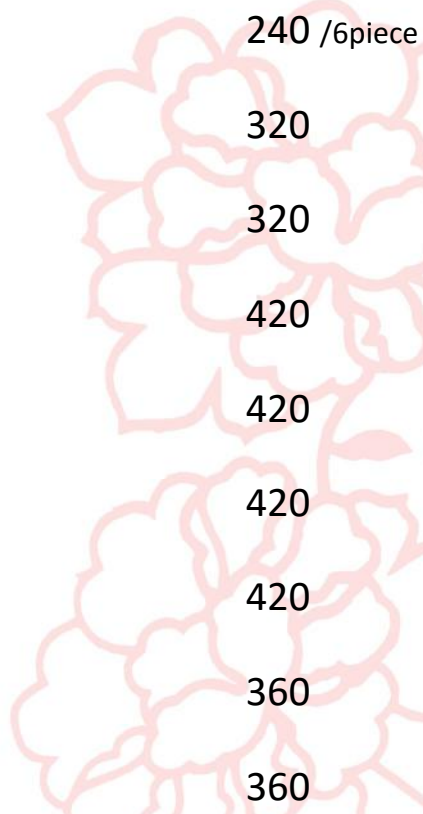


冷盤 オードブル Appetizer

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 台灣鷄モモ 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

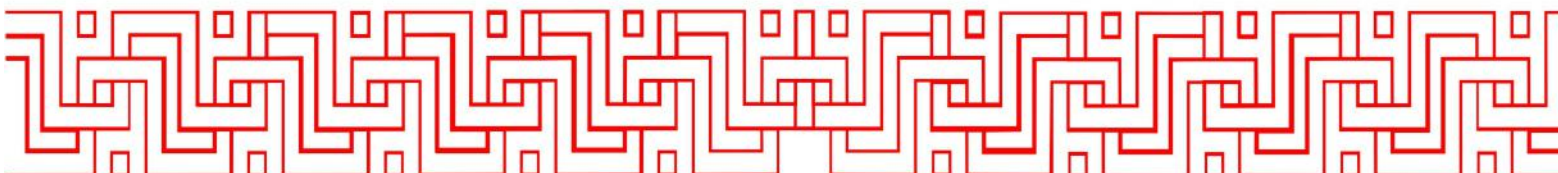


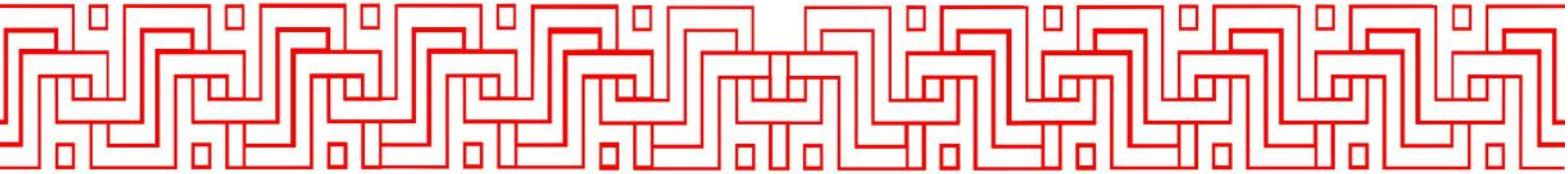
以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

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 Chicken

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 車海老の素麵巻き揚げ
Deep Fried Shrimp Roll in Vermicelli

100 /1piece

上湯大明蝦 車海老のスープ
Sautéed Prawn

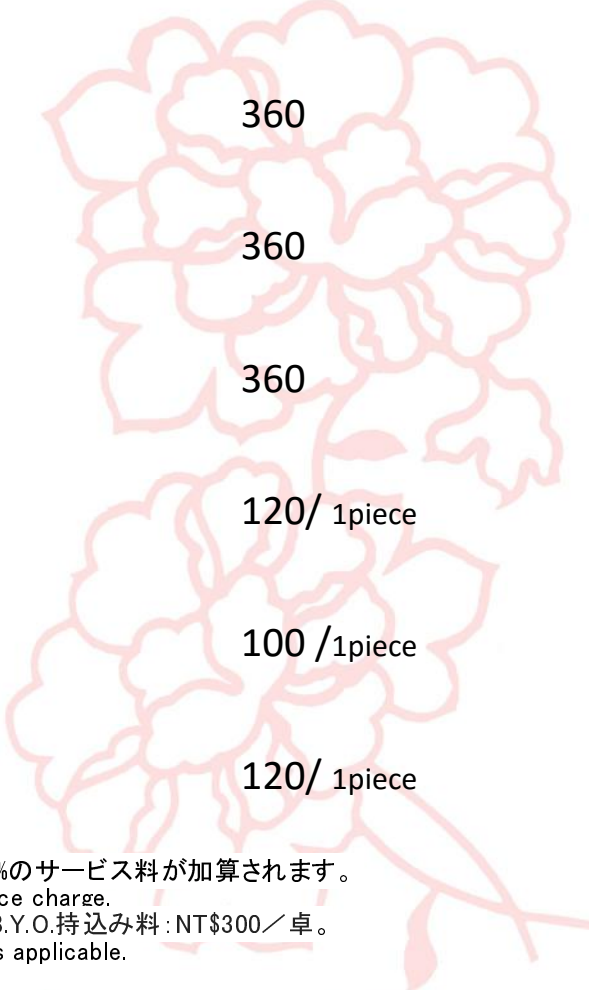
120/ 1piece

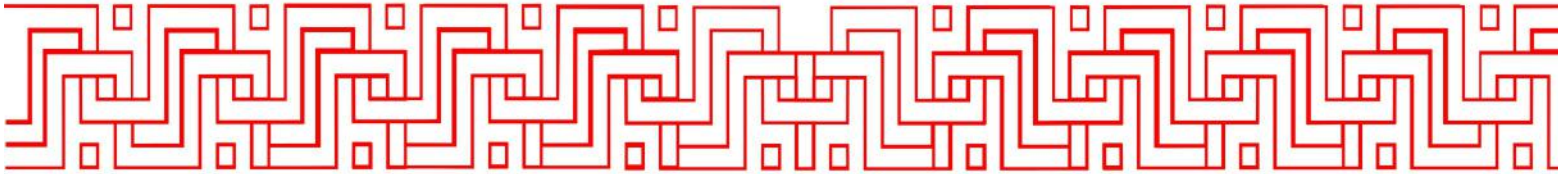
以上單價均需附加 10%服務費。 ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

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

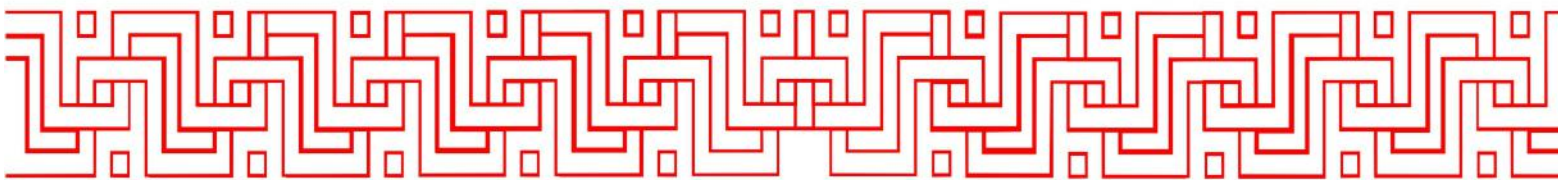
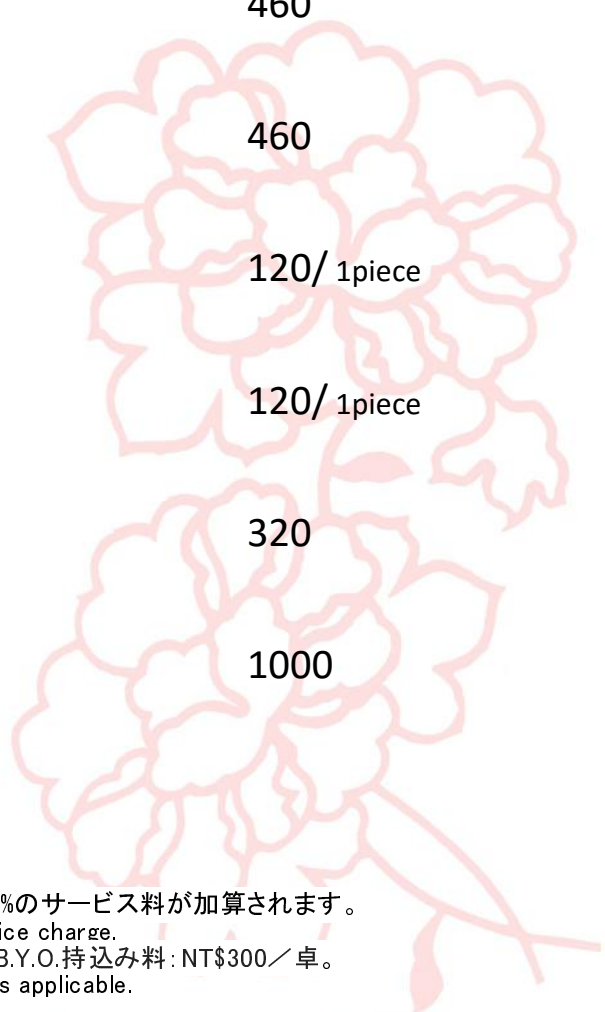
乾煎青花魚 炒め鯖
Sauté Makrele

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

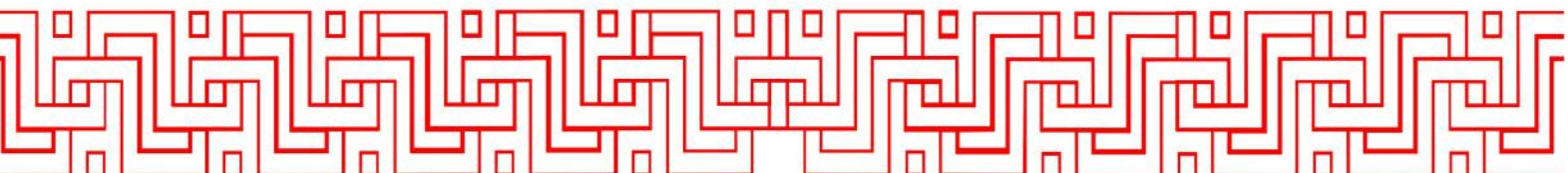
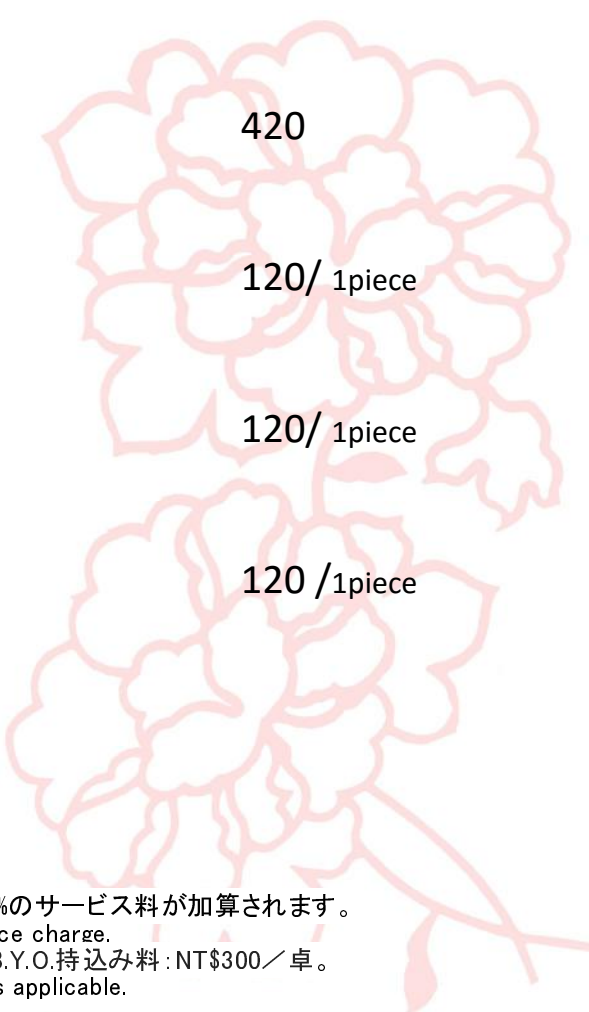
椒鹽無骨牛小排 カルビステーキ
Fried Pork Ribs w/ Pepper Salt 420

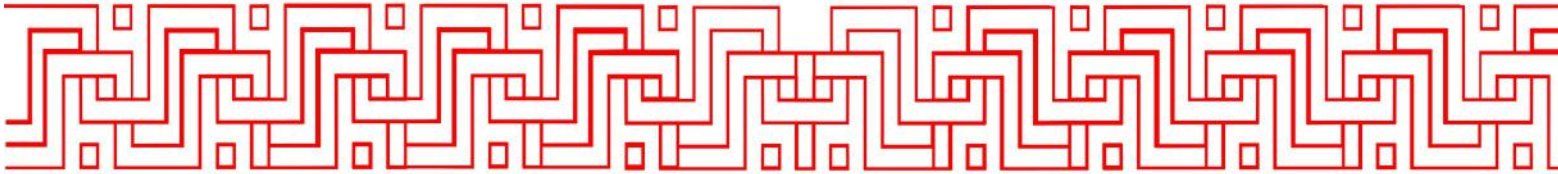
紅酒烤羊排 ラムにワイン焼き
Grilled Lamb Chop w/ Wine 120/ 1piece

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

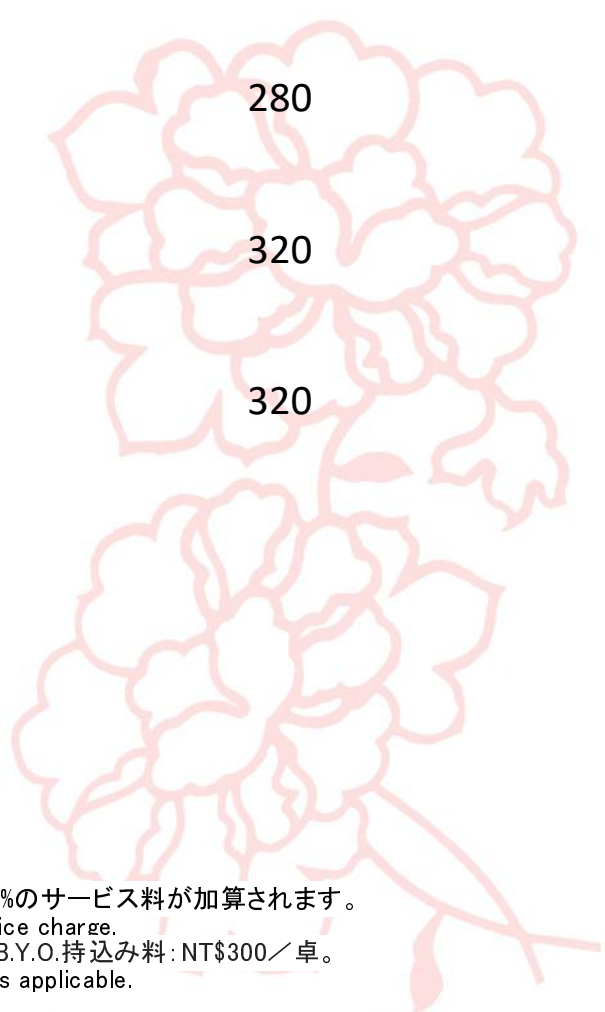
冰梅嫩子排 スペアリブ焼き
Deep Fried Pork Ribs w/ Plum Sauce 280

宮保雞丁 鶏肉とピーナツの炒め
Sautéed Chili Chicken w/ Peanut 280

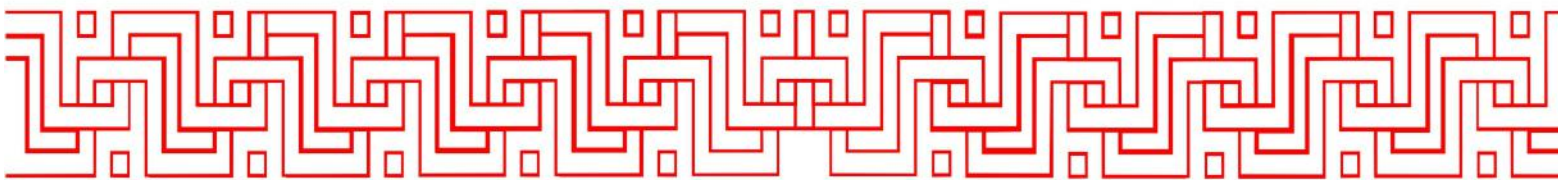
腰果雞丁 鶏肉とカシューナツツの炒め
Sautéed Chicken w/ Cashew nuts 280

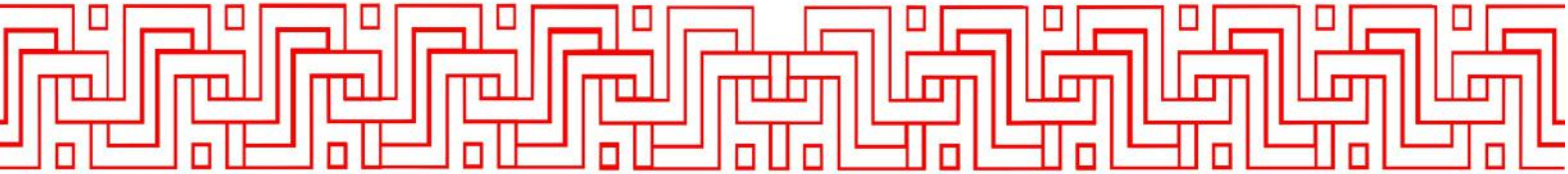
糖醋松阪豬 酢豚
Sour and Sweet Matsusaka Pork 320

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 雞肉と豆腐煮込み
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

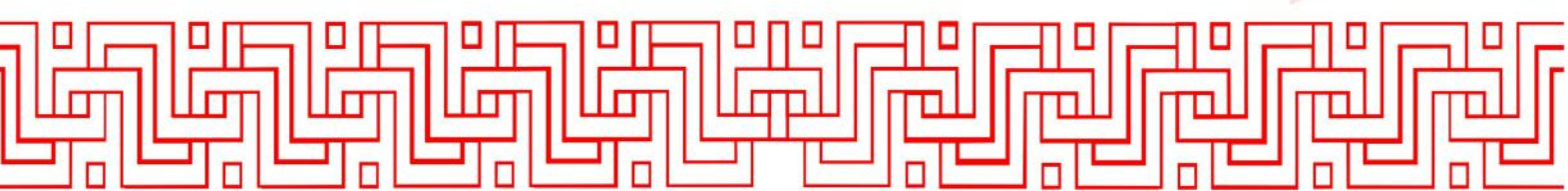
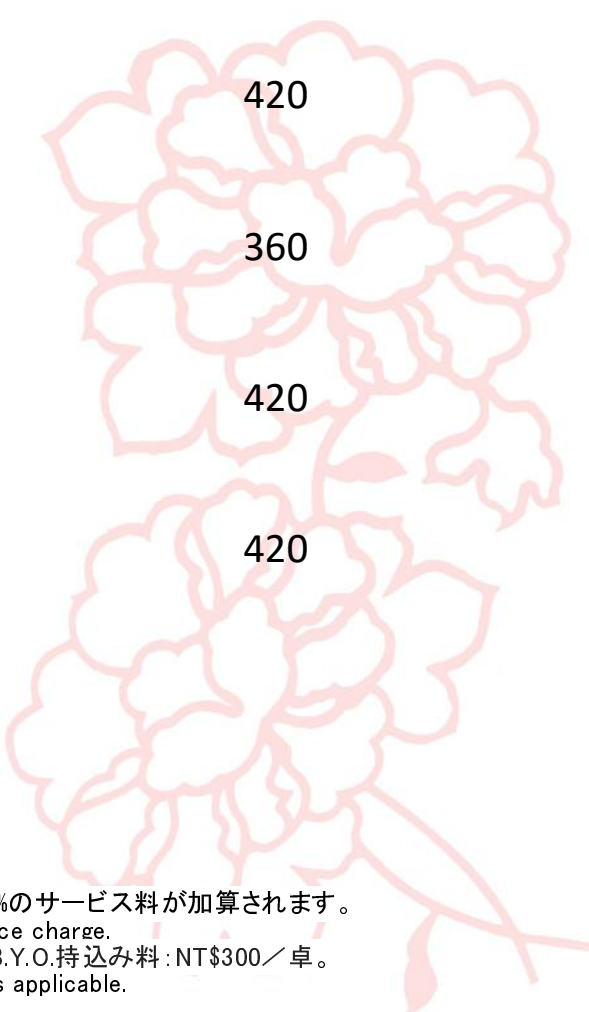
什錦海鮮煲 海鮮の煮込み
Braised Mixed Seafood in Hot Pot 420

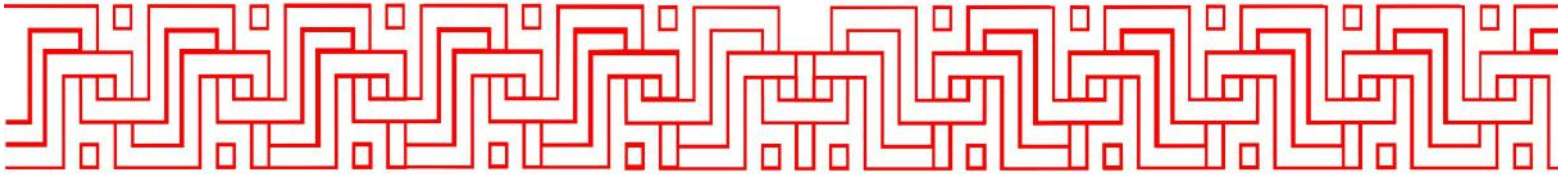
三杯土雞煲 鶏肉の煮込み
Braised Chicken in Hot Pot 360

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

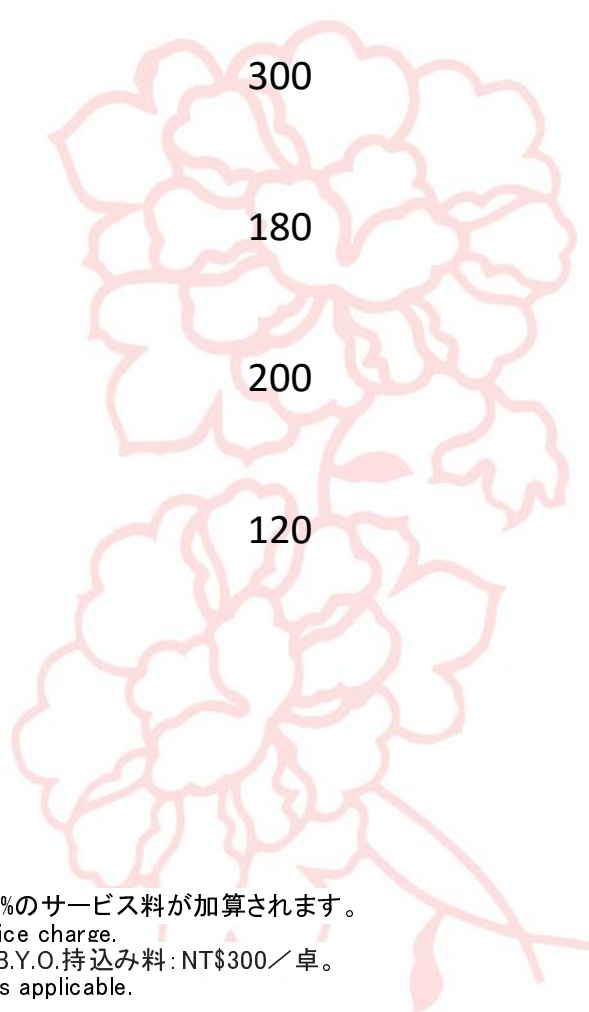
扁魚白菜魯 比目魚と白菜の煮込み
Braised Cabbage w/ Flatfish 220

蟬肉絲瓜 ワタリガニとヘチマの炒めもの
Sautéed Luffa w/ Crab Meat 300

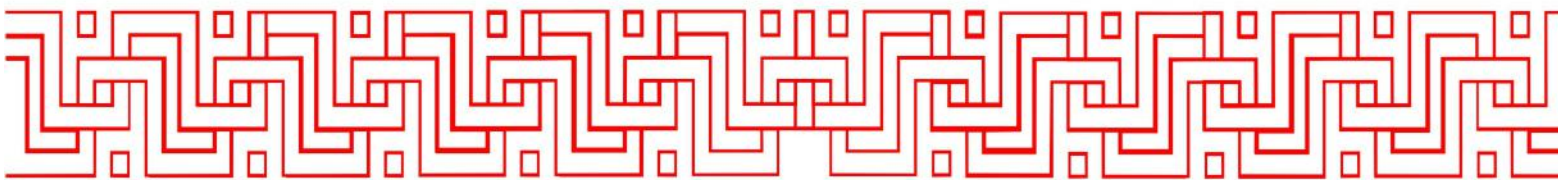
菜脯蛋 干し大根入り卵焼き
Scrambled Egg w/ Minced Turnip 180

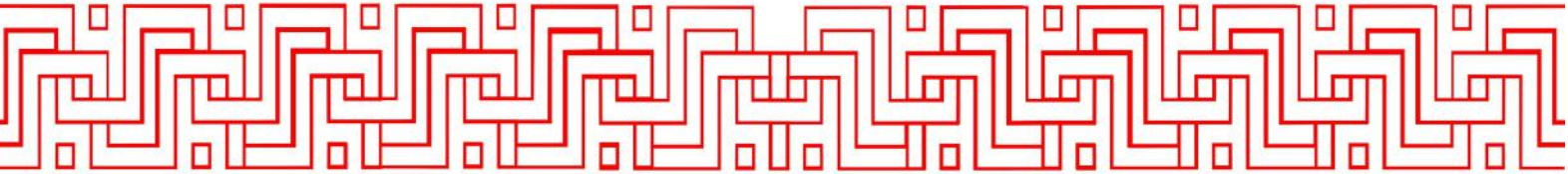
季節炒時蔬 季節野菜炒め
Sautéed Vegetable 200

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

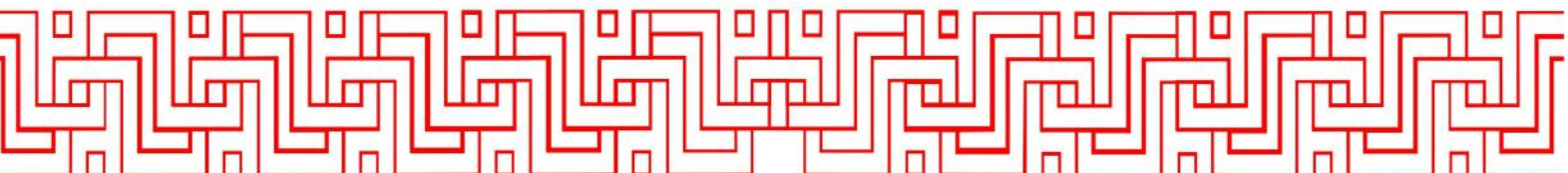
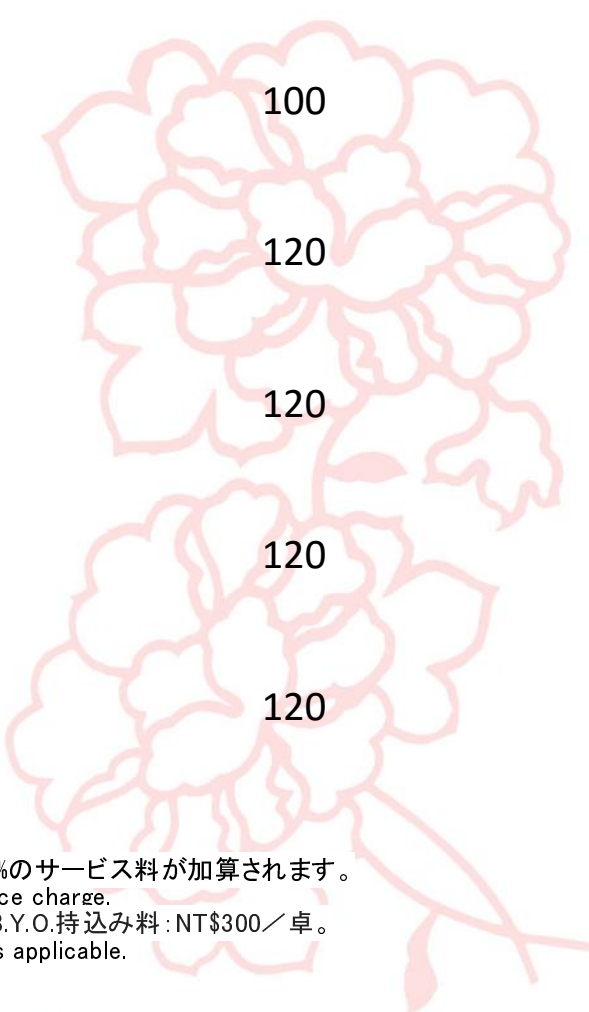
蟲草松阪湯 冬虫夏草と豚肉のスープ
Cordyceps and Matsusaka Soup 120

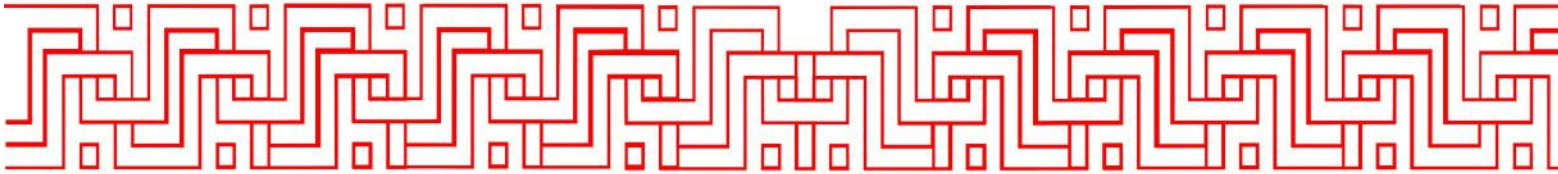
以上單價均需附加 10%服務費。 ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

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 180
Fried Rice w/ Salmon

臘味炒飯 廣東式チャーハン 180
Fried Rice w/ Sausage

蝦仁蛋炒飯 エビチャーハン 180
Fried Rice w/ Shrimp

瑤柱水晶炒飯 貝柱チャーハン 220
Fried Rice w/ Scallops

牛肉炒飯 牛肉チャーハン 220
Fried Rice w/ Beef

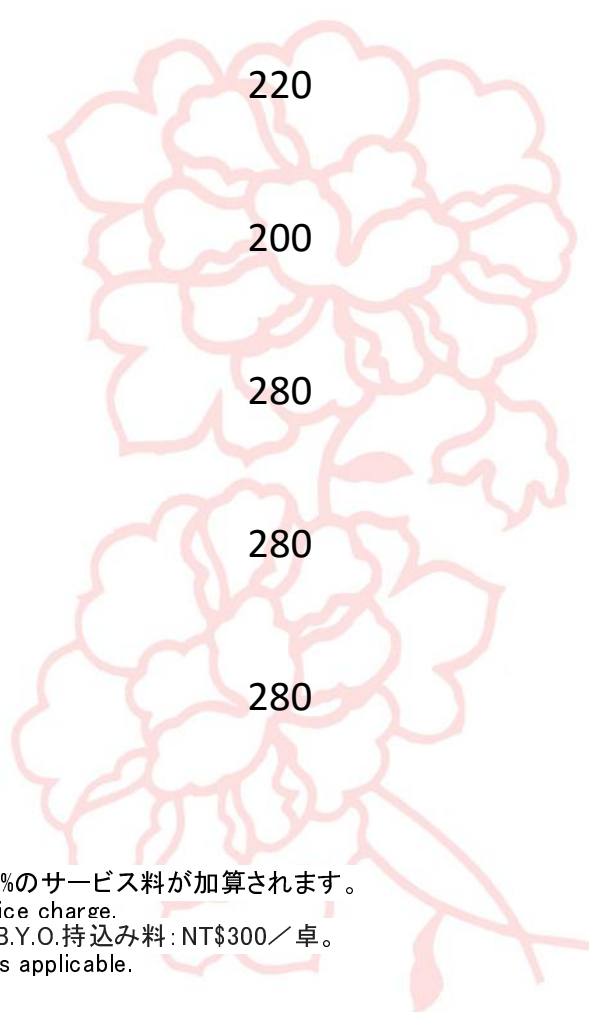
皮蛋瘦肉粥 廣東式お粥 200
Guangdong Congee

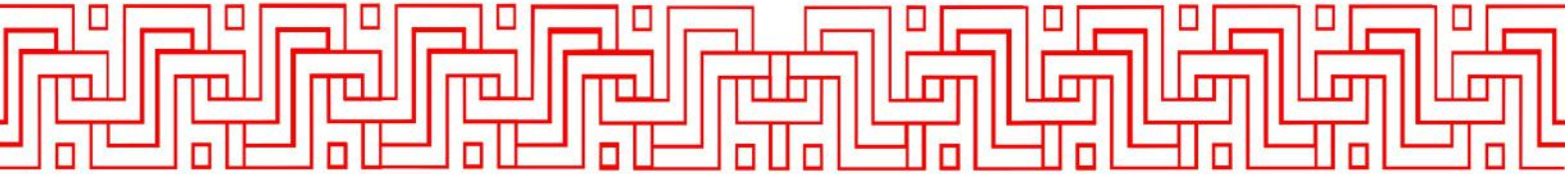
什錦海鮮粥 海鮮おかゆ 280
Seafood Congee

香菜魚片粥 魚おかゆ 280
Fish Fillet Congee

極品鮑魚粥 アワビおかゆ 280
Abalone Congee

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.





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 180
Seafood Noodle Soup

乾焼海鮮伊麵 海鮮焼きそば 180
Fried Seafood Noodle

沙茶牛肉炒麵 サテソース牛肉中華焼きそば 220
Fried Beef Noodle w/ Satay Sauce

干焼海鮮河粉 海鮮きしめん焼き 180
Fried Rice Noodle w/ Seafood

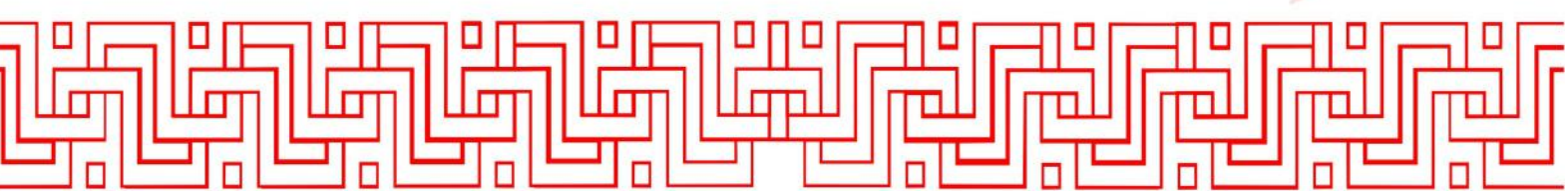
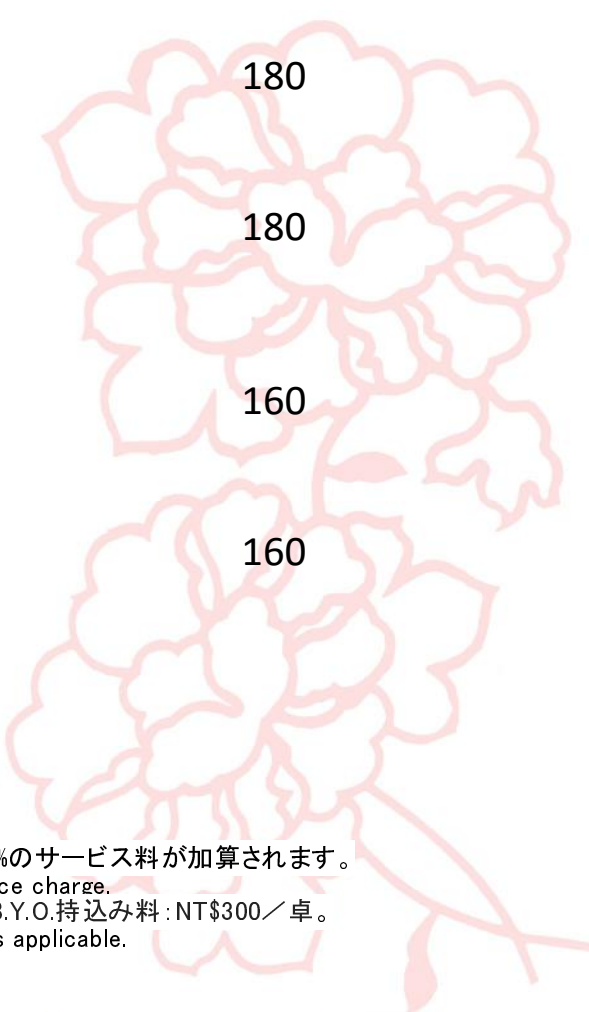
星洲炒河粉 カレーきしめん焼き 180
Fried Rice Noodle w/ Curry

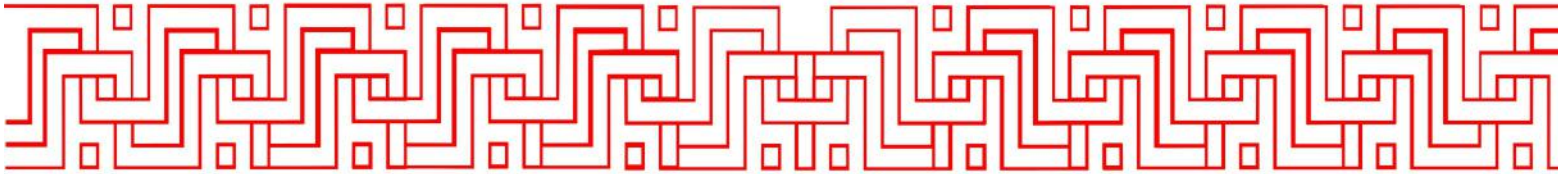
干焼牛肉河粉 牛肉きしめん焼き 180
Fried Rice Noodle w/ Beef

台式炒米粉 ビーフン炒め 160
Sautéed Rice Vermicelli in Taiwan Style

南瓜炒米粉 カボチャとビーフン炒め 160
Sautéed Rice Vermicelli w/ Pumpkin

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.





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

紅焼天鉤翅 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

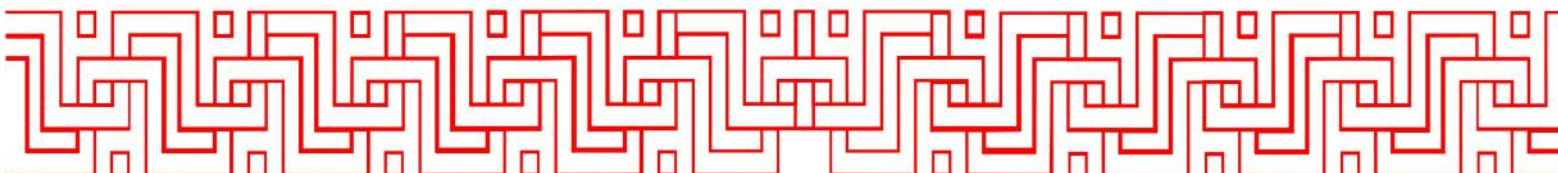
魚翅佛跳牆 フカヒレの佛跳牆 420
Fo-Tiao-Chiang Shark's Fin

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 1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 1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。

海陸套餐 海陸セット Seafood Set Menu

沙拉 燻鮭魚和風盤 海鮮沙拉盤
和風サラダ 海鮮サラダ
Japanese Style Salad Seafood Salad

以上二選一 1つを選択してください Please choose one for your wish

湯品 花膠蟹肉盅 清湯牛肉盅 菌菇養生盅
氣胞と蟹のスープ 牛肉スープ 養命草スープ
Fish Maw and Crabmeat Soup Beef Consomme Mushroom Consomme

以上三選一 1つを選択してください Please choose one for your wish

前菜 燒汁小豚骨 香橙嫩子排 椒麻雞腿
豚脛のソース炒め スペアリブ焼き 鶏唐揚げの南蛮漬け
Teriyaki Pork Leg Deep Fried Pork Ribs w/ Orange Sauce Deep-Fried Chicken w/ Hot Sauce

以上三選一 1つを選択してください Please choose one for your wish

主餐 奶油白菜鮮大蝦 樹果蒸香魚 椒鹽鮮鮑魚
海老と白菜のクリーム焼き 蒸シアユ 揚げアワビ
Fried Prawn w/ Cabbage Au Gratin Steamed Sweet Fish Fried Abalone w/ Pepper Salt

以上三選一 1つを選択してください Please choose one for your wish

麵飯 臘味炒飯 烏魚子米糕 干燒廣伊麵
ソーセージチャーハン カラスミご飯(糯米) 焼き海鮮らーめん
Fried Rice w/ Sausage Mullet Oil Rice Fried Seafood Noodle

以上三選一 1つを選択してください Please choose one for your wish

精緻美甜點

デザート
Dessert

四季水果盤

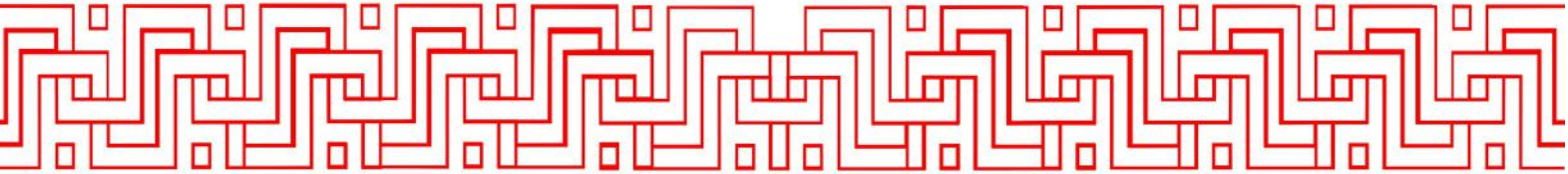
果物
Fruit

咖啡 或 茶

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

NT\$ 520 / 每位 each person

NT\$300 corkage fee per table is applicable.
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.



魚翅套餐 海鮮フカヒレセット

Seafood & Shark's Fin Set Menu

燻鮭魚海鮮盤 スモークサーモンサラダ
Smoked Salmon Salad Dish

蠔皇智利鮑 アワビのオイスターソース炒め
Abalone in Oyster Sauce

奶油白菜鮮大蝦 海老と白菜のクリーム焼き
Fried Prawn w/ Cabbage Au Gratin

紅焼月眉翅 フカヒレ(S)
Braised Shark's Fin (S)

樹果蒸香魚 蒸シアユ
Steamed Sweet Fish

臘味炒飯 ソーセージチャーハン 或
Fried Rice w/ Sausage

星州炒米粉 カレーきしめん焼き
Fried Rice Noodle w/ Curry

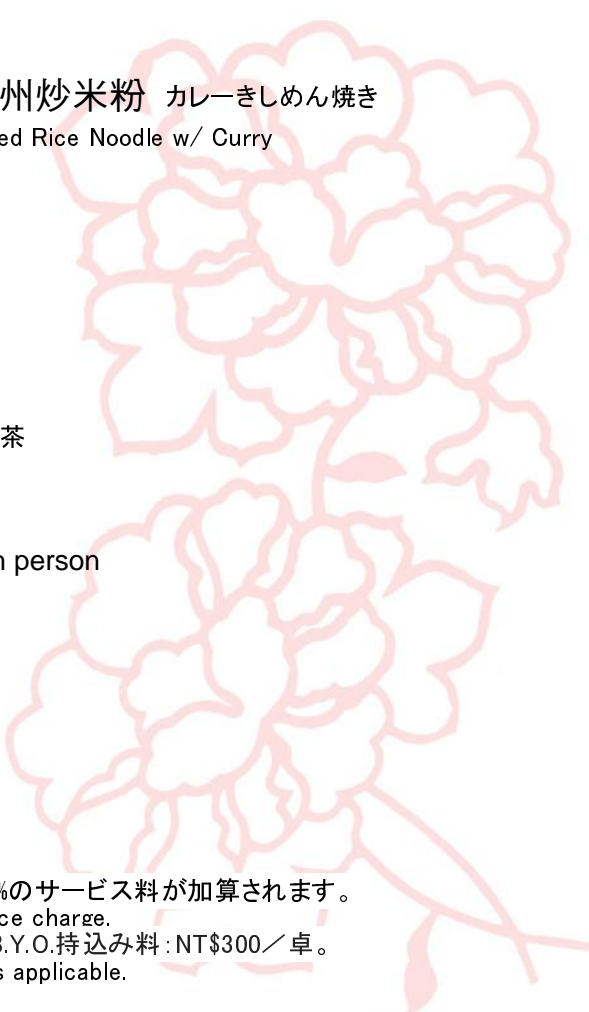
精緻美甜點 デザート
Dessert

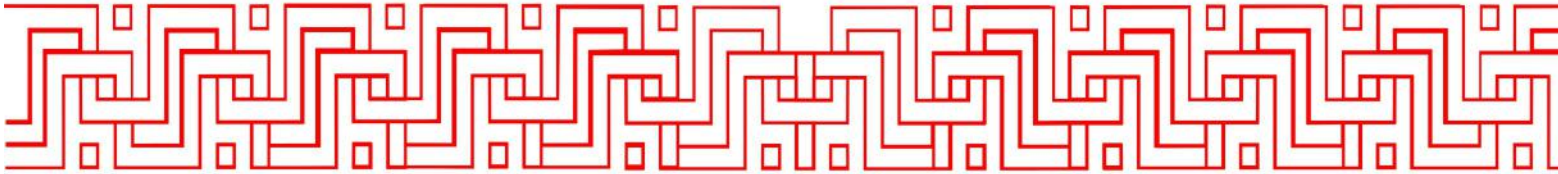
季節水果盤 季節果物
Season Fruit

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.





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

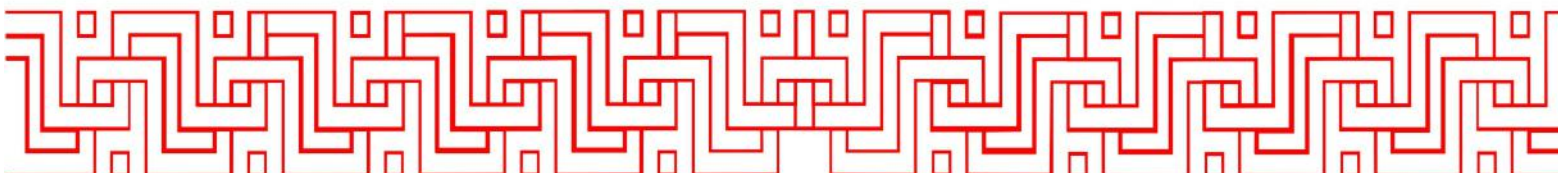

NT\$ 1000 / 每位 each person

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

蟹黃扒時蔬 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

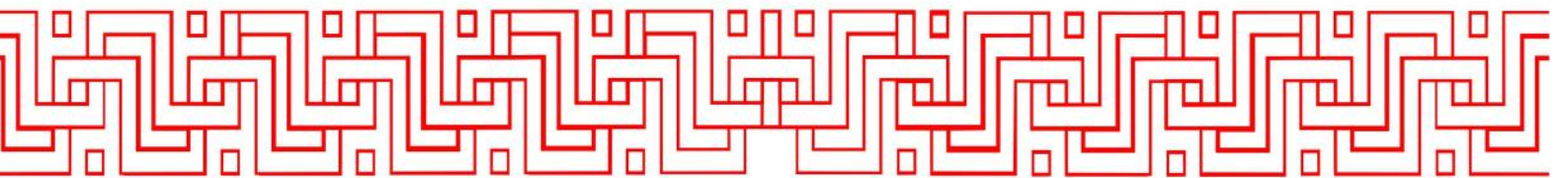

NT\$ 1200 /每位 each person

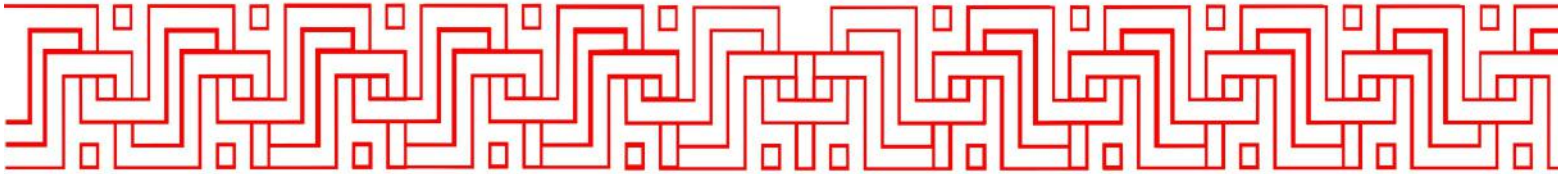
以上單價均需附加 10%服務費。ご会計の際に 10%のサービス料が加算されます。

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

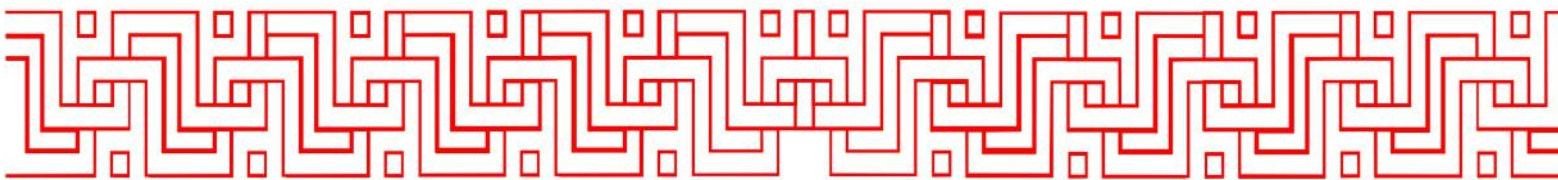

NT\$ 1600 /每位 each person

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 アウビサラダ

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

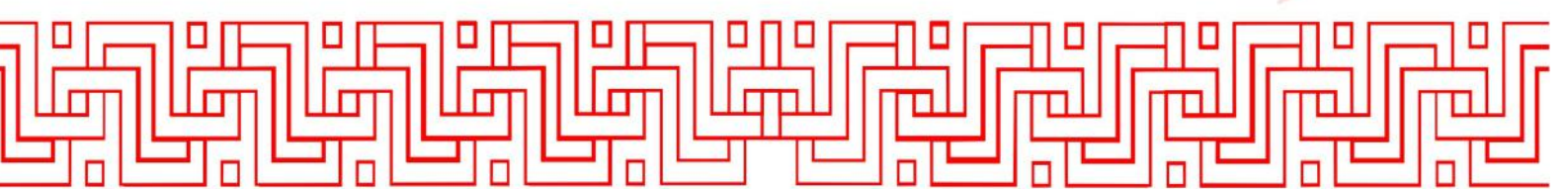

NT\$ 2000 /每位 each person

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

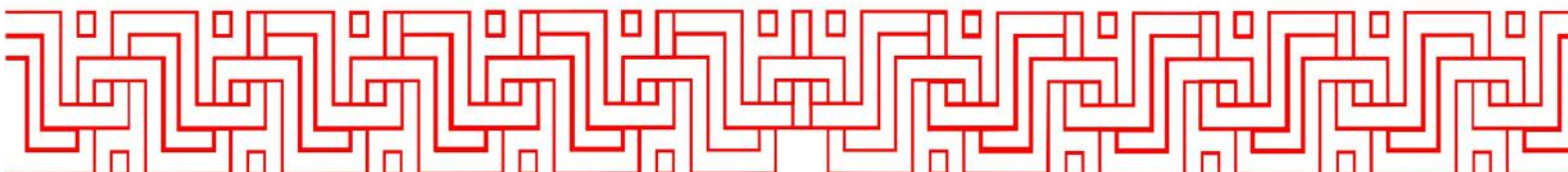
NT\$ 560 /每位 each person

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

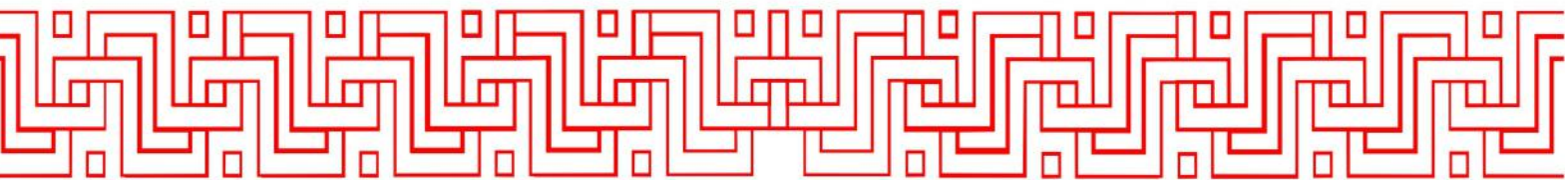

NT\$ 800 / 每位 each person

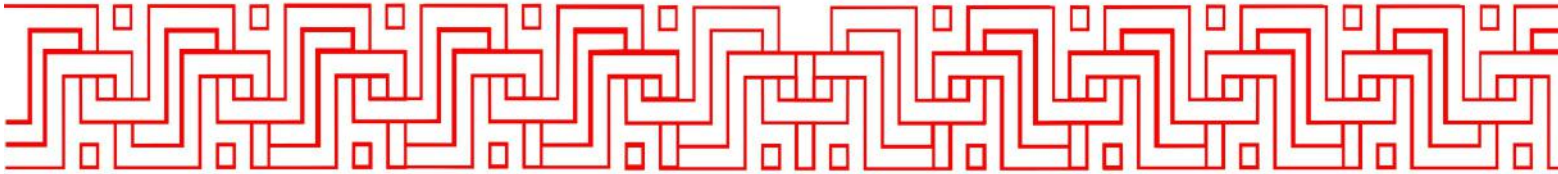
以上單價均需附加 10% 服務費。ご会計の際に 10% のサービス料が加算されます。

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 Dessert 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/Red Bean

90 /3 piece

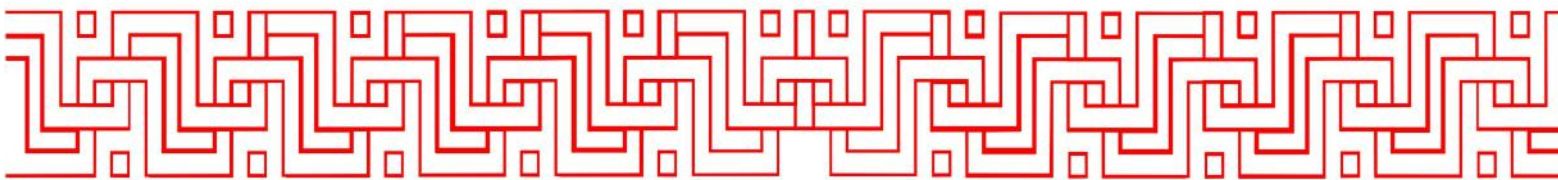
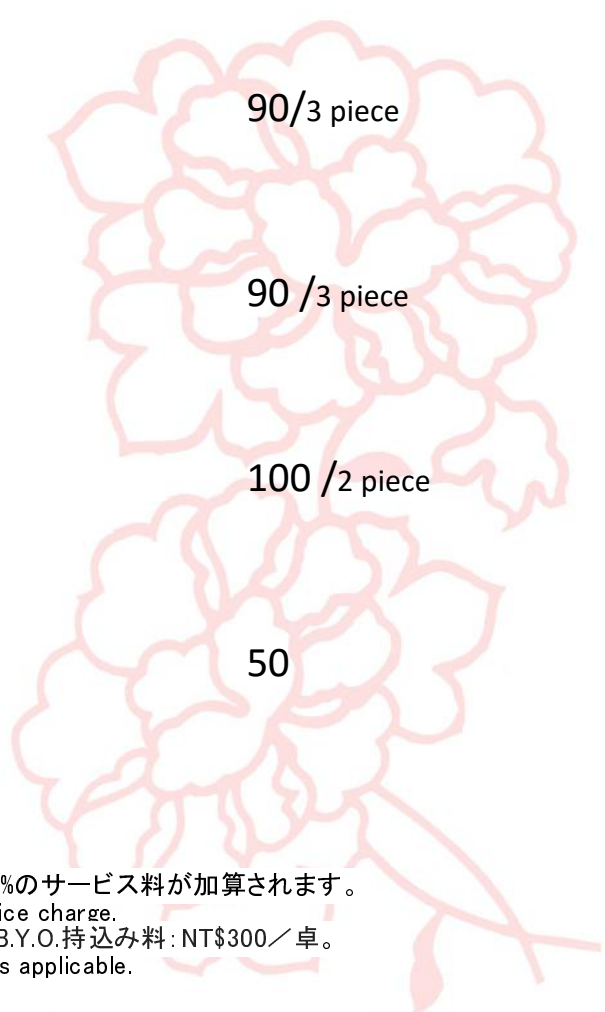
荷葉珍珠雞飯 ハスの葉鶏ちまき
Lotus Leaf Glutinous Rice

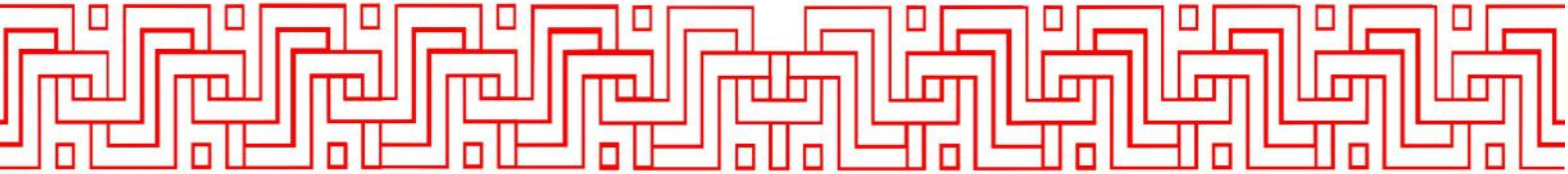
100 /2 piece

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

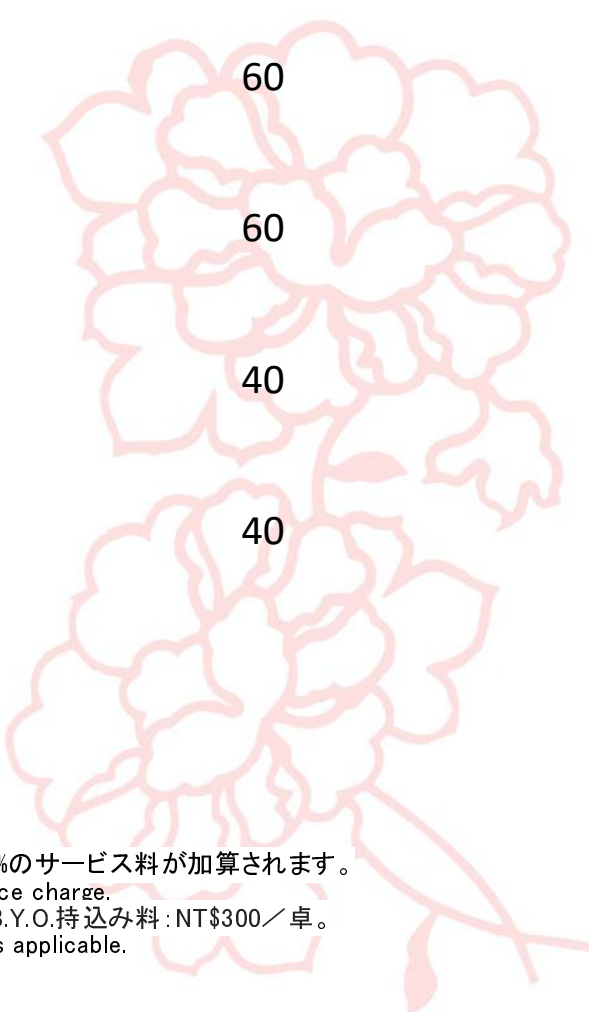
話梅 梅干し
Preserve Plum

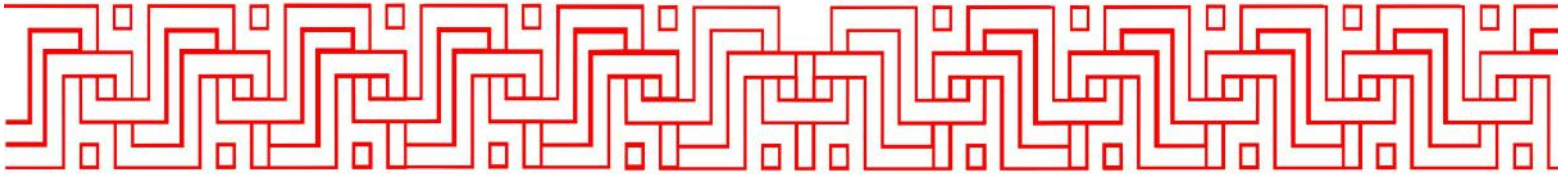
40

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 1480
Red Wine

特級紅酒 特級 赤ワイン 1280
Red Wine

黒牌威士忌 ジョニーウォーカー黒ラベル 1200
Johnnie Walker Black Label

起瓦士威士忌 シーバスリーガル ウィスキー 1100
Chivas Regal Whisky

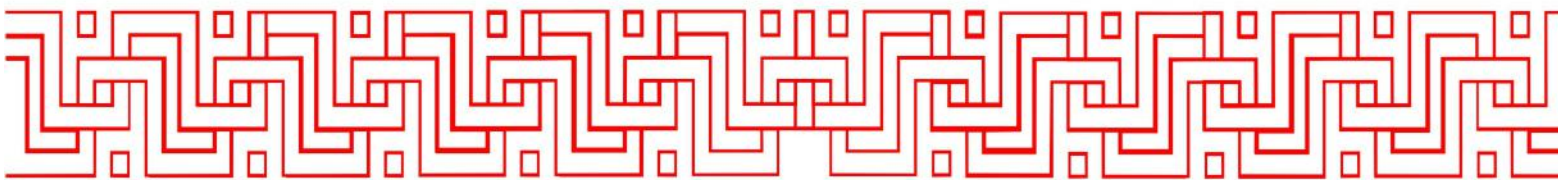
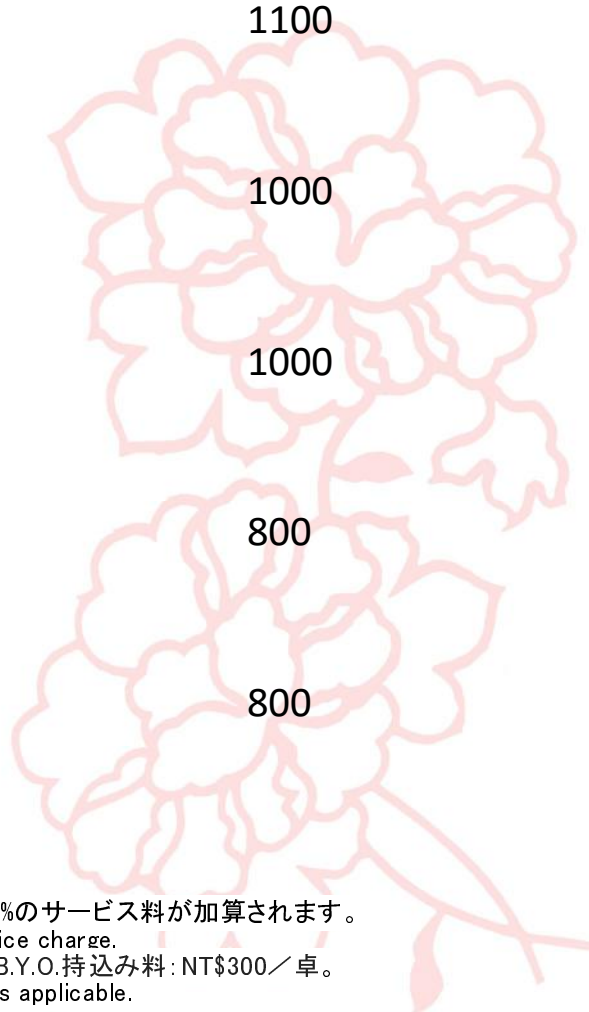
三多利角瓶威士忌 サントリー角瓶 1000
Suntory Whisky Kakubin

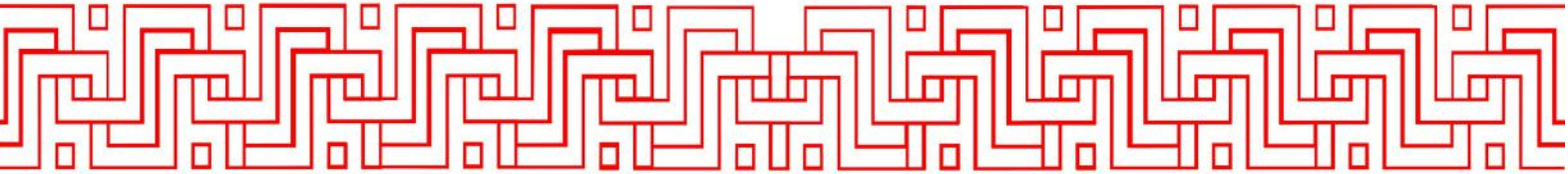
香檳酒 シャンパン 1000
Champagne

高級紅酒 高級ワイン 800
Red Wine

特級白酒 白ワイン 800
White Wine

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.





國產酒 台湾酒とビール Local Wine & Beer

特級高粱酒 コウリヤンシュ 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.

