

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。

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。

牛肉產地：美國、澳洲、紐西蘭、日本鹿兒島

Pork Origin: America, Australia, New Zealand, Japan Kagoshima
牛肉の原產地；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
豚肉の原產地: 台湾

過敏源資訊：

Food Allergens：



麩質
Gluten



芝麻
Sesame



魚類
Fish



甲殼類
Crustacean



芒果
Mango



花生
Peanut



奶製品
Milk



大豆
Soybean



堅果類
Nuts



蛋
Egg



亞硫酸鹽
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

禧 粵 樓

HEE YUET LAU

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。



Appetizer / 前菜

胡麻山野菜 🌿

Sesame-Dressed Mountain Vegetables

山菜の胡麻和え

NT\$ 320

碧綠椒麻雞 🌿 🍷

Chilled Chicken with Green Peppercorn Sauce

蒼翠椒麻雞

NT\$ 420

涼拌海蜇 🌿

Chilled Jellyfish with Soy Sauce Dressing

クラゲの冷菜 醤油風味

NT\$ 280

開胃前菜



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

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 about food allergies, please let your server know prior to ordering.

烤鴨饗宴

Roast Duck / ローストダック

人氣櫻桃片皮鴨三吃 🍷 🍵

NT\$ 2980

片皮鴨20片/精選鴨料理選二款

Cherry Duck Three Ways

チェリーダック三種盛り

20 Slices of Peking Duck | Choice of 2 Duck Dishes

北京ダック20枚 | 鴨料理2品をお選びください

人氣櫻桃片皮鴨四吃 🍷 🍵

NT\$ 3680

片皮鴨20片/精選鴨料理選三款

Cherry Duck Four Ways

チェリーダック四種盛り

20 Slices of Peking Duck | Choice of 3 Duck Dishes

北京ダック20枚 | 鴨料理3品をお選びください



禧粵樓

HEE YUET LAU

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

Selected Duck Specialties / おすすめ鴨料理

銀芽韭黃炒鴨絲 🌿 🥬

Wok-Fried Shredded Duck with Bean Sprouts and Yellow Chives
鴨細切りと豆もやし、黄ニラの炒め

鴨肉生菜鬆 🌿

Minced Duck Lettuce Wraps
鴨肉のレタス包み

薑蔥醬爆鴨架 🌿 🥬

Wok-Fried Duck Frame with Ginger and Scallion Sauce
鴨ガラの生姜と葱の香味炒め

避風塘炒鴨架

Typhoon Shelter-Style Crispy Duck Frame
鴨ガラの避風塘風炒め

酸菜老火鴨架湯

Double-Boiled Duck Frame Soup with Preserved Mustard Greens
鴨ガラと酸菜のじっくり煮込みスープ



芋頭鴨架米粉湯 🍲

Duck Frame Rice Vermicelli Soup with Taro
鴨ガラと里芋の米粉スープ

鴨絲干燒伊府麵 🌿 🥬 🍜

Braised E-Fu Noodles with Shredded Duck
鴨細切り入り伊府麵の煮込み

生滾老火鴨粥 🌿

Slow-Cooked Duck Congee
鴨肉入りじっくり煮込み粥

精選鴨料理

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 about food allergies, please let your server know prior to ordering.

燒臘

Barbecue Selections / バーベキュー

燒味三重拼(烤鴨/油雞/叉燒) 🌿 🍄

NT\$ 720

Triple Barbecue Platter

燒き物三種盛り合わせ

烤鴨 / 油雞 / 叉燒

Roast Duck / Soy Sauce Chicken / Char Siu

広東風ローストダック / 醤油鶏 / チャーシュー

燒味鴛鴦拼(烤鴨/油雞/叉燒) 任選二款 🌿 🍄 NT\$ 620

Double Barbecue Platter – Choice of 2

燒き物二種盛り合わせ

烤鴨 / 油雞 / 叉燒

Roast Duck / Soy Sauce Chicken / Char Siu

広東風ローストダック / 醤油鶏 / チャーシュー

掛爐窯烤櫻桃鴨/例

NT\$ 520

Cantonese Roast Duck

広東風ローストダック

青蔥玫瑰油雞腿/例

NT\$ 380

Rose-Scented Soy Sauce Chicken Leg with Scallions

葱香玫瑰風味醬油鷄もも肉

明火蜜汁叉燒/例 🌿 🍄

NT\$ 480

Honey-Glazed Char Siu, Charcoal-Roasted

炭火燒き蜜汁チャーシュー



禧粵樓

HEE YUET LAU

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

Seafood Dishes / シーフードセレクション

欖菜甘露蒸龍膽石斑/位



NT\$ 360

Steamed Giant Grouper with Preserved Olive Vegetable Sauce / person

ハタの蒸し物 オリーブ菜ソース仕立て / お一人様

XO醬爆龍膽石斑球



NT\$ 580

Wok-Fried Giant Grouper Fillet with XO Sauce

ハタのXO醬炒め

避風塘大比目魚

NT\$ 520

Typhoon Shelter-Style Crispy Halibut

オヒョウの避風塘風炒め

蟹黃海鮮煲

NT\$ 520

Seafood Casserole with Crab Roe

蟹卵と海鮮の土鍋煮込み

熱帶水果沙律蝦球/5隻

NT\$ 580

Prawn Salad with Tropical Fruits / 5pcs

海老とトロピカルフルーツのサラダ / 5個

生抽海大蝦/5隻

NT\$ 580

King Prawns with Premium Soy Sauce/ 5pcs

大海老の中国醤油仕立て / 5個

北海干貝爆雙鮮

NT\$ 580

Wok-Fried Scallops with Fresh Seafood

北海道帆立貝と海鮮の炒め

海鮮美饌

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 about food allergies, please let your server know prior to ordering.

肉類料理

Meat & Poultry / 肉料理

香爆黑椒牛仔骨 🌿 🥬

NT\$ 580

Wok-Fried Beef Short Ribs with Black Pepper

牛ショートリブの黒胡椒炒め

喼汁嫩羊排 /2支 🌿 🥬 🐟

NT\$ 520

Tender Lamb Chops with Worcestershire Sauce

ラムチョップのウスターソース仕立て

波蘿咕嚕雞球 🌿 🥬

NT\$ 520

Sweet and Sour Chicken with Pineapple

パイナップル入り酢豚風チキン

無錫肋排骨 🌿 🥬

NT\$ 580

Wuxi-Style Braised Pork Ribs

無錫風スペアリブの煮込み

柑橘橙汁骨

NT\$ 520

Crispy Pork Ribs with Citrus Orange Sauce

スペアリブの柑橘オレンジソース

蠔皇芥藍炒牛肉 🌿 🥬

NT\$ 420

Stir-Fried Beef and Chinese Kale with Oyster Sauce

牛肉と芥藍のオイスターソース炒め



Vegetable Dishes / ベジタブル セレクション

健康蔬食

欖菜四季豆

NT\$ 360

Stir-Fried Green Beans with Preserved Olive Vegetables

いんげん豆のオリーブ菜炒め

腐乳炒龍鬚

NT\$ 320

Stir-Fried Chayote Shoots with Fermented Bean Sauce

ハヤトウリの若芽 腐乳炒め

野菇銀芽炒水蓮

NT\$ 320

Stir-Fried Water Snowflake Stems with Wild Mushrooms and
Bean Sprouts

水蓮菜と山きのこ、豆もやしの炒め

清炒蘆筍(素)

NT\$ 420

Wok-Fried Asparagus(Vegetarian)

アスパラガスのあっさり炒め(素食)

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 about food allergies, please let your server know prior to ordering.

飯 麵

Rice and Noodles / ご飯と麺類

松露茸菇炒飯(素) 🌿 🍄

NT\$ 380

Truffle and Wild Mushroom Fried Rice (Vegetarian)

トリュフときのこの炒飯 (素食)

吻魚福貝魚卵炒飯 🌿 🍄 🐟 🍱

NT\$ 420

Fried Rice with Whitebait, Scallops and Fish Roe

しらす、帆立貝、魚卵入り炒飯

XO醬廣州炒飯 🌿 🍄 🐟 🍱 🍷

NT\$ 420

Cantonese Fried Rice with XO Sauce

XO醬入り広東炒飯

干燒菌菇伊府麵(素) 🌿 🍄 🍱

NT\$ 380

Braised E-Fu Noodles with Assorted Mushrooms (Vegetarian)

きのこの伊府麵煮込み (素食)

廣東海鮮炒麵 🌿 🍄 🍷

NT\$ 420

Cantonese-Style Seafood Chow Mein

広東風海鮮焼きそば

Soup / スープ

湯品

廣式鮑魚佛跳牆/位 🍄 🥬 🐟 🍲

NT\$ 420

Cantonese-Style Buddha Jumps Over the Wall with Abalone / person

広東風鮑入り佛跳牆（ぶっちょうしょう） / お一人様

蟲草花膠金縷雞燉湯/位 🐟

NT\$ 380

Double-Boiled Chicken Soup with Cordyceps Flower and Fish Maw / person

虫草花と魚の浮き袋入り鶏の蒸しスープ / お一人様

蟹肉海皇酸辣羹 🐟 🥬 🍲

NT\$ 480

Hot and Sour Seafood Soup with Crab Meat

蟹肉入り海鮮酸辣スープ

野菌鮮魚湯 🐟

NT\$ 420

Fresh Fish Soup with Wild Mushrooms

山きのこと鮮魚のスープ

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 about food allergies, please let your server know prior to ordering.

港式點心

Dim Sum / 點心

魚籽燒賣/4顆 🌾🐟🍷🍄🍄

Steamed Pork and Fish Roe Siu Mai / 4pcs

魚卵入り焼売 / 4個

NT\$ 240

水晶蝦餃 /3顆 🌾🍷🍄

Crystal Shrimp Dumplings / 3pcs

海老入り蒸し餃子(蝦餃) / 3個

NT\$ 240

鼓汁排骨 🌾🍄🍄

Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce

スペアリブの豆豉蒸し

NT\$ 240

XO醬鳳爪 🌾🐟🍄🍷🍄

Steamed Chicken Feet with XO Sauce

鶏足のXO醬蒸し

NT\$ 240

金錢牛肚 🌾🍄🍄

Braised Beef Tripe with Soy and Sesame Sauce

牛ハチノスの煮込み 胡麻醤油仕立て

NT\$ 240

奶皇流沙包/2顆 🌾🍷🍄

Salted Egg Custard Lava Buns / 2pcs

塩卵カスタード流沙饅頭 / 2個

NT\$ 180



禧粵樓

HEE YUET LAU

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

香煎干貝蘿蔔糕/3塊 🌾🐟🥬🍷

NT\$ 210

Pan-Fried Turnip Cake with Scallops / 3pcs

帆立貝入り大根餅の香味焼き / 3個

韭菜花枝煎餅/3顆 🌾🐟🍷🐾

NT\$ 240

Pan-Fried Chive and Cuttlefish Cakes / 3pcs

ニラと甲イカの焼き餅 / 3個

鮮蝦腐皮卷/3條 🌾🥬🍷🐟🐾

NT\$ 240

Crispy Bean Curd Skin Rolls with Fresh Shrimp / 3pcs

海老入り湯葉巻き揚げ / 3個

鮮蝦腸粉/3條 🌾🥬🍷🐾

NT\$ 260

Steamed Rice Noodle Rolls with Fresh Shrimp / 3pcs

海老入り腸粉 / 3個

【甜湯】 Sweet Soup / 甘いスープ

紅棗銀耳燉雪燕 / 冷或熱 / 位

NT\$ 180

Double-Boiled Snow Swallow with Red Dates and Tremella (Cold or Hot) / person

ナツメと白きくらげ、雪燕の蒸しデザート (冷製 / 温製) / お一人様

油條杏仁茶 / 熱 / 位 🌾🥬

NT\$ 180

Almond Tea with Crispy Fried Dough Stick (Hot) / person

揚げパン添えアーモンドティー (温製) / お一人様

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 about food allergies, please let your server know prior to ordering.

軟性飲料

Beverages / 飲物



可口可樂 330ML

Coca-Cola

NT\$ 100 / 瓶



雪碧 330ML

Sprite

NT\$ 100 / 瓶



可口可樂 無糖零卡 330ML

Coca-Cola ZERO

NT\$ 100 / 瓶



美粒果柳橙汁 1000ML

Minute Maid Orange Juice

NT\$ 100 / 瓶



優鮮沛蔓越莓汁 1000ML

Cranberry Juice

NT\$ 200 / 瓶

新鮮果汁

Fresh Juice

NT\$ 180 / 杯

精選茶

NT\$ 50 / 位

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

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

酒 水

liquor / 酒



格蘭菲迪 12 年威士忌 700ml

NT\$ 3200 / 瓶

glenfiddich single malt scotch whisky



約翰走路 12 年黑牌 700ml

NT\$ 2600 / 瓶

Johnnie Walker Black Label 12 Year Old



金門 58 度高粱酒 600ml

NT\$ 900 / 瓶

Kinmen 58° Kaoliang Wine



陳年紹興酒 600ml

NT\$ 500 / 瓶

V.O Shaohsing Wine

喝酒不開車，安全有保障

禧 粵 樓

HEE YUET LAU

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



智利萊樂蘇維濃白葡萄酒 750ml

NT\$ 1000 /瓶 NT\$ 200 /杯

Rio Maule Sauvignon Blanc / Chile



智利風提拉梅洛紅酒 750ml

NT\$ 1000 /瓶 NT\$ 200 /杯

Frontera Merlot/Chile



荷蘭海尼根啤酒 600ml

NT\$ 150 /瓶

Heineken Beer



台灣金牌啤酒 600ml

NT\$ 100 /瓶

Gold Medal Taiwan Beer

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

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 about food allergies, please let your server know prior to ordering.