤鴨/油雞/叉燒/牛腩) 任選二樣 (台灣豬)(澳洲牛) NT\$ 380

Two-in-one Siu Mei Platter

(Roasted Duck/ Soy Sauce Chicken/Barbecued Pork/Beef Shank) Choose whichever two from the four items (Taiwanese pork)(Australian beef)

燒味2種類盛り合わせ(ローストダック/チキン/チャーシュー/牛スネ) お好きな2種類をお選びいただけます

明爐燒烤鴨 NT\$ 320

Roasted Barbecued duck with sweet paste

明爐ローストダック

古銅色嫩雞 NT\$ 320

Soy-flavored Chicken

古銅色柔らかチキン

甜在心叉燒 (台灣豬) NT\$ 320

Barbecue Pork with Honey Sauce (Taiwanese pork)

チャーシューのハニーソース添え

老汁滷牛腩 (澳洲牛) NT\$ 320

Braised Beef Shank (Australian beef)

牛スネ肉の醤油煮込み

藥香醉翁雞 NT\$ 260

Herbal-flavored Shaoxing Drunken Chicken Rolls

鶏肉の紹興酒漬け

脆皮燒腩磚(每日限量) (台灣豬) NT\$ 280

Crispy BBQ Pork(Daily limit) (Taiwanese pork)

脆さ皮は肉を焼く(毎日限定)



明爐燒烤鴨

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【燒味滷水】

BBQ and Marinated Selections / 焼き物と煮込み

蘭陽櫻桃片皮鴨 (1隻) 3吃

NT\$ 1980

(片皮鴨//炒鴨鬆/炒鴨架/炒鴨絲//生滾粥/滾鴨湯米粉)

Cherry Roasted Duck (Whole) (3 courses)

(Slice//Stir-fried Duck Floss/Stir-fried Duck Legs and Body/Stir-fried Shredded Duck//Congee/
Rice Vermicelli in Duck Broth)

蘭陽櫻桃片ローストダック(1羽) 3種類の食べ方で楽しみいただけます

(ローストダックのスライス//ローストダック炒め/ローストダックの足と体炒め/ローストダックの千切り炒め//おかゆ/ビーフン入りスープ)

燒味三重奏 (烤鴨/油雞/叉燒/牛腱) 任選三樣 (台灣豬)(澳洲牛)

NT\$ 460

Three-in-one Siu Mei Platter

(Roasted Duck/Soy Sauce Chicken/Barbecued Pork/Beef Shank) Choose whichever three from the four items (Taiwanese pork)(Australian beef)

燒味三重奏

(ローストダック/チキン/チャーシュー/牛スネ) お好きな3種類をお選びいただけます



蘭陽櫻桃片皮鴨

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【生猛游水】

Live Seafood / 新鮮なシーフード

甘露玉樹蔥油蒸石斑 (約1000g)

NT\$ 1300

Steamed Grouper with Chinese Kale, Scallions in Soy Sauce

ハタの姿蒸し芥蘭菜(ケイラン)と葱添え醤油風味

樹子玉樹蔥油蒸石斑 (約1000g)

NT\$ 1300

Steamed Grouper with Chinese Kale, Scallions and Cordia

ハタの姿蒸し芥蘭菜(ケイラン)、葱と破布子添え

避風塘辣炒藍鑽蟹 (約360g) 

NT\$ 960

Stir-fried Blue Swimmer Crab with Minced Garlic and Dried Chilies

避風塘ブルークラブのチリガーリック炒め

樹子甘露蒸鱸魚 (約600g)

NT\$ 520

Steamed Bass with Cordia in Soy Sauce

スズキの姿蒸し破布子添え醤油風味

蒜子豆腐燒鱸魚 (約600g)

NT\$ 520

Braised Bass with Tofu and Garlic

スズキの豆腐添えガーリックソース

豆酥蔥芽蒸大比目魚 (約300g)

NT\$ 480

Steamed Halibut Topped with Fried Soybean Crisp and Scallion Sprouts

カラスガレイの蒸し物豆そぼろ、目ネギ添え

麻婆川味蒸大比目魚 (約300g) 🌶️🌶️ (加拿大豬)

NT\$ 480

Steamed Halibut with Mapo Sauce and Sichuan Flavorings (Canadian pork)

四川風カラスガレイの蒸し物麻婆ソース添え

糖醋醬淋鮮黃魚 (約450g)

NT\$ 480

Yellow Croaker Poured with Sweet and Sour Sauce

キグチの甘酢あんかけ

乾煎檸檬香酥黃魚 (約450g)

NT\$ 480

Pan-fried Yellow Croaker with Lemon

焼きキグチのレモン添え



避風塘辣炒藍鑽蟹

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【砂鍋煲仔】

Clay Pot / 砂鍋(土鍋)料理

干貝一品海皇煲

Braised Assorted Seafood with Dried Scallops

干し貝柱とシーフードの土鍋煮込み

NT\$ 560

X.O 醬海皇蹄筋茄子煲 🌶️ (台灣豬)

Braised Seafood, Tendon and Egg Plants with X.O Sauce (Taiwanese pork)

豚スジと茄子とシーフードのX.O醬土鍋煮込み

NT\$ 360

沙茶銀絲蝦煲

Braised Shrimp and Bean Threads in Satay Sauce

春雨とエビの沙茶醬の土鍋煮込み

NT\$ 360

蟹粉海皇豆腐煲

Braised Bean Curd with Assorted Seafood and Crab Roe

シーフードと蟹の卵と豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 360



干貝一品海皇煲

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

西施菜片明蝦鬆

Stir-fried Minced Prawns with Lettuces

エビのそぼろのレタス包み

NT\$ 380

避風塘辣炒海老 🌶️🌶️🌶️

Stir-fried Shrimps with Garlic and Dried Chili in Typhoon Shelter Style

避風塘エビのチリ炒め

NT\$ 360

泰式莎莎鮮魚球 🌶️

Tai-style Stir-fried Fish Balls Served with Fruits and Salsa Sauce

タイ風魚団子フルーツ添え

NT\$ 320

香草醬淋脆魚片

Crispy Fish Fillets Poured with Homemade Vanilla Sauce

魚の切り身のサクサク揚げハーブソース添え

NT\$ 280

西施鮮奶炒蝦仁

Stir-fried Shrimps with Scramble Egg White and Milk

ミルクと卵白とエビ炒め

NT\$ 260



泰式莎莎鮮魚球

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

海鮮銀絲什菜湯煲

Double Boiled Seafood with Bean Threads and Vegetables Soup

シーフードと春雨と野菜スープの土鍋煮込み

NT\$ 360

大馬站火鴨煲

Shredded Roasted Duck with Bean Curd and Shrimp Sauce

ローストダックと豆腐とエビのソースの土鍋煮込み

NT\$ 320

巴東銀絲嫩牛煲 🌶️ (紐澳牛)

Braised Beef Rendang with Bean Threads (New Zealand and Australian Beef)

牛肉と春雨の土鍋煮込み

NT\$ 320

南洋咖喱滑雞煲 🌶️

Braised Chicken in Nanyang Curry Sauce

南洋風カレーと鶏肉の土鍋煮込み

NT\$ 320

雪菜肉鬆豆腐煲 (加拿大豬)

Braised Ground Meat with Preserved Potherb Mustard and Bean Curd (Canadian pork)

雪菜と肉鬆(豚肉のでんぶ)と豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 280



蟹粉海皇豆腐煲

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【海鮮美饌】

Seafood Dishes / シーフードセレクション

一帆風順海中寶

Fortune Assorted Seafood Feast

シーフードの盛り合わせ

NT\$ 580

松露醬炒鮮玉帶

Stir-fried Fresh Scallops with Truffle Sauce

ホタテ貝のトリュフソース炒め

NT\$ 560

X.O醬爆明蝦球

Stir-fried Prawn Balls with XO Sauce

エビ団子のXO醬炒め

NT\$ 460

鮮果沙律明蝦球

Deep-fried Prawn Balls with Fruit Salad and Mayonnaise

エビ団子とフルーツのマヨネーズ和え

NT\$ 380



松露醬炒鮮玉帶

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【健康蔬食】

Vegetable Dishes / ベジタブル セレクション

瑤柱扒食蔬

Stir-fried Dried Scallops and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce

干し貝柱と季節の野菜のオイスターソース炒め

NT\$ 280

蒜子金銀蛋液食蔬

Stir-fried Seasonal Vegetables with Garlic, Salted and Preserved Egg Liquid

旬の野菜と塩漬け卵のニンニク炒め

NT\$ 280

鹹蛋山苦瓜

Stir-fried Bitter Squash with Salted Eggs

ニガウリと塩漬け卵炒め

NT\$ 280

腐乳西蘭花 (清炒/蒜炒)

Stir-fried Broccolis with Fermented Tofu Paste (Plain/Garlic)

ブロッコリーの豆腐乳炒め (塩味/ニンニク風味)

NT\$ 280

百合銀杏炒絲瓜

Stir-fried Sponge Gourd with Ginkgo Nut and Lily Buds

ユリネと銀杏とへちま炒め

NT\$ 260

海棠彩虹炒野菌

Stir-fried Bok Choy and Bell Pepper with Mushrooms

チンゲン菜とパプリカとシメジ炒め

NT\$ 260



以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【肉類料理】

Meat and Poultry Dishes / 肉料理のセレクション

綠蔬極汁羊小排

Stir-fried Lamb Chops with Green Vegetables and Homemade Sauce
ラムチョップのシーズニングソース添え

NT\$ 520

南洋咖哩牛仔骨 🌶️ (美國牛)

Coconut Milk Curry with Stir-fried Beef Short Ribs (American beef)
牛のショートリブ南洋風カレーソース添え

NT\$ 480

芥茉籽綠蔬嫩牛 (紐澳牛)

Stir-fried Green Vegetables and Beef with Mustard Sauce (New Zealand and Australian Beef)
野菜と牛肉の粒入りマスタードソース添え

NT\$ 320

薑蔥爆炒嫩牛肉 (紐澳牛)

Sautéed Sliced Beef with Ginger and Green Onion (New Zealand and Australian Beef)
ネギと生姜と牛肉炒め

NT\$ 320

金沙麥片香酥骨 (台灣豬)

Crispy Fried Spareribs with Salted Egg and Oatmeal (Taiwanese pork)
スペアリブの香り揚げ、塩漬け卵とシリアル添え

NT\$ 280



綠蔬極汁羊小排

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【米.飯】

Rice and Congee / ご飯類

鮑魚瑤柱炒飯

Fried Rice with Abalone and Scallops

アワビと貝柱のチャーハン

NT\$ 260

燻鮭魚炒飯

Fried Rice with Smoked Salmon

スモークサーモンのチャーハン

NT\$ 240

X.O醬蘆筍炒飯 (台灣豬)

Asparagus Fried Rice with X.O Sauce (Taiwanese pork)

X.O醬とアスパラガスのチャーハン

NT\$ 220

滑蛋蝦仁燴飯

Scrambled Eggs with Shrimps over Stewed Rice

エビと滑らか卵のあんかけご飯

NT\$ 220

羅漢素炒飯

Fried Rice with Buddha's Delight

羅漢素チャーハン

NT\$ 180

窩蛋魚片粥

Fish Fillet and Raw Egg Congee

魚の切り身とポーチドエッグ入りお粥

NT\$ 240

生滾滑雞粥

Chicken Porridge

鶏肉入りお粥

NT\$ 220

干貝白粥

Conpoy Congee

貝柱入り白がゆ

NT\$ 140



鮑魚瑤柱炒飯



窩蛋魚片粥

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

干煸四季豆 (加拿大豬)

Dried-fried Green Beans (Canadian pork)
干しインゲン豆炒め

NT\$ 260

XO 醬炒高麗菜  (台灣豬)

Stir-fried Cabbage with XO Sauce (Taiwanese pork)
キャベツのXO醬炒め

NT\$ 240

蠔皇北菇芥蘭菜 (美生菜)

Stir-fried Chinese Kale (Lettuce) and Shiitake Mushrooms with Oyster Sauce
ケイラン(レタス)とキノコのオイスターソース炒め

NT\$ 240

川麻脆豆腐 (加拿大豬)

Spicy Stir-fried Crispy Bean Curd (Canadian pork)
四川風揚げ豆腐のスパイシー炒め

NT\$ 240

羅漢紅燒豆腐

Braised Bean Curd with Buddha's Delight
揚げ豆腐の醤油炒め

NT\$ 220

清炒時令蔬(美生菜/高麗菜/芥藍菜)

Plain Stir-fried Seasonal Vegetable (Lettuce/Cabbage/Chinese Kale)
季節の野菜炒め

NT\$ 220

銀芽水蓮梗

Stir-fried Bean Sprouts and White Water Snowflake
もやしとタイワンガガブタ(水蓮梗)炒め

NT\$ 220

粟米吻魚黃金蛋

Pan-Fried Soft-boiled Eggs with Maize and Whitebait
トウモロコシとしらす干し入り卵焼き

NT\$ 180

三星蔥煎蛋

Pan-fried Eggs with Sansing Green Onions
三星葱入り卵焼き

NT\$ 150

香煎菜脯蛋

Pan-fried Eggs with Pickled Turnip
菜脯(塩漬け大根)入り卵焼き

NT\$ 150

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

鎮江陳醋焗肉排 (台灣豬)

Fried Braised Spare Ribs with Vinegar in Chinkiang Style (Taiwanese pork)

豚肉揚げ炒め鎮江陳醋(酢)添え

NT\$ 280

私房脆梅焗肉排 (台灣豬)

Fried Braised Spare Ribs with Green Pickled Plums (Taiwanese pork)

豚肉揚げ炒めカリカリ梅添え

NT\$ 280

椒麻檸檬炸脆雞 🌶️🌶️

Deep-fried Chicken with Lemon Peppers Sauce

鶏の唐揚げレモンと胡椒風味

NT\$ 280

蟲草花碧綠鳳球

Stir-fried Vegetables and Chicken Nuggets with Cordyceps Flower

野菜とチキンとサナギタケ炒め

NT\$ 280

歌樂山辣炒蝦醬雞 🌶️🌶️🌶️

Spicy Stir-fried Chicken with Shrimp Paste in Sichuan Style

スパイシーチキンの蝦醬炒め

NT\$ 280

閩南爆炒嫩豬肝 (台灣豬)

Stir-fried Tender Pork Liver in Minnan Style (Taiwanese pork)

閩南風豚レバー炒め

NT\$ 250

松露滑蛋嫩牛 (紐澳牛)

Stir-fried Beef with Scrambled Eggs and Truffle Sauce (New Zealand and Australia Beef)

牛肉とトリュフと滑らか卵炒め

NT\$ 240

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【羹、湯】

Soup / スープ

干貝雪蛤燕液

Scallop and Hashima Thick Soup

干し貝と雪蛤(ハシマ)のスープ

NT\$ 280

金湯海皇玉液

Pumpkin and Seafood Thick Soup

カボチャとシーフードのスープ

NT\$ 280

西洋菜野菌鮮魚湯

Fresh Fish Soup with Watercress and Mushrooms

クレソンとキノコ入り魚のスープ

NT\$ 280

竹筴蕈菇山藥湯

Chinese Yam Soup with Bamboo Fungus and Mushrooms

山芋とキノガサダケのスープ

NT\$ 260

香菜皮蛋魚片湯

Fish Fillet Soup with Preserved Eggs and Coriander

香草(コリアンダー)とピータンと魚の切り身のスープ

NT\$ 240

蟹肉巧達粟米濃湯

Crab Meat and Corn Chowder

カニとコーンのチャウダー

NT\$ 240

蜀都酸辣鳳液 (台灣豬)

Hot and Sour Chicken Broth in Sichuan Style (Taiwanese pork)

四川風スパイススープ

NT\$ 220

蕃茄野菌蛋花湯

Egg-drop Soup with Tomatoes and Mushrooms

トマトとキノコと卵のスープ

NT\$ 160

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【港式點心】

Dim Sum / 香港スタイルの点心

中點 / Dim Sum Medium / 中点

蜜汁叉燒酥(3個) (台灣豬)

BBQ Pork Puffs (3 pieces)(Taiwanese pork)

ハニーソース入りチャーシューポークパイ (3個)

NT\$ 120

香茜魚翅餃(3個) (台灣豬)

Steamed Shark Fin Shaped Dumplings with Coriander (3 pieces)(Taiwanese pork)

コリアンダー入りふかひれ餃子 (3個)

NT\$ 120

荷葉珍珠雞(2個) (台灣豬)

Steamed Glutinous Rice and Chicken wrapped with Lotus Leaf (2 pieces)

(Taiwanese pork)

蓮の葉チマキ (2個)

NT\$ 120

翡翠素菜餃(3粒)

Steamed Vegetable Dumplings (3 pieces)

野菜餃子 (3個)

NT\$ 120

海鮮蔥花卷(3個)

Seafood and Scallion Rolls (3 pieces)

シーフードネギロール焼き(3個)

NT\$ 120



以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【鍋物】

Hot Pots / 鍋物

東北酸菜鮮魚鍋

Pickled Cabbages and Fresh Fish Pot

酸菜(白菜の漬物)と魚の鍋

NT\$ 620

蒜子蛤蜊煲雞鍋

Double-boiled Chicken Soup with Garlic and Clams

ニンニクとハマグリと鶏肉の鍋

NT\$ 580

剝皮辣椒土雞鍋

Peeled Chili Pepper and Free Range Chicken Pot

皮むきトウガラシと地鶏の鍋

NT\$ 580

鳳梨苦瓜砂鍋盅

Pineapples with Bitter Grounds in Clay Pot

パイナップルとニガウリの鍋

NT\$ 480



東北酸菜鮮魚鍋

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【麵食】

Noodles / 麵類

X.O醬海鮮伊府麵 🌶️ (台灣豬)

Braised Noodles with Seafood and X.O Sauce (Taiwanese pork)

シーフード入りたまご麵のXO醬炒め

NT\$ 240

茄子肉鬆伊府麵 (加拿大豬)

Braised Noodles with Eggplants and Ground Meat (Canadian pork)

茄子と肉鬆入りたまご麵

NT\$ 220

廣東海鮮炒麵 (台灣豬)

Cantonese Chow Mein with Seafood (Taiwanese pork)

広東風シーフード焼きそば

NT\$ 240

鼓油皇炒麵

Fried Noodles with Soy Sauce

鼓油(醬油)焼きそば

NT\$ 180

X.O 醬海鮮河粉 🌶️ (台灣豬)

NT\$ 260

Dry-fried Rice Noodles and Seafood with XO Sauce

シーフード入り河粉(ライスヌードル)のXO醬焼きそば

干炒牛肉(豬肉) 河粉 (台灣豬)(紐澳牛)

NT\$ 240

Dry-fried Rice Noodles with Beef (Pork)

(Taiwanese pork) (New Zealand and Australian Beef)

牛肉(豚肉)入り河粉(ライスヌードル)の焼きそば

星洲炒米粉 (台灣豬)

NT\$ 240

Stir-fried Rice Vermicelli in Singapore Style

(Taiwanese pork)

シンガポール風焼きビーフン

台式炒米粉 (台灣豬)

NT\$ 220

Taiwanese Stir-fried Rice Vermicelli (Taiwanese pork)

台灣風焼きビーフン



星洲炒米粉

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【港式點心】

Dim Sum / 香港スタイルの点心

頂點 / Dim Sum Prime / 頂点

鮑魚燒賣皇(3顆) (台灣豬)

NT\$ 180

Steamed Shumai with Abalone (3 pieces)(Taiwanese pork)

アワビ蒸しシュウマイ (3個)

瑤柱灌湯包 (台灣豬)

NT\$ 180

Steamed Scallop Soup Dumplings(Taiwanese pork)

ホタテ入りスープ餃子

玉帶石榴果(3粒) (台灣豬)

NT\$ 180

Steamed Dumplings with Scallops (3 pieces)(Taiwanese pork)

ホタテ入り蒸し餃子 (3個)



以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【港式點心】

Dim Sum / 香港スタイルの点心

大點 / Dim Sum Large / 大点

金錢炸蝦餅(3個)

Deep-fried Shrimp Patties (3 pieces)

油揚げエビ餅 (3個)

NT\$ 135

松露水晶蝦餃(3粒) (台灣豬)

Steamed Har Gow Prawn Dumplings with Truffle (3 pieces)(Taiwanese pork)

水晶トリュフ入りエビ餃子 (3個)

NT\$ 135

香滑流沙包(3粒)

Steamed Buns Stuffed with Salted Egg Yolk Custard (3 pieces)

カスタード、塩付け玉子入りまんじゅう (3個)

NT\$ 135

鮮蝦腐皮卷(3個)

Deep-fried Bean Curd Rolls Stuffed with Shrimps and Meat (3 pieces)

エビ豆腐スキンロール揚げ (3個)

NT\$ 135

魚子燒賣皇(3粒) (台灣豬)

Steamed Fish Roe and Meat Shumai (3 pieces)(Taiwanese pork)

明太子入りシュウマイ (3個)

NT\$ 135



香滑流沙包(3粒)

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【港式點心】

Dim Sum / 香港スタイルの点心

小點 / Dim Sum Small / 小点

干貝蘿蔔糕(3片) (台灣豬)

NT\$ 90

Pan-fried Turnip Cake with Dried Scallop (3 pieces)(Taiwanese pork) ホタテ入り広東風ダイコン餅(3個)

港式叉燒包(3個) (台灣豬)

NT\$ 90

Steamed BBQ Pork Bun (3 pieces)(Taiwanese pork) チャーシューまん (3個)

安蝦鹹水餃(3個) (台灣豬)

NT\$ 90

Deep Fried Dumpings with Dried Shrimps and Pork (3 pieces)(Taiwanese pork) エビと豚肉入り揚げ餅 (3個)

葡式焗蛋塔(3個)

NT\$ 90

Portuguese Custard Tarts (3 pieces) ポルトガル風焼きエッグタルト(3個)

柱侯鳳皇祝

NT\$ 90

Steamed Chu-Hou Chicken Paws チューホー جان 蒸し鶏足

蒜味蒸肉排 (台灣豬)

NT\$ 90

Steamed Garlic Pork Ribs(Taiwanese pork) ニンニク蒸しスペアリブ

【甜品】

Desserts / デザート

芋香椰奶西米露(冷/熱)

NT\$ 100

Taro Coconut Milk with Sago (Cold/Hot)

タロイモ入りタピオカコナツミルク (冷たい/温かい)

蓮子陳皮紅豆湯 (冷/熱)

NT\$ 100

Lotus Seed, Tangerine Peel and Red Bean Sweet Soup (Cold/Hot)

蓮の実とちんぴり中華風お汁粉 (冷たい/温かい)

桂圓冰糖雪耳露(冷/熱)

NT\$ 100

Longan and White Fungus Sweet Soup (Cold/Hot)

りゅうがんにくと白きくらげの甘いスープ (冷たい/温かい)



以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

【酒水、飲料】

Wine and Beverages / 酒、飲物



麥卡倫 12 年威士忌 700ml
Macallan 12 Year Scotch Whisky
マッカラン12年スコッチウイスキー

NT\$ 2000/瓶



約翰走路 12 年黑牌 700ml
Johnnie Walker Black Label 12 Year Blended Scotch Whisky
ジョニーウォーカー12年ブラックラベル

NT\$ 1500/瓶



金門 58 度高粱酒 600ml
Kinmen 58° Kaoliang Wine
金門58%高粱酒

NT\$ 900/瓶



精釀陳年紹興酒 600ml
Craft Premium V.O Shaohsing Wine
プレミアム陳年紹興酒

NT\$ 600/瓶



陳年紹興酒 600ml
V.O Shaohsing Wine
陳年紹興酒

NT\$ 500/瓶



荷蘭海尼根啤酒 650ml
Heineken Beer
ハイネケンビール

NT\$ 180/瓶



台灣金牌啤酒 600ml
Gold Medal Taiwan Beer
台湾金牌ビール

NT\$ 120/瓶

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

喝酒不開車，安全有保障

Drive don't drink, drink don't drive./No drunk driving for safety's sake

安全を守るために、飲酒運転は絶対になさらないでください。

【酒水、飲料】

Wine and Beverages / 酒、飲物



費澤莊夏多內白酒 750ml
Fetzer Chardonnay

NT\$ 1400/瓶



三風精選馬爾貝克紅酒 750ml
Trivento Reserve Malbec

NT\$ 1400/瓶



卡多諾紅葡萄酒 750ml
Castaño Red Wine

NT\$ 800/瓶



百事可樂 330ml
Pepsi Cola
ペプシコーラ

NT\$ 60/瓶



七喜汽水 330ml
Seven-up Soda
セブンアップ(7UP)

NT\$ 60/瓶



美粒果柳橙汁 1000ml
Minute Maid Orange Juice
ミニッツメイド オレンジジュース

NT\$ 90/瓶



噶瑪蘭礦泉水 600ml
Mineral Water
ミネラルウォーター

NT\$ 40/瓶

精選茶

Selected Tea/NTD 30 per person + 10% service charge
セレクトティー/お1人様当たり

每位NT\$30

烏龍茶、香片、普洱茶、鐵觀音

Oolong Tea, Jasmine Tea, Pu-erh Tea, Tieguanyin Tea
烏龍茶、ジャスミン茶、プーアル茶、鉄観音茶

紅酒、白酒待與酒吧的酒中挑選

The availability of red wine and white wine depends on the collection of our bar
赤ワイン、白ワインはバーのワインからお選びいただけます。

以上餐點均需加收10%服務費

All of the above prices are subject to a 10% service charge.

喝酒不開車，安全有保障

Drive don't drink, drink don't drive./No drunk driving for safety's sake

安全を守るために、飲酒運転は絶対になさらないでください。