



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。

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。

牛肉產地：美國、澳洲、紐西蘭、日本鹿兒島

Pork Origin: America, Australia, New Zealand, Japan Kagoshima
牛肉の原産地；アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド、日本鹿兒島

豬肉產地：台灣

Pork origin: Taiwan
豚肉の原産地: 台湾

過敏源資訊：

Food Allergens：

- | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 麩質 | 芝麻 | 魚類 | 甲殼類 | 芒果 | 花生 | 奶製品 | 大豆 | 堅果類 | 蛋 | 亞硫酸鹽 |
| Gluten | Sesame | Fish | Crustacean | Mango | Peanut | Milk | Soybean | Nuts | Egg | Sulfite |

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。



【開胃前菜】Appetizer / 前菜

涼拌海蜇絲 🍥

Seasoned Jellyfish

くらげのサラダ

NT\$ 280

桂花蜜芋頭/素 🌿 🍄 🥬

Sweet Taro with Osmanthus/Vegetarian

キンモクセイ入り里芋のシロップ煮 (ベジタリアン)

NT\$ 180

上海毛豆烤麩/素 🌿 🥬

Green Soybean and Roasted Gluten/Vegetarian

えだまめと焼き麩 (ベジタリアン)

NT\$ 180

黃金泡菜 🌶️

Golden Kimchi

黃金キムチ

NT\$ 220

剝椒皮蛋 🌶️

Century Egg with Hot Pepper

唐辛子とピータン

NT\$ 240



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



【烤鴨】

Roast Duck / ローストダック

櫻桃片皮鴨/半隻/兩吃

NT\$ 1500

Cherry Roasted Duck (Half)(2 courses)

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

● 一吃：片皮鴨 🍴 🥗

Course One: Sliced Duck

第一の食べ方：ローストダックのスライス

● 二吃：八選一

Course Two: Choose one from the eight items

第二の食べ方：お好きな1種類をお選びいただけます

1. 杏菇韭黃火鴨絲 🍴 🥗

Stir-fried Shredded Duck Meat with King Oyster Mushroom and yellow chives

エリンギと黄ニラダックの千切り炒め

2. 玉筍鴨肉生菜鬆

Stir-fried Minced Duck Meat and Bamboo Shoot

ダックのそぼろとたけのこのレタス包み

3. 生滾鴨絲粥

Duck Congee

ダックおかゆ

4. 鴨絲伊府麵 🍴 🍜

Duck E-fu Noodles

ダック入りたまご麵

5. 薑蔥炒鴨架 🍴 🥗

Stir-fried Duck Bone with Ginger and Scallion

鴨骨のネギと生姜炒め

6. 避風塘炒鴨架 🍴 🥗

Stir-fried Duck Bone with Garlic and Chili

鴨骨のニンニクとチリ炒め

7. 酸菜老火鴨架湯

Double-boiled Duck Bone Soup with Pickled Mustard Green

鴨骨の高菜漬け入りスープ

8. 芋頭鴨架米粉湯

Taro and Duck Bone Rice Vermicelli Soup

鴨骨と里芋入りビーフンスープ

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

櫻桃片皮鴨/一隻/三吃

NT\$ 2980

Cherry Roasted Duck (Whole)(3 courses)

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

●一吃：片皮鴨 🍴 🥗

Course One: Sliced Duck

第一の食べ方：ローストダックのスライス

●二吃：四選一

Course Two: Choose one from the four items

第二の食べ方：好きな1種類をお選びいただけます

1. 杏菇韭黃火鴨絲 🍴 🥗

Stir-fried Shredded Duck Meat with King Oyster Mushroom and yellow chives

エリンギと黄ニラダックの千切り炒め

2. 玉筍鴨肉生菜鬆

Stir-fried Minced Duck Meat and Bamboo Shoot

ダックのそぼろとたけのこのレタス包み

3. 生滾鴨絲粥

Duck Congee

ダックおかゆ

4. 鴨絲伊府麵 🍴 🍜

Duck E-fu Noodles

ダック入りたまご麺

●三吃：四選一

Course Three: Choose one from the four items

第三の食べ方：好きな1種類をお選びいただけます

1. 薑蔥炒鴨架 🍴 🥗

Stir-fried Duck Bone with Ginger and Scallion

鴨骨のネギと生姜炒め

3. 避風塘炒鴨架 🍴 🥗

Stir-fried Duck Bone with Garlic and Chili

鴨骨のニンニクとチリ炒め

4. 酸菜老火鴨架湯

Double-boiled Duck Bone Soup with Pickled Mustard Green

鴨骨の高菜漬け入りスープ

5. 芋頭鴨架米粉湯

Taro and Duck Bone Rice Vermicelli Soup

鴨骨と里芋入りビーフンスープ



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

【燒臘】

Barbecue Selections / バーベキュー

燒味三重拼(烤鴨/油雞/叉燒(台灣豬) 🍗 🍖 燒肉磚(台灣豬))

任選三款 NT\$ 680

Three-in-one Siu Mei Platter

(Roasted Duck/Poached Chicken/Barbecued Pork/Crispy Pork Belly)

Choose 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/クリスピーローストポーク)

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) 🍗 🍖 /燒肉磚(台灣豬))

任選二款 NT\$ 560

Two-in-one Siu Mei Platter

(Roasted Duck/Poached Chicken/Barbecued Pork/Crispy Pork Belly)

Choose 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/クリスピーローストポーク)

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\$ 420

Roasted Duck

明爐櫻桃ローストダック

青蔥玫瑰油雞腿

NT\$ 320

Poached Chicken with Scallion

ツォンヨウにわとり

明火蜜汁叉燒(台灣豬) 🍗 🍖 NT\$ 420

Barbecued Pork with Sweet Sauce

チャーシュー

脆皮燒肉磚(台灣豬)

NT\$ 480

Crispy Pork Belly Bricks

クリスピーローストポーク



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



【海鮮美饌】Seafood Dishes /シーフードセレクション

松露美極海虎蝦/3隻 🍤🔥🍄

NT\$ 760

Stir-fried Tiger Prawns with Truffle and Maggi Seasoning Sauce/3 pieces

クルマエビのトリュフとシーズニングソース添え/3個

XO醬蘆筍炒干貝/6顆 🍤🐟🌶️

NT\$ 660

Stir-fried Asparagus and Scallops in XO Sauce/6 pieces

アスパラガスとホタテのXO醬炒め/6個

蟹黃醬燒海虎蝦/3隻 🍤

NT\$ 760

Braised Prawns with Crab Roe Sauce/3 pieces

クルマエビと蟹の卵炒め/3個

莓果糖醋魚片 🐟

NT\$ 360

Braised berry Fish in Sweet and Sour Sauce

ベリー入り白身魚の甘酢あんかけ

一帆風順海中寶 🍤🔥🍄

NT\$ 680

Assorted Seafood Feast

シーフードの盛り合わせ

蔬果沙律鮮蝦球 🍤🍷

NT\$ 480

Deep-fried Shrimp Balls with Fruit Mayonnaise Salad

エビ団子とフルーツのマヨネーズ和え

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

【海鮮美饌】

Seafood Dishes / シーフードセレクション

甘露清蒸龍膽魚片/位 🌾 🐟 🥬 NT\$ 280

Steamed Giant Grouper with Soy Sauce/person

タマカイの蒸し醤油風味/ 一名様用

美生西施鮮蝦鬆 🍷 🍤 NT\$ 480

Stir-fried Minced Shrimp with Lettuce

エビのそぼろのレタス包み

魚尾獅城麥片金沙鮮蝦球 🍷 🍤 🌾 NT\$ 580

Shrimp 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

豆酥甘露蒸比目魚/(約320G) 🌾 🐟 🥬 🌶️ NT\$ 620

Steamed Halibut with Fried Soybean Crisp and Soy Sauce (About 320g)

オヒョウの蒸し物豆そぼろ

鮮露清蒸石斑魚/(約600G) 🌾 🐟 🥬 NT\$ 1380

Steamed Grouper in Soy Sauce (About 600g)

ハタの姿蒸し醤油風味



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

白灼日本A5和牛 NT\$ 1280

Poached Japanese A5 Wagyu Beef
A5 わぎゅゆでる

孜然羊小排/2支 NT\$ 520

Roasted Lamb Chops with Cumin/2 pieces
ラムチョップクミン添え/2 個

極汁羊小排/2支 NT\$ 520

Roasted Lamb Chops with Worcestershire Sauce/2 pieces
ラムチョップウスターソース添え/2 個

蠔皇芥藍炒牛肉(紐澳牛) 🌿 🥬

Stir-fried Sliced Beef with Chinese Kale in Oyster Sauce
ガイランと牛肉のオイスターソース炒め

NT\$ 420

XO醬杏菇松阪肉(台灣豬) 🍷 🐷

Stir-fried Pork Neck and King Oyster
Mushroom with XO Sauce
エリンギとトントロのXO醬炒め

NT\$ 420

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

孜然牛小排(美國牛)

Roasted Beef Chops with Cumin/5 pieces
骨付カルビクミン添え/5 個

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

XO蘆筍蔥爆嫩牛(紐澳牛) 🍷 🐷 🌿

Stir-fried Sliced Beef and
Asparagus with XO Sauce
アスパラガスと牛肉のXO醬炒め

NT\$ 580

禧粵佐宗雞 🌿 🥬

General Tso's chicken

ジェネラル・ツォズ・チキン

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

【砂鍋煲仔】

Clay Pot / 砂鍋(土鍋)料理

魚唇燒腩扣玉筍(台灣豬)

Braised dried- fish tail skin and Crispy Pork Belly with Bamboo Shoot

魚の皮とローストポークとたけの土鍋煮込み

NT\$ 680

一品鮑參海皇

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

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

三杯杏鮑菇龍膽魚煲

Braised King Oyster Mushroom and Giant Grouper with Sesame Oil,

Soy Sauce and Rice Wine

ゴマ油と醤油と酒でタマカイとエリンギの土鍋煮込み

NT\$ 580

羅漢紅燒豆腐煲(素)

Braised Bean Curd (Vegetarian)

揚げ豆腐と醤油の土鍋煮込み (ベジタリアン)

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

【健康蔬食】

Vegetable Dishes / ベジタブル セレクション

炒芥蘭/清炒或蠔油 🌿 🍤

Stir-fried Chinese Kale/Plain or Oyster Sauced

ガイラン炒め/オイスターソース炒め

NT\$ 280

八里吻魚炒杏菜 🐟

Stir-fried Amaranth with Whitebait

しらすとアマランサス炒め

NT\$ 320

金沙吻魚四季豆 🐟 🍲

Braised Green Bean with Whitebait in Egg Yolk Sauce

しらすとインゲン豆の塩漬け卵炒め

NT\$ 320

百合炒蘆筍(素)

Stir-fried Asparagus with Lily Bulb (Vegetarian)

ユリネとアスパラガス炒め (ベジタリアン)

NT\$ 460

瑤柱上湯娃娃菜

Braised Dried Scallops and Baby Cabbage in Broth

干し貝柱とわわさい炒め

NT\$ 380

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\$ 280

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\$ 260

菜脯煎蛋 🍳

Pickled Radish Omelette

菜脯(塩漬け大根)入り卵焼き

NT\$ 200



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

松露茸菇炒飯 (素) ㊤ NT\$ 320

Truffle and Mushrooms Fried Rice (Vegetarian)

トリュフときのこのチャーハン (ベジタリアン)

白酒烏魚子炒飯 ㊤ ㊤ NT\$ 380

Mullet Roe and Liquor Fried Rice

みーちゅうとからすみのチャーハン

XO牛菲力炒飯 (紐澳牛) ㊤ ㊤ ㊤ NT\$ 380

Beef Filet Fried Rice with XO Sauce

X.O醬とヒレのチャーハン

臘味叉燒炒飯 (台灣豬) ㊤ ㊤ ㊤ NT\$ 340

Chinese Sausage and Barbecued Pork Fried Rice

ソーセージとチャーシューのチャーハン



【麵食】

Noodles / 麵類

菌菇三絲伊府麵 (素) ㊤ ㊤ NT\$ 360

Mushroom and Vegetable E-fu Noodles (Vegetarian)

きのこ野菜入りたまご麵 (ベジタリアン)

廣東海鮮炒麵 ㊤ ㊤ ㊤ NT\$ 380

Cantonese Seafood Fried Noodles

広東風シーフード焼きそば

XO醬海鮮伊府麵 ㊤ ㊤ ㊤ ㊤ NT\$ 380

Braised Seafood E-fu Noodles with X.O Sauce

シーフード入りたまご麵のXO醬炒め

乾炒河粉/牛肉(紐澳牛)或豬肉 (台灣豬) ㊤ ㊤ NT\$ 320

Dry-fried Rice Noodles/Beef or Pork

牛肉/豚肉入り河粉(ライスヌードル)の焼きそば



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

【湯】

Soup / スープ

韓松茸菇湯(素)/位

NT\$ 200

Matsutake and Mushroom Soup (Vegetarian)/person

まつたけときのこのスープ (ベジタリアン) / 一名様用

金腿花膠濃雞湯/位

NT\$ 300

Double-boiled Chicken Soup with Ham and Fish Maw/person

ハムと魚の浮き袋のチキンスープ / 一名様用

鮑魚瑤柱佛跳牆/位

NT\$ 300

Buddha's Temptation with Abalone and Scallop/person

アワビと貝柱のぶっちょうしょう / 一名様用

野菌鮮魚湯

NT\$ 320

Fish Soup with Mushrooms

キノコ入り魚のスープ

蟹蚌巧達粟米湯

NT\$ 320

Crab Meat Stick Shred Corn Chowder

カニカマとコーンのチャウダー



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

【港式點心】

Dim Sum



蒸點 / Steamed Dim Sum / 蒸の点心

觀音素菜餃/3粒 🌾

Steamed Vegetable Dumplings/3 pieces

野菜餃子(3個)

NT\$ 120

水晶蒸蝦餃 (台灣豬)/ 3顆 🌾 🇹🇼 NT\$ 240

Steamed Crystal Shrimp Dumplings/3 pieces

水晶エビ餃子(3個)

魚子蒸燒賣 (台灣豬)/ 4顆 🌾 🐟 NT\$ 240

Steamed Fish Roe Shumai/4 pieces

魚の卵入りしシュウマイ (4個)

鼓汁蒸鳳爪 🌾 🍲

Steamed Chicken Paws with Bean Sauce

鶏の足の豆豉蒸し

NT\$ 200

鼓汁蒸排骨 (台灣豬) 🌾 🍲

Steamed Pork Ribs with Bean Sauce

豚スペアリブの豆豉蒸し

NT\$ 200

蠔皇叉燒包 (台灣豬) /2顆 🌾 🍲 NT\$ 180

Steamed BBQ Pork Buns/2 pieces

チャーシューまん(2個)

奶皇流沙包/2顆 🍷 🌾 🍲

NT\$ 180

Steamed Egg Yolk Custard Buns/2 pieces

カスタード、塩付け玉子入りまんじゅう (2個)

鳳尾蝦大燒賣 (台灣豬) /2顆 🌾 🇹🇼 NT\$ 220

Prawn Shumai/2 pieces

エビ蒸しシュウマイ (2個)



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



炸點 / Fried / 揚げ点心

芋絲炸春卷(台灣豬) /3條 🌾 NT\$ 180

Deep-fried Taro and pork Spring Rolls/3 pieces
里芋と豚肉を詰めた揚げ春巻き (3個)

港式鹹水餃 (台灣豬)/ 3粒 🍷 NT\$ 180

Deep-fried Glutinous Dumplings/3 pieces
豚肉入り揚げもち (3個)

豆沙芝麻球/3粒 🌾 NT\$ 160

Deep-fried Glutinous Rice Sesame Balls/3 pieces
ゴマ団子 (3個)

鮮蝦腐皮卷/3條 🍷 NT\$ 240

Deep-fried Bean Curd Rolls stuffed with
Shrimp paste/3 pieces
エビ豆腐スキンロール揚げ (3個)

煎、烤點/ Pan-fried/Baked / 焼く 点心

香煎干貝蘿蔔糕(台灣豬) /3片 🍷 NT\$ 210

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

蜜叉燒酥 (台灣豬) /3顆 🌾 🍷 NT\$ 240

Baked Sweet Barbecued Pork Puffs/3 pieces
チャーシューパイ (3個)



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

腸粉 / Rice Noodle Rolls 広東風米粉クレープ



蝦仁腸粉 🍤 🌾 🥬

NT\$ 260

Rice Noodle Rolls with Shrimps

エビ入り腸粉

叉燒腸粉(台灣豬) 🌾 🥬

NT\$ 200

Rice Noodle Rolls with Barbecued Pork

チャーシュー入り腸粉

炸兩腸粉 🌾 🥬

NT\$ 200

Rice Noodle Rolls with Fried

Bread Sticks

油條入り腸粉

【甜湯】

Sweet Soup/甘いスープ

百合蓮子紅豆沙(素) / 熱/位 NT\$ 120

Lily Bulb, Lotus Seed and Red Bean Sweet Paste

(Vegetarian)/hot/person

ユリネと蓮の実入り中華風お汁粉 (ベジタリアン) / 温かい / 一名様用

楊枝甘露 / 冷/位 🍷 🥤 🌾 NT\$ 120

Mango Pomelo Sago/cold/person/ 一名様用

マンゴとグレープフルーツ入りスープ/冷たい

油條杏仁茶 / 熱/位 🌾 🥤 NT\$ 120

Apricot Kernel Milk with Deep-fried Dough Sticks/hot/person

油条(揚げパン)と杏仁茶/温かい / 一名様用

杏汁豆腐腦 / 冷/位 🥤 🌾 NT\$ 120

Apricot Kernel Pudding/cold/person

きょうにんどうふ/冷たい / 一名様用



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

【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

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

每位NT\$50

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
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



陳年紹興酒 600ML
V.O Shaohsing Wine

NT\$ 500/瓶



荷蘭海尼根啤酒 600ML
Heineken Beer

NT\$ 150/瓶



台灣金牌啤酒 600ML
Gold Medal Taiwan Beer

NT\$ 100/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。