



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歳未満は飲めません，このレストランは18歳未満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 allergies, 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。

酒水服務費收費標準，葡萄酒 NT\$300/瓶、烈酒 NT\$500/瓶(酒精濃度40%)、啤酒 NT\$30/瓶

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。

過敏源資訊：

Food Allergens：



麩質
Gluten



魚類
Fish



螃蟹
Crab



蝦
Shrimp



芒果
Mango



花生
Peanut



奶製品
Milk



大豆
Soybean



堅果類
Nuts



芝麻
Sesame



蛋
Egg



亞硫酸鹽
Sulfur Dioxide

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering

營業時間

午餐 11:30 – 14:00

晚餐 17:30 – 21:00

(最後點餐時間 20:30)

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



松露美極海虎蝦 (4隻・每隻120克) 🍷🍴🍴

Stir-fried Tiger Prawns with Truffle and Maggi Seasoning Sauce

クルマエビのトリュフとシーズニングソース添え

NT\$ 1880

X.O 蘆筍蔥爆肥牛 (美國牛) 🍷🍴🍴🌶️

Stir-fried Sliced Beef and Asparagus with Scallion and X.O Sauce

アスパラガスと葱と牛肉のXO醬炒め

NT\$ 580

魚尾獅城麥片金沙明蝦球 🍷🍴🍴

Prawn Balls with Salted Egg Yolk and Oatmeal

エビ団子の香り揚げ、塩漬け卵とシリアル添え

NT\$ 580

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering

以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge

【燒味滷水】

BBQ and Marinated Selections / 焼き物と煮込み

十三香櫻桃片皮鴨 (半隻) 兩吃 (每日限量) 🌿 🍵

NT\$ 1380

Cherry Roasted Duck (Half) (2 courses) (Daily Limited)

蘭陽櫻桃片ローストダック(半羽) 2種類の食べ方でお楽しみいただけます

1. 片皮鴨

Sliced Duck

ローストダックのスライス

2. 三擇一 (炒鴨架 / 生滾鴨粥 / 生滾鴨湯米粉)

Stir-fried Duck Legs and Body / Duck Congee / Rice Vermicelli in Duck Broth

ローストダックの足と体炒め/ビーフン入りおかゆ/ビーフン入りスープ

十三香櫻桃片皮鴨 (一隻) 三吃 (每日限量) 🌿 🍵

NT\$2680

Cherry Roasted Duck (Whole) (3 courses) (Daily Limited)

櫻桃片ローストダック(1羽) 3種類の食べ方でお楽しみいただけます

1. 片皮鴨

Sliced Duck

ローストダックのスライス

2. 三擇一 (炒鴨鬆 / 炒鴨架 / 炒鴨絲)

Stir-fried Minced Duck Meat / Stir-fried Duck Legs and Body / Stir-fried Shredded Duck Meat

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

3. 二擇一 (生滾鴨粥 / 生滾鴨湯米粉)

Duck Congee/Rice Vermicelli in Duck Broth

おかゆ/ビーフン入りスープ



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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering

以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge



老饕牛三寶 (牛腱/牛筋/牛肚)(紐澳牛) 🌿 🍴

NT\$ 680

Beef Platter (Shank/Tendon/Tripe)

牛肉の醤油煮込み(牛スネ/牛スジ/牛ハチノス)

燒味三重奏(烤鴨/油雞/叉燒(台灣豬)/牛腱(澳洲牛)) 任選三樣 🌿 🍴

NT\$ 620

Three-in-one Siu Mei Platter

(Roasted Duck/Soy Sauce Chicken/Barbecued Pork/Beef Shank)

Choose whichever three from the four items

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

燒味鴛鴦拼(烤鴨/油雞/叉燒(台灣豬)/牛腱(澳洲牛)) 任選二樣 🌿 🍴

NT\$ 520

Two-in-one Siu Mei Platter

(Roasted Duck/Soy Sauce Chicken/Barbecued Pork/Beef Shank)

Choose whichever two from the four items

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

掛爐窯烤櫻桃鴨

NT\$ 620

Roasted Barbecued Duck

明爐櫻桃ローストダック

陳皮滷牛腱 (澳洲牛) 🌿 🍴

NT\$ 480

Braised Beef Shank

牛スネ肉の醤油煮込み

頭抽嫩油雞 🌿 🍴

NT\$ 420

Soy-flavored Chicken

ゆで鶏

明火蜜汁叉燒 (台灣豬) 🌿 🍴

NT\$ 420

Barbecued Pork with Sweet Sauce

チャーシュー

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering.

以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge

【開胃前菜】Appetizer / 前菜

海蜇絲 🍱

Seasoned Jellyfish
くらげのサラダ

NT\$ 240

琥珀宮保皮蛋 🍱 🍱 🌶️ 🌶️

Kung-Pao Preserved Egg with Walnut
宮保ピータンとクルミ

NT\$ 220

黃金辣泡菜 🍷 🍷 🌶️

Spicy Golden Kimchi
黃金キムチ

NT\$ 200



【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\$ 620

X.O醬炒明蝦球 (台灣豬) 🍷 🍷 🍷 🍷 🌶️

Stir-fried Prawn Balls with XO Sauce
エビ団子のXO醬炒め

NT\$ 580

蔬果沙律明蝦球 🍷 🍷 🍷

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\$ 480

美生西施明蝦鬆 🍷 🍷

Stir-fried Minced Prawns with Lettuces
エビのそぼろのレタス包み

NT\$ 420

芙蓉滑蛋鮮蝦仁 🍷 🍷

Stir-fried Scrambled Egg and Shrimps Balls
卵とエビ炒め

NT\$ 380

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering

以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge

【肉類料理】

Meat and Poultry Dishes / 肉料理のセレクション

綠蔬法式羊小排 🍴

Roasted Lamb Chops with Green Vegetables
ラムチョップのシーズニングソース添え

NT\$ 780

孜然牛小排 (美國牛)

Roasted Beef Chops with Cumin
骨付カルビクミン添え

NT\$ 520

薑蔥爆嫩牛 (紐澳牛) 🍴 🌱

Stir-fried Sliced Beef with Ginger and Scallion
ネギと生姜と牛肉炒め

NT\$ 420

京都焗肉排 (台灣豬) 🍴 🌱

Braised Pork Chops with Peking Sauce
豚肉揚げ炒め北京ソース添え

NT\$ 380

脆梅焗肉排 (台灣豬) 🍴 🌱

Braised Pork Chops with Green Pickled Plums
豚肉揚げ炒めカリカリ梅添え

NT\$ 380

爐烤檸檬椒麻雞 🍴 🌱 🌶️

Deep-fried Chicken with Lemon and Peppers
鶏の唐揚げレモンと胡椒風味

NT\$ 300

松露滑蛋嫩牛 (紐澳牛) 🍴

Stir-fried Beef and Scrambled Eggs with Truffle Sauce
牛肉とトリュフと滑らか卵炒め

NT\$ 320

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering

以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge



【生猛游水】

Live Seafood / 新鮮なシーフード

乾煎檸檬鮮黃魚 (約480g) 🌊
Pan-fried Yellow Croaker with Lemon
焼きキグチのレモン添え

NT\$ 980

糖醋醬淋鮮黃魚 (約480g) 🌊
Braised Yellow Croaker with Sweet and Sour Sauce
キグチの甘酢あんかけ

NT\$ 980

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering
以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge



麻婆川味蒸比目魚 (約320g)(台灣豬) 🐟🌿🌶️
Steamed Halibut with Mapo Sauce
四川風オヒョウの蒸し物麻婆ソース添え

NT\$ 620



豆酥甘露蒸比目魚 (約320g) 🌿🐟🌿🌶️
Steamed Halibut with Fried Soybean Crisp and Soy Sauce
オヒョウの蒸し物豆そぼろ

NT\$ 620

玉樹花菇清蒸活石斑 (約600g) 🌿🐟🌿
Steamed Grouper with Greens and shiitake in Soy Sauce
ハタの姿蒸し野菜としいたけ添え醤油風味

NT\$ 1380

樹子玉樹清蒸活石斑 (約600g) 🌿🐟🌿
Steamed Grouper with Greens and Cordia
ハタの姿蒸し野菜と破布子添え

NT\$ 1380



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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering
以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge

【砂鍋煲仔】

Clay Pot / 砂鍋(土鍋)料理

一品鮑參海皇煲 🍲 🍤 🌶️ 🍄

Braised Assorted Seafood with Abalone and Sea Cucumber
アワビとナマコとシーフードの土鍋煮込み

NT\$ 620

南洋咖哩牛小排煲佐法國麵包 (美國牛) 🍲 🍄 🍷 🌶️

Braised Beef ribs in Nanyang Curry Sauce served with Bread
南洋風カレーと骨付カルビの土鍋煮込みとパン

NT\$ 520

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\$ 480

三杯杏菇雞煲 🍲 🍄 🍷 🌶️

Braised King Oyster Mushroom and Chicken with Sesame Oil,
Soy Sauce and Rice Wine
ゴマ油と醤油と酒で鶏肉とエリンギの土鍋煮込み

NT\$ 320

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering
以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge



【米・飯】

Rice and Congee / ご飯類



鮑汁瑤柱海皇炒飯 🍲🌿🍣🍣
Fried Rice with Abalone and Dried Scallops
アワビと干し貝柱のチャーハン

NT\$ 340

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\$ 320

羅漢野菇素炒飯 🍲🌿🍣
Fried Rice with Buddha's Delight
羅漢素チャーハン

NT\$ 240



滑蛋魚片粥 🍲🌿
Fish Fillet and Egg Congee
魚の切り身と卵入りお粥

NT\$ 280

瑤柱白粥 🍲
Dried Scallops Congee
干し貝柱入り白がゆ

NT\$ 160

【麵食】

Noodles / 麵類

廣東海鮮炒麵 🍲🌿🍣
Cantonese Chow Mein with Seafood
広東風シーフード焼きそば

NT\$ 320

X.O醬海鮮伊府麵 (台灣豬) 🍲🌿🍣🍣
Braised Noodles with Seafood and X.O Sauce
シーフード入りたまご麵のXO醬炒め

NT\$ 320

乾炒牛肉 (豬肉) 河粉 (紐澳牛)(台灣豬) 🍲🌿
Dry-fried Rice Noodles with Beef (Pork)
牛肉(豚肉)入り河粉(ライスヌードル)の焼きそば

NT\$ 280

台式炒米粉(台灣豬) 🍲🌿🍣
Taiwanese Stir-fried Rice Vermicelli
台湾風焼きビーフン

NT\$ 260

紫茄野菇素伊府麵 🍲🌿
Braised Noodles with Eggplant and Mushroom
茄子ときのこ入りたまご麵

NT\$ 260

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering

以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge



【羹、湯】

Soup / スープ

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

竹笙珍薑山藥湯

Chinese Yam Soup with Bamboo Fungus and Mushrooms
山芋とキヌガサダケのスープ

NT\$ 280

蟹蚌巧達粟米湯 🌊 🍤 🍲

Crab Meat Stick Shred and Corn Chowder
カニカマとコーンのチャウダ

NT\$ 260

蜀都酸辣鳳液 🌶️ 🍲 🍴

Hot and Sour Chicken Broth in Sichuan Style
四川風スパイススープ

NT\$ 260

【鍋物】

Hot Pots / 鍋物

東北酸菜白肉鮮魚鍋 🌊 🍲

Pickled Cabbage, Pork and Fresh Fish Pot
酸菜(白菜の漬物)と豚肉と魚の鍋

NT\$ 780

蒜子蛤蜊煲雞鍋 🍲

Garlic, Clams and Chicken Pot
ニンニクとハマグリと鶏肉の鍋

NT\$ 680

青紅蘿蔔煲排骨鍋 (台灣豬) 🍲

Green Radish and Carrot Pork Ribs Pot
ビタミン大根とにんじんと豚のスペアリブの鍋

NT\$ 580

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering
以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge



【健康蔬食】

Vegetable Dishes / ベジタブル セレクション

彩虹花菇炒蘆筍

Stir-fried Asparagus with Bell Pepper and Mushroom
アスパラガスとパプリカとシイタケ炒め

NT\$ 460

瑤柱上湯娃娃菜

Braised Dried Scallops and Baby Cabbage
干し貝柱とわわさい炒め

NT\$ 380

蒜子金銀蛋浸食蔬

Stir-fried Seasonal Vegetables with Garlic, Salted and Preserved Egg
旬の野菜と塩漬け卵とピータンのニンニク炒め

NT\$ 360

花菇銀杏炒絲瓜

Stir-fried Sponge Gourd with Gingko Nut and Mushroom
シイタケと銀杏とへちま炒め

NT\$ 280

乾煸四季豆 (台灣豬)

Dried-fried Green Beans
干しインゲン豆炒め

NT\$ 320

清炒時令季節蔬(青江菜/高麗菜/青花菜)

Plain Stir-fried Seasonal Vegetable (Bok Coy/Cabbage/Broccoli)
季節の野菜炒め(ちんげんさい/キャベツ/ブロッコリー)

NT\$ 260

羅漢紅燒豆腐

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

NT\$ 260

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\$ 240

三星蔥煎蛋

Sanxing Scallion Omelette
三星葱入り卵焼き

NT\$ 180

菜脯煎蛋

Pickled Radish Omelette
菜脯(塩漬け大根)入り卵焼き

NT\$ 180

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering

以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge



【點心】

Dim Sum



炸點 / Deep-fried Dim Sum



金錢炸蝦餅 (3件)



NT\$ 240

Deep-fried Shrimp Patties (3 pieces)

揚げエビ餅 (3個入り)



筍尖炸春捲 (4件) (台灣豬)



NT\$ 180

Deep-Fried Spring Rolls stuffed with
Bamboo Shoots (4 pieces)

たけのこ入り春巻き(4個入り)



培根馬蹄條 (4件) (台灣豬)



NT\$ 180

Deep-fried Water Chestnut Cake with
Bacon (4 pieces)

ベーコン入り馬蹄を揚げる(4個入り)

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering

以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge



焗烤 / Baked Dim Sum

蜜汁叉燒酥 (3件) (台灣豬) 🌾 🐷

NT\$ 240

BBQ Pork Puffs (3 pieces)

チャーシューのパイ(3個入り)



桂花雪蛤蛋塔 (2件) 🌾 🐷

NT\$ 220

Osmanthus and Hashima Custard Tarts (2 pieces)

キンモクセイとハスモ入りエッグタルト(2個入り)



煎 / Pan-fried Dim Sum

干貝蘿蔔糕 (3件) (台灣豬) 🐷

NT\$ 210

Pan-fried Turnip Cake with Dried Scallop (3 pieces)

ホタテ入り広東風ダイコン餅(3個入り)



甜品 / Desserts

桂圓雪耳露 (冷)

NT\$ 110

Snow Fungus Dessert Soup with Dried Longan and Rock Sugar (cold)

りゅうがんにくと白きくらげの甘いスープ (冷たい)



紫米紅豆湯 (熱)

NT\$ 110

Red Bean and Purple Rice Dessert Soup (hot)

黒米入りおしろこ(温かい)

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering
以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge

【港式點心】

Dim Sum



蒸點 / Steamed Dim Sum

水晶蝦餃皇 (3件) 🍤 🌿 NT\$ 180

Steamed Crystal Shrimp Dumplings (3 pieces)
水晶エビ餃子(3個入り)

金箔流沙包 (2件) 🍞 🌿 NT\$ 180

Steamed Salted Egg Yolk Custard Buns with Gold Leaf (2 pieces)
カスタードと塩漬け卵入りまんじゅう(2個入り)



樹子蒸子排 (台灣豬) 🍖 🌿 NT\$ 180

Steamed Pork Ribs with Pickled Cordia

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 allergies, please let your server know of any allergies prior to ordering
以上餐點均須加收10%服務費 All prices are subject to 10% services charge

柱侯醬鳳爪 🍗 🌿 🌿 NT\$ 180

Steamed Chicken Paws with Chuhou Paste
チューホー جان 蒸し鶏足

蠔皇叉燒包 (2件) (台灣豬) 🍖 🌿 NT\$ 180

Steamed BBQ Pork Buns (2 pieces)
チューホー جان 蒸し鶏足

觀音素菜餃 (3粒) 🍤 🌿 NT\$ 120

Steamed Vegetable Dumplings (3 pieces)
野菜餃子(3個入り)

飛魚卵燒賣 (4件) (台灣豬) 🍖 🌿 NT\$ 180

Steamed Flying Fish Roe and Meat Shumai (4 pieces)
魚の卵入りレシュウマイ (4個入り)



【酒水、飲料】 Wine and Beverages



愛維揚礦泉水 500ML
Evian

NT\$ 150/瓶



百事可樂 330ML
Pepsi Cola

NT\$ 60/瓶



七喜汽水 330ML
7-UP Soda

NT\$ 60/瓶



可口可樂 無糖零卡 330ML
Coca-Cola ZERO

NT\$ 60/瓶



美粒果柳橙汁 1000ML
Minute Maid Orange Juice

NT\$ 90/瓶



優鮮沛蔓越莓汁 500ML
Cranberry Juicy

NT\$ 60/瓶

當季新鮮果汁
Fresh Juice

NT\$ 180/杯

精選茶

每位NT\$ 30

Selected Tea /NT\$30 per person+10% service charge

烏龍茶、香片、普洱茶、鐵觀音

Oolong Tea、Jasmine Tea、Pu-erh Tea、Tieguanyin Tea

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



噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌 700ML
Kavalan Classic Single Malt Whisky

NT\$ 5200/瓶



約翰走路12年黑牌 700ML
Johnnie Walker Black Label 12Year Blended Scotch Whisky

NT\$ 2600/瓶



金門58度高粱酒 600ML
Kinmen 58° Kaoliang Wine

NT\$ 900/瓶



精釀陳年紹興酒 600ML
Craft Premium V.O Shaohsing Wine

NT\$ 600/瓶



陳年紹興酒 600ML
V.O Shaohsing Wine

NT\$ 500/瓶



荷蘭海尼根啤酒 650ML
Heineken Beer

NT\$ 200/瓶



台灣金牌啤酒 600ML
Gold Medal Taiwan Beer

NT\$ 140/瓶



智利奧特羅蘇維濃白葡萄酒
EL OTRO SAUVIGNON BLANC / Chile

NT\$ 1000/瓶



阿根廷三風精選馬爾貝克
Trivento Reserve Malbec/Argentina

NT\$ 1400/瓶

以上餐點均增加收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。