

單點菜單

A la carte menu

单品メニュー

茶品

Choice of Teas

お茶

香片/菊花/普洱/烏龍

Jasmine /Daisy/ Pu-Erh / Oolong

ジャスミン茶/カモミール茶/プアール/ウーロン

茶資每位 NT\$30

NT\$30 per person for Tea Charge

ティーチャージ NT \$ 30 / 一人

自備酒水服務費

葡萄酒 NT\$300/瓶 烈酒 NT\$500/瓶

貴賓包廂之自備酒水服務費以桌收費

Corkage

Wine NT\$300/Bottle Liquors NT\$500/Bottle

The corkage of VIP room will be charged by table

ボトルオープニングサービス料金

ワイン NT \$ 300 /1 ボトル アルコール NT \$ 500 /1 ボトル

VIP ルームのボトルオープニングサービス料金はテーブルで請求する

以上價格需另加 10%服務費

All Prices are subject to 10% service charge

すべての料金には 10%のサービス料が加算されます

飲酒過量・有害健康

Drink too much can be hazardous to your health

飲み過ぎると健康に有害になることがあります

主廚推薦 Chef Recommend

シェフのおすすめ

港式片皮鴨 NT\$1800

Crispy Duck, Served with Pancake and Condiments

香港風のクリスピーダック

兩吃 NT\$2000

2 Courses Set Menu of Crispy Duck

クリスピーダックの2コースセット

避風塘大明蝦 NT\$680

Sautéed shrimp with garlic

避風塘のニンニクエビ

海鮮豆腐煲(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$580

Braised Tofu with Seafood

土鍋煮込みシーフードと豆腐

(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan / 牛肉來源：美國 Beef Imported from U.S.)

水煮牛三寶 NT\$680

(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan / 牛肉來源：美國 Beef Imported from U.S.)

Poached Beef Short Rib Slices with Spicy Sauce

味付け牛肉のショートリブスライスとスパイシーソース

祕製脆皮雞 半隻 NT\$480 全 NT\$900

Deep Fried Chicken with Garlic Half NT\$480 Whole NT\$900

広東風クリスピーチキン(ハーフ/全)

燒臘 開胃小品 BBQ & APPETIZER

チャーシューと前菜

東港烏魚子 NT\$680
Mullet Roe Served with Apple and Scallion
東港のカラスミ

明爐烤北鴨 NT\$420
Roasted Duck
オーブンローストダック

蜜汁叉燒(豬肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$380
Honey Glazed Pork
蜜汁（ミージー）叉燒

桂花豉油雞 NT\$380
Osmanthus and Soy Sauce Marinated Chicken Cold Cuts
桂花醬油マリネのチキン

燒味拼盤(油雞、烤鴨、叉燒) NT\$420
(豬肉來源：台灣 Imported from Taiwan)
BBQ Cold Cut Platter (Choice of Two)
ローストの盛り合わせ（鶏、鴨、チャーシュー、二種類選ぶ）

燒味三拼 NT\$520
(豬肉來源：台灣 Imported from Taiwan)
BBQ Cold Cut Platter (Choice of Three)
ローストの盛り合わせ（三種類）

花雕醉雞 NT\$420
Wine Marinated Chicken Cold Cuts
ワインマリネのチキン

海鮮 SEAFOOD

海鮮の料理

蝦球料理 (金沙、滑蛋) NT\$520

Prawn Ball Dishes

Deep-fried with Salty Egg Yolk Sauce

Sautéed with Scramble Eggs

皮をむいたエビの料理(揚げ、トロトロ卵)

明蝦料理 (位) (蒜茸、上湯) NT\$220

Prawn Dishes / Per Person

Steamed with Garlic

Sautéed with Broth

車海老の料理 (ニンニク、スープ)

乾隆明蝦鬆 NT\$520

Sautéed Minced Shrimp, Wrapped with Lettuce

乾隆風のエビソング

鮮美帶子料理(清炒、XO 醬) NT\$580

(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan)

Scallop Dishes

Sautéed with Broth

Sautéed with XO Sauce

ホタテの料理 (フライ、XO 醬)

時令鮮魚料理 一吃 NT\$1500 兩吃 NT\$1800 Seasonal Fish Dishes NT\$1500

2 Courshed Set Menu of Seasonal Fish NT\$1800

Braised with Soy Sauce

Steamed with Ginger & Spring Onion

Stewed Soup

季節の新鮮な魚料理 一コート NT\$1500 ，二コート NT\$1800

(醬油風煮込み、ジンジャーとタマネギ蒸し、スープ)

三杯鮮魚丁 NT\$480

Sautéed Fish Cubes with Soy Sauce, Wine, and Sesame Oil 醬油、ワイン、ゴマ

油炒めフィッシュキューブ

肉料理 MEAT

肉の料理

京都焗排骨(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) Brown Sauce Glazed Pork Spare Ribs 焼きスペアリブ	NT\$420
糖醋咕咾肉(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) Sweet and Sour Pork 酢豚	NT\$420
麻油松阪豬(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) Braised Pork Chuck with Sesame Oil and Rice Wine ごま油松阪豚	NT\$420
羊小排料理(位)(椒鹽、極汁) Lamb Chop Dish / Per Person Sautéed with Salt and Pepper Sautéed with Maggie Sauce 塩とコショウのラムチョップ	NT\$250
雞球料理(左宗棠、三杯、宮保) Fired with Soy Sauce Sautéed with Soy Sauce, Wine, and Sesame Oil Sautéed with Chili and Peanuts 鶏ボール料理 醬油風炒め/醬油、ワイン、ゴマ油炒め/チリとピーナッツ炒め	NT\$420
乾煎牛小排(牛肉來源地:美國 Beef Imported from U.S.) Sautéed Beef Short Ribs ドライ揚げ牛肉カルビ(牛肉原産地：米国)	NT\$620
黑椒台塑牛小排(牛肉來源地:美國 Beef Imported from U.S.) Braised Beef with Black Pepper Sauce ブラックペッパーソース煮込みステーキ	NT\$780

蔬食料理 VEGETABLE

野菜の料理

季節炒時蔬 Fried Seasonal Vegetable 季節の野菜炒め	NT\$320
山藥炒蘆筍 Fried Asparagus with Yam サンヤク炒めアスパラ	NT\$380
蠔油芥蘭 Braised Green Kale with Oyster Sauce オイスターソース炒めカイラン	NT\$320
乾煸四季豆(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) Sautéed Green Bean with Minced Pork いんげんと豚肉炒め	NT\$320
白灼西蘭花 Poached Broccoli 炒めブロッコリー	NT\$320
香菇燒豆腐(素食) Braised Bean Curd with Mushroom (Vegetarian) しいたけ焼き豆腐(精進料理)	NT\$320
香煎蓮藕餅(素食) Pan Fried Lotus Root Pancake ライドれんこん餅(精進料理)	NT\$380
藜麥什錦沙拉(素食) Quinoa and Vegetable Salad 盛り合わせキノアサラダ(精進料理)	NT\$380

煲仔料理 CASSEROLE

土鍋煮込み料理

蟹粉豆腐煲(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan)

NT\$420

Braised Bean Curd with Crab Meat

土鍋煮込みカニの身と豆腐

鹹魚雞粒豆腐煲(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan)

NT\$460

Braised Bean Curd with Salty Fish and Chicken Cubes

鶏肉と豆腐の土鍋煮込み

三蔥牛肉煲(牛肉來源地:澳洲 Beef Imported from Australia)

NT\$460

Sautéed Beef with Onion in Soy Sauce

牛肉とねぎの土鍋煮込み(牛肉原産地：オーストラリア)

沙茶中蝦粉絲煲(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan)

NT\$520

Braised Bean Noodle with Shrimps in Satay Sauce

(辛) 沙茶牛肉とバーミセリの土鍋煮込み

麻婆豆腐煲(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan)

NT\$380

Braised Bean Curd with Minced Pork, Sichuan Style

(辛) 麻婆豆腐の土鍋煮込み

芋見貢丸獅子頭(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan)

NT\$420

Braised Meatball and Vegetable

芋ミートボール野菜煮込み

湯羹類 SOUP

スープ

竹筴雞片湯 NT\$440

Chicken and Bamboo Pith Soup

衣笠茸と鶏肉入り澄ましスープ

酸辣海皇羹(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$460

Hot and Sour Seafood Soup

海鮮サンラータン（酸っぱ辛いスープ）

皮蛋魚片湯 NT\$460

Fish and Preserved Egg Soup

ピータンと魚のスープ

花旗參燉雞湯(位) NT\$200

Stewed Chicken Soup with Ginseng / Per Person

高麗人參と鶏肉のスープ(一人前)

新竹貢丸湯(位) (猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$120

Meat Ball Soup in Country Style / Per Person

新竹ミートボールのスープ(一人前)

港式明火例湯(位) (猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$150

Daily Soup / Per Person

香港風の明火スープ(一人前)

藥膳四寶湯/位(素食) NT\$150

Stewed Soup with Herb (Vegetarian) / Per Person

藥膳四宝スープ(精進料理)

南瓜養生湯(素食)/位 NT\$150

Pumpkin Soup (Vegetarian) / Per Person

パンプキンヘルシースープ（精進料理）/(一人前)

飯.麵類 NOODLE & RICE

ご飯.麵類

鹹魚雞粒炒飯 NT\$380

Fried Rice with Chicken and Salty Fish

塩漬け魚と鶏肉のチャーハン

廣式炒飯(猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$360

Fried Rice in Cantonese Style

広東風チャーハン

蓬萊野菌素炒飯 NT\$320

Fried Rice with Mushroom

きのこのチャーハン

台式新竹米粉 (猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$360

Fried Rice Noodles

新竹焼きビーフン

什錦兩面黃 (猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$360

Cantonese Fried Noodle

広東風かた焼きそば

銀芽乾燒伊府麵 (猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$360

Sautéed Egg Noodle with Bean Sprouts

もやし焼きそば

乾炒河粉(叉燒，牛肉) (猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan /牛肉來源：美國 Imported from Taiwan) NT\$360

Stir Fried Rice Noodle with Beef / Pork

牛肉または豚肉入り焼きそば

明宮香濃鴨粥 NT\$320

Duck Porridge

明宮のダックのお粥

XO 醬炒蘿蔔糕 (猪肉來源：台灣 Imported from Taiwan) NT\$320

Fried Radish Cake with XO Sauce

XO 醬炒め大根餅