



**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ください。

**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、ウイスキー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 / 燒き物と煮込み

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/ピーファン入りおかゆ/ピーファン入りスープ

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/ピーファン入りスープ



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



燒味三重奏(烤鴨/油雞/叉燒(台灣豬)/牛腩(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)/牛腩(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

Roasted Barbecued Duck

明爐櫻桃ローストダック

NT\$ 620

陳皮滷牛腩 (澳洲牛) 🌿 🍄

Braised Beef Shank

牛スネ肉の醤油煮込み

NT\$ 480

頭抽嫩油雞 🌿 🍄

Soy-flavored Chicken

ゆで鶏

NT\$ 420

明火蜜汁叉燒 (台灣豬) 🌿 🍄

Barbecued Pork with Sweet Sauce

チャーシュー

NT\$ 420



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

骨付カルピクミン添え

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

茄子ときのこと入りたまご麵

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

### 野菌鮮魚湯 🐟

Fresh Fish Soup with Mushrooms

キノコ入り魚のスープ

NT\$ 280

### 竹筴珍蕈山藥湯

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

四川風スパイシースープ

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 Ginkgo 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

# 【港式點心】

## Dim Sum



### 蒸點 / Steamed Dim Sum

觀音素菜餃 (3粒) 

NT\$ 120

Steamed Vegetable Dumplings (3 pieces)

野菜餃子(3個入り)

水晶蒸蝦餃 (3顆)  

NT\$ 180

Steamed Crystal Shrimp Dumplings (3 pieces)

水晶エビ餃子(3個入り)

魚子蒸燒賣 (4顆)  

NT\$ 180

Steamed Fish Roe and Meat Shumai (4 pieces)

魚の卵入りレシュウマイ (4個入り)

鼓汁蒸鳳爪   

NT\$ 180

Steamed Chicken Paws with Pickled Cordia

破布子蒸し鶏足

鼓汁蒸排骨  

NT\$ 180

Steamed Pork Ribs with Pickled Cordia

スペアリブの破布子蒸し

蠔皇叉燒包 (2顆)  

NT\$ 180

Steamed BBQ Pork Buns (2 pieces)

チャーシューまん(2個入り)

奶皇流沙包 (2顆)   

NT\$ 180

Steamed Salted Egg Yolk Custard Buns (2 pieces)

カスタードと塩漬け卵入りまんじゅう(2個入り)



鳳尾蝦大燒賣 (2顆)  

NT\$ 220

Steamed Shrimp and Meat Shumai (2 pieces)

エビ蒸しレシュウマイ(2個入り)



以上餐點均加收10%服務費  
All of the above prices are subject to a 10% service charge.



## 炸點 / Deep-fried Dim Sum

### 芋絲炸春卷 (3條) NT\$ 180

Deep-Fried Spring Rolls stuffed with taro and pork  
里芋と豚肉を詰めた揚げ春巻き(3個入り)

### 港式鹹水餃(3粒) NT\$ 180

Deep Fried Glutinous Dumplings with Pork (3 pieces)  
豚肉入り揚げもち(3個入り)

### 豆沙芝麻球 (3粒) NT\$ 160

Coated Sweet Black Sesame balls (3 pieces)  
ゴマ団子(3個入り)

### 鮮蝦腐皮卷 (3條) NT\$ 240

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個入り)

## 煎、烤/ Pan-fried、Bake Dim Sum

### 香煎干貝蘿蔔糕 (3片) 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)



### 蜜汁叉燒酥 (3顆) NT\$ 240

BBQ Pork Puffs (3 pieces)  
ハニーソース入りチャーシューポークパイ(3個入り)



以上餐點均需加收10%服務費  
All of the above prices are subject to a 10% service charge.

## 腸粉 / Steamed Vermicelli Roll



### 蝦仁腸粉 🍤

NT\$ 260

Shrimp Rice Noodle Rolls

エビ入り腸

### 叉燒腸粉 🍖 🥬

NT\$ 200

Barbecued Pork Rice Noodle Rolls

チャーシュー入り腸粉

### 炸兩腸粉 🍟

NT\$ 200

Fried Bread Sticks Rice Noodle Rolls

油條入り腸粉

## 甜品 / Desserts



### 紫米紅豆粥

NT\$ 120

Red Bean and Purple Rice Dessert Soup (hot)

黒米入りおしるこ(温かい)

### 紅棗桂圓銀耳露

NT\$ 120

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)



### 杏仁豆腐花 🌰 🍡

NT\$ 120

Almond pudding dessert soup

アンニンどうふ

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

---



愛維揚礦泉水 500ML  
Evian

NT\$ 150/瓶



聖沛黎洛氣泡水 250ML  
San Pellegrino Sparkling Water

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\$ 100/瓶



優鮮沛蔓越莓汁 1000ML  
Cranberry Juicy

NT\$ 200/瓶

新鮮果汁  
Fresh Juice

NT\$ 180/杯

精選茶

每位NT\$50

Selected Tea / per person NT\$50

烏龍茶、香片、普洱茶、鐵觀音、菊花茶、菊普茶

Oolong Tea, Jasmine Tea, Pu-erh Tea, Tieguanyin Tea, Chrysanthemum Tea, Chrysanthemum Pu-erh 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

---



格蘭菲迪12年威士忌 700ML  
Glenfiddich Single malt scotch whisky

NT\$ 2600/瓶



約翰走路12年黑牌 700ML  
Johnie 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



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



智利萊樂蘇維濃白葡萄酒  
Rio Maule Sauvignon Blanc / Chile

NT\$ 1000/瓶  
NT\$ 200/杯



智利風提拉梅洛紅酒  
Frontera Merlot/Chile

NT\$ 1000/瓶  
NT\$ 200/杯

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。