

冷盤 オードブル Appetizer

和風鮭魚捲 鮭の和風仕立て Japanese Salmon Roll	90 /1piece
五味鮮鮑魚 アワビと五味ソース Abalone	380 /1piece
碳烤烏魚子 カラスミの炭焼き Grilled Mullet Roe	420
白切油雞腿 台湾鷄モモ Sliced Steamed Chicken Thigh	420
涼拌海蜇絲 クラゲの中華サラダ Marinated Cold Jelly Fish	300

海鮮 海鮮 Seafood

炸花枝丸 イカ団子の揚げ Deep Fried Squid Ball	240 /6piece
鹹酥蚵 蠣のから揚げ Deep Fried Oyster	320
豉汁炒鮮蚵 蠣の醤油炒め Sautéed Oyster w/ Soy Bean Sauce	320
XO 炒帶子 貝柱の XO ソース炒め Fried Scallops w/ XO Sauce	420
蒜茸蒸帶子 貝柱とニンニクの蒸し Steamed Scallops w/ Garlic	420
台式桂花蟳 かにのから揚げ Deep Fried Crab	420
金沙軟殼蟹 カニ唐揚げ Soft Crab w/ Yolk	420
蒜香軟絲 イカとニンニクの炒め Sautéed Squid w/ Garlic	360
醬爆雙鮮 浮き袋炒めもの Fried Conch	360

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料: NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

蝦 エビ Prawn

果律鮮蝦球 海老マヨネーズ Fresh Prawn Balls with Fruit Salad	360
宮保蝦球 四川海老団子 Kung-Pao Prawn	360
滑蛋蝦球 海老玉 Fresh Prawn Balls with scrambled eggs	360
清燙白蝦 蝦の煮てる Boiled Shrimp	280
鹽酥蝦 蝦のから揚げ Deep Fried Shrimp	320
碧綠炒蝦球 蝦ボールと野菜の炒め Sautéed Prawn Ball w/ Green Vegetable	360
金沙富貴蝦 蝦ボールと塩玉子の炒め Fried Prawn Ball w/ Yolk	360
腰果蝦球 蝦とカシューナッツの炒め Sautéed Prawn Ball w/ Cashew nuts	360
蒜香大明蝦 蝦とニンニクの炒め Deep Fried Prawn w/ Garlic	120/ 1piece
芋香龍鬚蝦 車海老の素麺巻き揚げ Deep Fried Shrimp Roll in Vermicelli	100 /1piece
上湯大明蝦 車海老のスープ Sautéed Prawn	120/ 1piece

以上單價均需附加 10%服務費。 ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。 B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

魚 さかな Fish

醋溜魚片 酢かけ魚 Fried Fish Slice w/ Sour Sauce	300
椒鹽魚片 白身魚の揚げ物 Fried Fish w/ Pepper Salt	300
七彩炒魚柳 魚とピーマンの炒め Fried Fish Slice w/ Vegetable	320
乾煎鱈魚 炒め鱈 Sauté Cod Fish	460
蔥油蒸鱈魚 蒸しタラ Steamed Cod Fish	460
豆酥蒸鱈魚 蒸しタラの大豆そぼろがけ Steamed Cod Fish w/ Lemon Sauce	460
檸汁炸藍斑 アオハタのレモン揚げ Deep Fried Cod Fish	120/ 1piece
樹子蒸藍斑 タラと木の実の蒸し Steamed Cod Fish Fillet w/ Seed	120/ 1piece
乾煎青花魚 炒め鯖 Sauté Makrele	320
蔥油鮮石斑 蒸しハタ Steamed Grouper	1000

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

牛、羊 ビーフ、ラム Beef & Lamb

蠔油牛肉 牛肉の蠔ソース炒め Sautéed Beef w/ Oyster Sauce	360
蔥爆牛肉 牛肉とねぎの炒め Sautéed Beef w/ Scallion	360
泡菜牛肉 牛キムチ Sautéed Beef w/ Korean Kimchi	360
白灼牛肉片 ゆで牛肉 Boiled Beef Slice	360
椒鹽無骨牛小排 カルビステーキ Fried Boneless Beef Short Ribs w/ Pepper Salt	420
紅酒烤羊排 ラムにワイン焼き Grilled Lamb Chop w/ Wine	120/ 1piece
孜然羊小排 クミンラムステーキ Grilled Lamb Chop w/ Cumin Sauce	120/ 1piece
極汁羊小排 ラムステーキのソースがけ Grilled Lamb Chop w/ Maggi Seasoning Sauce	120 /1piece

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

豬、雞 ポーク、チキン Pork & Chicken

蒜苗炒肝腸 ニンニクの芽と中華ソーセージの炒めもの Sautéed Liver Sausage w/ Garlic Stems	320
椒鹽排骨 豚肉の塩コショウ揚げ物 Fried Pork Ribs w/ Pepper Salt	260
冰梅嫩子排 スペアリブ焼き Deep Fried Pork Ribs w/ Plum Sauce	280
宮保雞丁 鶏肉とピーナツの炒め Sautéed Chili Chicken w/ Peanut	280
腰果雞丁 鶏肉とカシューナツツの炒め Sautéed Chicken w/ Cashew nuts	280
糖醋松阪豬 酢豚 Sour and Sweet Matsusaka Pork	320
照燒松阪豬 豚肉の照り焼き Teriyaki Matsusaka Pork	320

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

煲類 鍋料理 Hot Pot

紅燒牛腩煲 牛肉煮込み Braised Beef in Hot Pot	360
雞粒豆腐煲 鶏肉と豆腐煮込み Braised Chicken w/ Salty Fish & Bean Curd	280
蝦仁豆腐煲 蝦と豆腐の煮込み Braised Shrimp w/ Bean Curd in Pot	420
麻婆豆腐煲 土鍋麻婆豆腐 Braised Spicy Tofu in Hot Pot	260
什錦海鮮煲 海鮮の煮込み Braised Mixed Seafood in Hot Pot	420
三杯土雞煲 鶏肉の煮込み Braised Chicken in Hot Pot	360
鮮蝦粉絲煲 海老と春雨の土鍋蒸し Braised Shrimp w/ Vermicelli in Pot	420
螃蟹粉絲煲 蟹と春雨の煮込み Braised Crab w/ Vermicelli in Pot	420

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

時蔬 野菜 Vegetable

鹹蛋苦瓜 塩玉子と苦瓜の炒め Sautéed Bitter Melon w/ Salted Egg	200
櫻花蝦高麗菜 桜エビとキャベツの炒めもの Sautéed Cabbage w/ Sergestidae Shrimp	200
蘆筍炒雙菇 アスパラと茸の炒めもの Sautéed Mushroom w/ Asparagus	360
扁魚白菜魯 比目魚と白菜の煮込み Braised Cabbage w/ Flatfish	220
蟳肉絲瓜 ワタリガニとヘチマの炒めもの Sautéed Luffa w/ Crab Meat	300
菜脯蛋 干し大根入り卵焼き Scrambled Egg w/ Minced Turnip	180
季節炒時蔬 季節野菜炒め Sautéed Vegetable	200
奶油烤白菜 白菜のクリーム焼き Cabbage Au Gratin	120

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

湯品 スープ Soup

干貝海鮮羹 貝柱と海鮮スープ Scallop Seafood Soup	100
泰式海鮮羹 タイ式海鮮スープ Thai Style Seafood Soup	100
花膠蟹肉盅 ワタリガニと魚の浮き袋の餡かけスープ Stewed Fish Maw and Crab Meat Soup	120
青菜豆腐蛋花湯 野菜豆腐玉子スープ Vegetable Soup	100
雞蓉玉米湯 鶏肉コーンスープ Chicken Corn Soup	100
蕃茄牛肉湯 トマトと牛肉の中華スープ Tomato Beef Soup	120
清燉牛肉湯 塩煮込み牛肉スープ Beef Soup	120
山藥雞片湯 山芋と鶏肉の中華スープ Chinese Yam and Chicken Soup	120
蟲草松阪湯 冬虫夏草と豚肉のスープ Cordyceps and Matsusaka Soup	120

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

飯、粥 チャーハン、お粥 Fried Rice & Congee

鮭魚炒飯 鮭チャーハン Fried Rice w/ Salmon	220
臘味炒飯 広東式チャーハン Fried Rice w/ Sausage	220
蝦仁蛋炒飯 エビチャーハン Fried Rice w/ Shrimp	280
瑤柱水晶炒飯 貝柱チャーハン Fried Rice w/ Scallops	280
牛肉炒飯 牛肉チャーハン Fried Rice w/ Beef	280
皮蛋瘦肉粥 広東式お粥 Guangdong Congee	200
什錦海鮮粥 海鮮おかゆ Seafood Congee	280
香菜魚片粥 魚おかゆ Fish Fillet Congee	280
極品鮑魚粥 アワビおかゆ Abalone Congee	280

以上単價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

麵食 そば、キシメン、ビーフン Rice Noodle & Noodle

海鮮湯伊麵 海鮮汁そば 220
Seafood Noodle Soup

乾焼海鮮伊麵 海鮮焼きそば 220
Fried Seafood Noodle

沙茶牛肉炒麵 サテソース牛肉中華焼きそば 280
Fried Beef Noodle w/ Satay Sauce

干焼海鮮河粉 海鮮きしめん焼き 280
Fried Rice Noodle w/ Seafood

星洲炒河粉 カレーきしめん焼き 220
Fried Rice Noodle w/ Curry

干焼牛肉河粉 牛肉きしめん焼き 280
Fried Rice Noodle w/ Beef

台式炒米粉 ビーフン炒め 220
Sautéed Rice Vermicelli in Taiwan Style

南瓜炒米粉 カボチャとビーフン炒め 220
Sautéed Rice Vermicelli w/ Pumpkin

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

龍鮑翅 伊勢海老、アワビ、フカヒレ Lobster, Abalone, Shark's

Fin

蒜茸蒸龍蝦(半隻) 伊勢海老の蒸しもの(半匹) 420

Steamed Lobster w/ Garlic (Half)

蠔皇原只鮑 アワビのオイスターソース炒め 380

Abalone in Oyster Sauce

紅焼月眉翅 フカヒレの醤油煮込み (S) 320

Braised Shark's Fin

紅焼大排翅 フカヒレの醤油煮込み (M) 680

Braised Superior Shark's Fin

紅焼天鈎翅 フカヒレの醤油煮込み (L) 980

Braised King Size Shark's Fin

原盅雞燉翅 フカヒレと鶏肉の煮込み 320

Braised Shark's Fin w/ Chicken

魚翅佛跳牆 フカヒレの佛跳牆 420

Fo-Tiao-Chiang Shark's Fin

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

龍鮑翅套餐 フカヒレセット Shark's Fin Set Menu

月眉翅套餐 フカヒレセット (S) Braised Shark's Fin Set (S)	420
魚翅佛跳牆套餐 フカヒレの佛跳牆セット Fo-Tiao-Chiang Shark's Fin Set	560
紅燒大排翅套餐 フカヒレセット (M) Braised Shark's Fin Set (M)	780
鮑翅套餐 フカヒレ(M)アワビセット Braised Shark's Fin(M) & Abalone Set	1080
龍翅套餐 フカヒレ(M)イセエビセット Braised Shark's Fin(M) & Lobster Set	1180
黃金天勾翅套餐 フカヒレセット (L) Braised King Size Shark's Fin Set (L)	1180
龍鮑翅套餐 フカヒレ(M)アワビイセエビセット Braised Shark's Fin(M) & Abalone & Lobster Set	1520
特級龍鮑翅套餐 フカヒレ(L)アワビイセエビセット Braised King Size Shark's Fin(L) & Abalone & Lobster Set	1880

以上套餐皆附下列各項

上記のセットすべて追加以下
Any above set included all of below

上湯翡翠白菜 白菜の煮込み Sautéed Chinese Cabbage	蝦仁炒豆苗 エビと野菜の炒め Fried Shrimp w/ Vegetable	瑤柱扒時蔬 貝柱と野菜の炒め Fried Dried Scallops w/ Vegetable
---	--	--

以上三選一 一つを選択してください Please choose one for your wish.

子排鮭魚炒飯 スペアリブと鮭チャーハン Fried Rice w/ Salmon and Pork Rib	海鮮炒河粉 海鮮きしめん焼き Fried Rice Noodle w/ Seafood	干燒廣伊麵 焼き海鮮らーめん Fried Seafood Noodle
---	---	---

以上三選一 一つを選択してください Please choose one for your wish.

精緻甜湯品 甘いスープ Daily Sweet Soup

四季水果盤 季節果物 Season Fruit

咖啡或茶 コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

翠華套餐 ラグジュアリー海鮮フカヒレセット

Luxury Seafood & Shark's Fin Set Menu

明蝦沙拉盤 海老サラダ

Prawn Salad Dish

紅焼月眉翅 フカヒレの醤油煮込み (S)

Braised Shark's Fin

香酥檸檬魚 さかなの揚げもの

Deep Fried Fish with Lemon Sauce

椒鹽牛仔骨 骨つきビーフの塩焼き

Fried Beef Ribs with Pepper Salt

干貝扒時蔬 貝柱と野菜炒め

Fried Scallops with Vegetable

櫻花蝦炒飯 エビチャーハン

Fried Rice with Tiny Shrimp

精緻甜湯品 甘いスープ

Daily Sweet Soup

季節水果盤 季節果物

Season Fruit

咖啡或茶 コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

NT\$ 1000 /每位 each person

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

翠漾套餐 デラックス海鮮フカヒレセット

Deluxe Seafood & Shark's Fin Set Menu

魚子五福盤 アペタイザー

Appetizer Dish

紅焼大排翅 フカヒレの醤油煮込み (M)

Braised Superior Shark's Fin

五味炸藍斑 タラの揚げ

Deep Fried Cod Fish Fillet

肋排明蝦鬆 スペアリブと海老フレーク

Fried Prawn Flakes and Pork Rib

蟹黄扒時蔬 蟹卵と野菜炒め

Fried Crab Egg with Vegetable

瑤柱水晶飯 貝柱チャーハン

Fried Rice with Scallops

精緻甜湯品 甘いスープ

Daily Sweet Soup

季節水果盤 季節果物

Season Fruit

咖啡或茶 コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

NT\$ 1200 /每位 each person

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

翠庭套餐 エレガント海鮮フカヒレセット

Elegant Seafood & Shark's Fin Set Menu

藍莓水果龍蝦 伊勢海老サラダ
Lobster Salad Dish

紅焼大排翅 フカヒレの醤油煮込み (M)
Braised Shark's Fin

北菇原只鮑 アワビとキノコ炒め
Sautéed Abalone with Mushroom

羊排鮭魚捲 ラムと鮭巻き
Roster Lamb Chop and Salmon Roll

瑤柱翠白玉 貝柱と野菜炒め
Sautéed Scallops with Vegetable

烏魚子炒飯 カラスミチャーハン
Fried Rice with Mullet roe

精緻甜湯品 甘いスープ
Daily Sweet Soup

季節水果盤 季節果物
Season Fruit

咖啡或茶 コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

NT\$ 1600 /每位 each person

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

翠玉套餐 プレミアム海鮮フカヒレセット

Premium Seafood & Shark's Fin Set Menu

和風鮑魚盤 アワビサラダ

Abalone Salad Dish

紅焼天勾翅 フカヒレの醤油煮込み (L)

Braised King Size Shark's Fin

上湯焗龍蝦 伊勢海老の煮込み

Sautéed Lobster

烏參扣鵝掌 ナマコとガチョウ足の炒めもの

Fried Sea Cucumber with Goose Palm

羊排軟殼蟹 焼きラムとカニ

Roster Lamb Chop and Soft Crab

烏魚子炒飯 カラスミチャーハン

Fried Rice with Mullet roe

精緻甜湯品 甘いスープ

Daily Sweet Soup

季節水果盤 季節果物

Season Fruit

咖啡或茶 コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

NT\$ 2000 /每位 each person

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

舒活套餐 精進料理セット (A)

Vegetarian Set Menu (A)

胡麻田園沙拉 田園サラダ(胡麻ドレッシング)

Vegetable Salad w/ Sesame Sauce

蠔皇一品鮑 アワビのオイスターソース煮

Braised Abalone in Oyster Sauce

髮菜三絲羹 海藻スープ

Sliced Vegetable Soup w/ Seaweed

腰果山藥鬆 クランチカシューナッツと山芋の炒め物

Fried Cashew nuts & Chinese Yam

七彩杏鮑菇 キノコとピーマンの炒め

Fried Mushroom w/ Vegetable

荷葉糯米飯 チャーハンの蓮葉巻きもの

Fried Rice in Lotus Leaf

雪茸燉紅蓮 甘いスープ

Sweet Soup

季節水果盤 季節果物

Season Fruit

咖啡或茶 コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

NT\$ 560 /每位 each person

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

素食套餐 精進料理セット (B)

Vegetarian Set Menu (B)

金玉滿福堂 アペタイザー

Appetizer

翠綠鮮百合 ユリ根の炒め

Fried Lily Root w/ Vegetable

蠔皇一品窩 豆ハムとキノコ炒め

Braised Bean product w/ Mushroom

髮菜三絲羹 海藻スープ

Sliced Vegetable Soup w/ Seaweed

翡翠玉白菜 ミニ白菜の煮込み

Sautéed Mini Cabbage

白玉藏珍寶 山芋とピーマンの炒め

Fried Yam w/ Sweet Pepper

碧綠百靈菇 キノコと野菜の炒め

Fried Mushroom w/ Vegetable

荷葉糯米飯 チャーハンの蓮葉巻きもの

Fried Rice in Lotus Leaf

雪茸燉紅蓮 甘いスープ

Sweet Soup

季節水果盤 季節果物

Season Fruit

咖啡或茶 コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

NT\$ 800 /每位 each person

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.

甜點 デザート Dessert

蘿蔔絲酥餅 大根ケーキ Turnip Cake	90 /3piece
紅豆沙冰捲 あずき菓子 Sweet Dissert w/ Red Beans	90 /3 piece
叉燒酥 チャーシューケーキ Sweet Pork Cake	90 /3 piece
千層糕 レイヤーケーキ Layer Cake	90/3 piece
椰子紅豆糕 小豆とココナッツのケーキ Sweet Coconut Pudding w/Rea Bean	90 /3 piece
荷葉珍珠雞飯 ハスの葉鶏ちまき Lotus Leaf Glutinous Rice	100 /2 piece
季節甜湯 甘いスープ Daily Sweet Soup	50

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

飲料 飲み物 Drink

美式咖啡 ホートコーヒー Hot Coffee	100
烏龍茶 ウーロン茶 Oo-long Tea	70
柳橙汁 オレンジジュース Orange Juice	60
芭樂汁 グアバジュース Guava Juice	60
可樂 コカコーラ Coca Cola	60
礦泉水 ミネラルウォーター Mineral Water	60
話梅 梅干し Preserve Plum	40
檸檬片 レモン スライス Lemon Slice	40

以上單價均需附加 10%服務費。 ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。 B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

進口酒 インポートワイン Import Wine

頂級紅酒 頂級 赤ワイン Red Wine	1480
特級紅酒 特級 赤ワイン Red Wine	1280
黒牌威士忌 ジョニーウォーカー黒ラベル Johnnie Walker Black Label	1200
起瓦士威士忌 シーバスリーガル ウィスキー Chivas Regal Whisky	1100
三多利角瓶威士忌 サントリー角瓶 Suntory Whisky Kakubin	1000
香檳酒 シャンパン Champagne	1000
高級紅酒 高級ワイン Red Wine	800
特級白酒 白ワイン White Wine	800

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。
All price are subject 10% service charge.
自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。
NT\$300 corkage fee per table is applicable.

國產酒 台湾酒とビール Local Wine & Beer

特級高粱酒 コウリャンシュ Kao Liang Liquor	800
愛爾蘭白酒 アイルランド ワイン Irish White Wine	600
精釀陳年紹興酒 ショウコウシュV. S. O. Very Superior Old Shao Hsing Wine	500
陳年紹興酒 ショウコウシュ V.O. Very Old Shao Hsing Wine	400
紹興酒 ショウコウシュ Shao Hsing Wine	300
台灣金牌啤酒 台湾ゴールド ビール Gold Medal Taiwan Beer	150
台灣啤酒 台湾ビール Taiwan Beer	130
麒麟啤酒 キリン一番搾り生ビール Kirin Beer	80

以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

All price are subject 10% service charge.

自備酒飲每桌酌收 NT\$300 自備酒水服務費。B.Y.O.持込み料:NT\$300/卓。

NT\$300 corkage fee per table is applicable.