

冷盤 / 燒烤滷味篇

BBQ CUTS AND SPICES MARINATED DISHES

バーベキュー料理

涼拌蒜香海蜆

Marinated Shredded Jelly Fish
クラゲの和え物

NT\$ 280 / 例

港式蜜汁叉燒(豬肉產地:台灣)

Barbecued Pork
チャーシュー

NT\$ 480 / 例

港式焦糖叉燒(豬肉產地:台灣)

Barbecued Pork with Toasted Sugar
キャラメリゼチャーシュー

NT\$ 480 / 例

茗茶燻雞(附海蜆)

Smoked Chicken with Chinese Tea with Jellyfish
鶏肉の茶薫製(クラゲ付き)

NT\$ 580 / 例

經典燒味三拼(油雞、叉燒、燒鴨、牛腱/擇三)(豬肉產地:台灣)

BBQ Combination Platter
バーベキューの盛り合わせ

NT\$ 880 / 例

乳豬燒味拼盤(二拼)(油雞、叉燒、燒鴨、牛腱/擇一)(豬肉產地:台灣)

Crispy Roasted Suckling Pig and BBQ Combination Platter
ロースト仔豚とバーベキューの盛り合わせ

NT\$ 780 / 例

三文乳豬醬鵝肝(豬肉產地:台灣)

Crispy Roasted Suckling Pig with Foie Gras
ロースト仔豚 フォアグラソース添え

NT\$ 980 / 例

廣東明爐燒鴨

Cantonese Style Roasted Duck
広東式ローストダック

NT\$ 1,800 / 隻 NT\$ 900 / 半隻 NT\$ 450 / 例

秘製黑松露燒鴨

Cantonese Style Roasted Duck with Truffle Sauce
トリュフ入りローストダック

NT\$ 2,000 / 隻 NT\$ 1,000 / 半隻 NT\$ 600 / 例

桃花林片皮鴨(二吃)(鴨鬆、鴨粥、炒鴨架/擇一)

Roasted Pekin Duck(Two Kinds of Different Cooking Style)

桃花林特製北京ダック二通りの食べ方

(ダックのそぼろレタス包み/ダック粥/骨付きダックの葱生姜炒めより一つを選べる)

NT\$ 2,880 / 隻

大紅化皮乳豬(豬肉產地:台灣)

Crispy Roasted Suckling Pig
ロースト仔豚

NT\$ 6,800 / 隻 NT\$ 3,600 / 半隻 NT\$ 800 / 例

需另計10%服務費
10% Service Charge will be added to each order
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

使用澳洲牛肉或美國牛肉
We use Australian Beef or American Beef
オーストラリア産牛肉またはアメリカ産牛肉

使用台灣豬肉
We Use Taiwan Pork
料理は台湾の豚肉を使います



魚翅篇 SHARK'S FIN フカヒレ料理

潮式干撈蟹肉翅

NT\$ 980/位

Stir-fried Shark's Fin with Crab Meat
フカヒレと蟹肉炒め 極上スープ付

一品魚翅佛跳牆(猪肉產地:台灣)

NT\$ 1,280/位

Buddha Skipping Wall Soup
フカヒレ入り佛跳牆(ファツ ティウ チョン)

濃湯石窩大排翅

NT\$ 1,680/位

Signature Double-boiled Shark's Fin Soup with Pumpkin Stock
極上フカヒレの姿煮 石鍋盛り(カボチャ風味)

紅燒砂窩大排翅

NT\$ 1,680/位

Signature Double-boiled Shark's Fin Soup with Superior Stock
極上フカヒレの姿煮 土鍋盛り(醤油風味)

曼波瑤柱燉鮑翅

NT\$ 1,880/位

Double-boiled Shark's Fin Soup with Mola Fish
干しホタテ貝柱とマンボウ入りフカヒレスープ

馬卡鯊魚軟骨雞燉鮑翅

NT\$ 2,380/位

Shark's Bone Based Double-boiled Shark's Fin Soup with Peruvian Ginseng
マカとフカヒレ入りチキンスープ

鮮蟹肉砂窩大鮑翅

NT\$ 2,800/位

Signature Double-boiled Shark's Fin Soup with Crab Meat
蟹肉入り極上フカヒレの姿煮 土鍋盛り(醤油風味)



燕窩篇
BIRD'S NEST
燕の巣料理

金湯荷包扒燕窩

NT\$ 880/位

Braised Bird's Nest with Superior Soup
燕の巣入り卵白包みカボチャスープ煮込み

一品桃膠燕窩佛跳牆(猪肉產地:台灣)

NT\$ 1,280/位

Braised Bird's Nest in Buddha Skipping Wall Soup
ツバメの巣とピーチガム入り佛跳牆(ファッ ティウ チョン)

紅燒瑤柱扒官燕

NT\$ 1,680/位

Braised Superior Bird's Nest Soup with Shredded Scallop
燕の巣と干しホタテ貝柱の煮込みスープ

鮮蟹肉扒官燕

NT\$ 1,680/位

Braised Superior Bird's Nest Soup with Crab Meat
燕の巣と蟹肉の煮込みスープ



鮑魚海味篇

ABALONE AND SEA CUCUMBER

鮑とナマコ料理

翡翠四寶(鮑魚、海參、鵝掌、花膠)

NT\$ 1,680 / 位

Braised Treasures with Superior Stock (Sliced Abalone, Sea Cucumber, Goose Web and Fish Maw)

鮑、ナマコ、ガチョウの水かきと魚の浮き袋のオイスターソース煮込み

蠔皇澳洲鮑魚(3頭)鵝掌雙寶

NT\$ 1,800 / 位

Braised Whole 3 Headed Australian Abalone and Goose Web with Superior Oyster Sauce

オーストラリア産鮑とガチョウの水かきのオイスターソース煮込み(200G)

蠔皇紅燒關東遼參花膠筒

NT\$ 1,880 / 位

Braised Sea Cucumber and Fish Maw with Superior Oyster Sauce

ナマコと魚の浮き袋のオイスターソース煮込み

原隻日本吉品乾鮑(20頭)

時價 / 隻 需預訂(5天前)

Braised Whole 20 Headed Japan Yoshihama Dried Abalone with Superior Oyster Sauce

岩手県吉浜産 干し鮑のオイスターソース煮込み(30G)

蠔皇扣南非乾鮑(12頭)

時價 / 隻 需預訂(5天前)

Braised Whole 12 Headed South African Dried Abalone with Superior Oyster Sauce

南アフリカ産干し鮑のオイスターソース煮込み(46G)

活海鮮篇

LIVE SEAFOOD

活き魚、海鮮料理

筍殼魚 NT\$ 230/100g
Marble Goby
マーブルゴビー

龍虎斑 NT\$ 250/100g
Tiger Grouper
アカマダラハタ

青衣 (需預訂) NT\$ 300/100g
Green Wrasse
シロクラベラ

鼠斑 (需預訂) NT\$ 600/100g
Humpback Grouper
サラサハタ

烹飪方法：清蒸/油淋/麻辣水煮/一級米酒煮/薑蔥炒/海皇醬爆炒
Cooking Method: Steamed/ Oil Poached/ Spicy Soup/Rice Wine/Ginger and Shallot Fried/ HoSan Sauce Fried
調理方法：蒸し/揚げ/ピリ辛煮込み/お酒煮込み/葱生姜炒め/海鮮ソース炒め

波士頓龍蝦 NT\$ 350/100g
Boston Lobster
ロブスター

珍珠龍蝦 NT\$ 400/100g
White-spotted Lobster
イセエビ

烹飪方法：清蒸 / 上湯焗 / 薑蔥炒 / 蒜香醬焗 / 乾燒 / 松露炒 / 黑胡椒醬 / 龍蝦煨伊麵 / 粉絲煲
Cooking Method: Steamed / Braised with Superior Soup / Ginger and Shallot fried / Baked garlic sauce / Truffle sauce / Black Pepper sauce / with E-Fu noodle / with Vermicelli
調理方法：蒸し/シヤンタン炒め/葱生姜炒め/ニンニクソース焼き/チリソース炒め/トリュフソース炒め/黒胡椒炒め/伊府麵/春雨

活鮑魚 NT\$ 450/隻
South Africa Live Abalone
南アフリカ産鮑

烹飪方法：清蒸/蒜蓉蒸/蒜香醬焗/蒜酥/金沙
Cooking Method: Steamed / Steamed with Garlic/ Baked with Garlic sauce/ Oil-poached with garlic crum/ salty Egg Coated
調理方法：蒸し/にんにく蒸し/ニンニク焼き/ニンニク炒め/塩漬け玉子炒め

大沙公 NT\$ 2,680/600g
Giant Mud Crab
マングローブガニ

烹飪方法：花雕蒸蛋白/星洲辣炒/黑椒炒/薑蔥焗(炒)/避風塘炒/海皇醬爆炒/桂花蛋炒
Cooking Method: Steamed with Huadiao Wine and Egg white / Singapore Chili sauce / Stir-fried with Black Pepper / Wok-fried Scallion and Ginger / Wok-fried with Garlic/ HoSan sauce fried/ Stir-fried with egg
調理方法：花雕酒と卵白蒸し/シンガポール式唐辛子炒め/黒胡椒炒め/葱生姜炒め/にんにくとチリ炒め/海鮮ソース炒め/玉子炒め

需另計10%服務費
10% Service Charge will be added to each order
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

使用澳洲牛肉或美國牛肉
We use Australian Beef or American Beef
オーストラリア産牛肉またはアメリカ産牛肉

使用台灣豬肉
We Use Taiwan Pork
料理は台湾の豚肉を使います



滋補湯羹篇 SOUP AND BROTH スープ

港式老火例湯

Daily Soup

本日のスープ

NT\$ 280/位

松茸杞子燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Matsutake Mushroom and Wolf Berry

マツタケ、クコの実入り鶏のスープ

NT\$ 320/位

花雕帶子蝦球蟹肉羹

Braised Scallop、Shrimp Ball and Crab Meat Soup

花雕酒入りホタテ、海老と蟹肉の特製とろみスープ

NT\$ 480/位

一品功夫茶湯

Signature Deluxe Seafood Soup with Chicken, Matsutake Mushrooms and

Sea Cucumber Served in Chinese Tea Pot

特製海鮮、鶏肉、松茸となまこの土瓶蒸し

NT\$ 480/位

鯊魚骨雲吞燉全雞 (6人需預訂)

Signature Double-boiled Shark Bone Chicken Won-Ton Soup

ワンタン入りチキンスープ

NT\$ 1,380/鍋

需另計10%服務費

10% Service Charge will be added to each order
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

使用澳洲牛肉或美國牛肉

We use Australian Beef or American Beef
オーストラリア産牛肉またはアメリカ産牛肉

使用台灣豬肉

We Use Taiwan Pork
料理は台湾の豚肉を使います

綜合海鮮篇

SEAFOOD

海鮮料理

西京焗圓鱈(小鱗犬牙南極魚)

Signature Baked Dissostichus Eleginoides with Miso

桃花林特製メロの西京焼き

NT\$ 380/位

瓜仁吻仔魚

Fried White Bait with Sunflower Seed

グアズとシラスの炒め物

NT\$ 300/例

黑松露野菌龍虎斑片

Braised Grouper Slice with Mushroom and Truffle Sauce

アカマダラハタ揚げ マッシュルームとトリュフソース掛け

NT\$ 320/位

蒜香茄皇焗帶子

Fried Scallops Backed with Shrimp Roe Garlic Sauce.

帆立貝のニンニク焼き

NT\$ 680/六件

烏魚子金錢蝦餅

Deep-fried Shrimp Ball with Fish Roe Stuffing

カラスミ入り海老ボール揚げ

NT\$ 780/例

招牌金巢極品海中寶

Signature Stir-fried Mixed Seafood and Vegetable with Shrimp Sauce

特製海老、帆立貝、イカと野菜のチリソース炒め

NT\$ 980/例

蠶絲酥炸海圓鱈(小鱗犬牙南極魚)(6卷)

Deep-fried Dissostichus Eleginoides Rolls

特製メロのロール揚げ

NT\$ 980/例

極品干貝酥

Wok-fried Scallop Floss

ホタテの炒め物

NT\$ 1,280/例



大明蝦

NT\$ 480/隻

Prawn

車海老

烹飪方法：粉絲清蒸/上湯焗/薑蔥炒/蒜香醬焗/金沙/干燒/松露鵝肝醬炒/黑胡椒醬

Cooking Method: Steamed / Braised with Superior Soup / Braised with Ginger and Scallion /

Salted Egg coated Braised with fermented rice sauce / Truffle Foie Gras sauce / Black Pepper sauce

調理方法：春雨蒸し/シャンタン炒め/葱生姜炒め/ニンニクソース焼き/塩漬け玉子炒め/チリソース炒め/

トリュフとフォアグラソース炒め/黒胡椒炒め

蝦球料理

NT\$ 880/例

Shrimp

海老

烹飪方法：青芥沙拉/鳳梨蝦球/干燒/上湯焗/薑蔥炒/金沙/鮮奶蛋白/老乾媽醬炒

Cooking Method: Wasabi Mayonnaise / Pineapple salad / Braised with fermented rice sauce / Braised with Superior Soup /

Braised with Ginger and Scallion / Salted Egg Yolk / Egg white / God Mother sauce

調理方法：わさびマヨネーズ和え/パイナップル入り海老マヨ/チリソース炒め/シャンタン炒め/

葱生姜炒め/塩漬け卵黄炒め/ミルク入り卵白炒め/「老干媽(ラオガンマー)ラー油炒め

紅梅蟹肉蝦球

NT\$ 1,200/例

Braised Shrimp Ball with Crab Meat

ロブスターと蟹肉の清酒煮込み

肉類家禽

POULTRY

肉料理

鳳梨咕嚕肉(猪肉產地:台灣)

Sautéed Pork and Pineapple with Plum Vinegar Sauce
パイナップル入り酢豚

NT\$ 480/例

鎮江滷沙骨(猪肉產地:台灣)

Barbecued Pork Rib with Homemade Vinegar Sauce
スペアリブの鎮江香酢煮込み

NT\$ 480/六件

白灼雪花牛肉(牛肉產地:美國)

Poached Beef Served with Soy Sauce
牛肉のポーチ 中華醤油添え

NT\$ 680/例

秘醬肉絲捲餅(猪肉產地:台灣)

Wok-fried Shredded Pork with Homemade Pancake
京醬肉絲(ジンジャンローズ)

NT\$ 680/例

石窩和味一口牛(牛肉產地:美國)

Diced Snowflake Beef Cooked in Rock Bowl
アメリカ産牛肉と野菜の炒め(石鍋仕上げ)

NT\$ 880/例

港式脆皮雞

Deep-fried Crispy Chicken
香港式 ニンニク風味鶏の姿揚げ

NT\$ 980/隻 NT\$ 580/半隻

瓜麵胡椒悶鴨

Stewed Duck in Pepper Broth with Shredded Luffa
ダックと千切り糸瓜の胡椒煮込み

NT\$ 980/半隻

蘇造帶骨牛小排(牛肉產地:美國)

Braised Beef Steak with Chinese Spice Service with Mixed Vegetable
骨付き牛カルビの中華ハーブ蒸し煮

NT\$ 1,380/例

干邑燒汁嫩羊肩(排)

Braised Lamb Chop with Cognac Sauce Service with Mixed Vegetable
ラムのソテー コニャック入り特製ソース掛け

NT\$ 1,380/例

需另計10%服務費
10% Service Charge will be added to each order
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

使用澳洲牛肉或美國牛肉
We use Australian Beef or American Beef
オーストラリア産牛肉またはアメリカ産牛肉

使用台灣猪肉
We Use Taiwan Pork
料理は台湾の豚肉を使います



煲仔菜 CLAYPOT SELECTION 土鍋料理

上湯雜菜煲

Braised Mixed Vegetable in Clay Pot
ミックス野菜の土鍋煮込み

NT\$ 520/例

寧波花雕雞球煲

Braised Chicken and Rice Cake with “HuaDiao Wine” in Clay Pot
お餅と鶏肉と花雕酒の土鍋煮込み

NT\$ 620/例

鹹魚雞粒豆腐煲

Braised Minced Chicken and Salty Fish with Bean Curd in Clay Pot
塩漬け魚、鶏肉、豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 580/例

港式蘿蔔牛腩煲

Braised Beef Flank with Radish in Clay Pot
牛肉と大根の土鍋煮込み

NT\$ 680/例

海鮮豆腐煲

Braised Spinach Bean Curd and Seafood in Clay Pot
海鮮と豆腐の土鍋煮込み

NT\$ 980/例

花膠筒海參栗子燜雞煲

Braised Fish Maw, Sea Cucumber, Chicken and Chestnuts in Clay Pot
魚の浮き袋、ナマコ、鶏肉と栗の土鍋煮込み

NT\$ 1,280/例

珍菌 / 蔬食 / 豆腐精選

MUSHROOM, SEASONAL VEGETABLES AND BEAN CURD

野菜料理

珍菌千葉豆腐(素)

NT\$ 420 / 例

Steamed Mushroom and Tofu

キノコと豆腐の蒸し物

莧菜

NT\$ 420 / 例

Amaranth

ヒユナ

烹飪方法：清炒 / 蒜炒 / 金銀蛋 / 上湯

Cooking Method: Wok-fried / with Garlic / with Salt Egg and Pickled Egg / with Broth

調理方法：炒め / ニンニク炒め / ゆり炒め / 塩漬け玉子とピータン煮込み / シャンタン

西蘭花

NT\$ 420 / 例

Brocoli

ブロッコリ

烹飪方法：清炒 / 蒜炒 / 松露醬 / 上湯

Cooking Method: Wok-fried / with Garlic / Truffle Sauce / with Broth

調理方法：炒め / ニンニク炒め / ゆり炒め / トリュフソース炒め / シャンタン

娃娃菜

NT\$ 460 / 例

Baby Chinese Cabbage

娃々菜

烹飪方法：清炒 / 蒜炒 / 松露醬 / 上湯 / 南瓜汁 / 奶油焗

Cooking Method: Wok-fried / with Garlic / Truffle Sauce / with Broth / Pumpkin Sauce / Butter Cream

調理方法：炒め / ニンニク炒め / ゆり炒め / トリュフソース炒め / シャンタン / カボチャソース / バター煮込み

元肉杞子浸時蔬(莧菜、菠菜、娃娃菜)

NT\$ 460 / 例

Poached Seasonal Vegetable with Dried Longan & Wolfberry

干し龍眼(リュウガン)とクコの実入り旬のゆで野菜

(ヒユナ、ほうれんそう、娃々菜より一つを選べる)

蘆筍

NT\$ 520 / 例

Asparagus

アスパラガス

烹飪方法：清炒 / 蒜炒 / 百合 / 松露醬 / 上湯

Cooking Method: Wok-fried / with Garlic / with Lily Bulb / Truffle Sauce / with Broth

調理方法：炒め / ニンニク炒め / ゆり炒め / トリュフソース炒め / シャンタン

需另計10%服務費
10% Service Charge will be added to each order
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

使用澳洲牛肉或美國牛肉
We use Australian Beef or American Beef
オーストラリア産牛肉またはアメリカ産牛肉

使用台灣豬肉
We Use Taiwan Pork
料理は台湾の豚肉を使います



一品蝦乾杏鮑菇

NT\$ 420/例

Wok-fried Shredded King Mushroom and Air-dried Shrimp with Salt and Pepper.

千切りエリンギと干し海老の揚げ

川味麻婆豆腐(猪肉产地:台湾)

NT\$ 420/例

Braised Tofu and Minced Pork in Chili Sauce

豆腐と豚ひき肉のチリソース煮

大煮干絲(素)

NT\$ 420/例

Braised Vegetables and Bean Curd with Broth

千切り干し豆腐

鍋炒鮮蔬素羅漢(素)

NT\$ 460/例

Wok-fried Lotus Root and Mixed Vegetable

ミックス野菜炒め

特色粉 / 麵 / 飯精選

SPECIAL RICE NOODLE, NOODLE AND RICE

御飯と麵類

海鮮泡飯

Deep-fried Puff Rice with Seafood and Superior Stock
海鮮入り雑炊

NT\$ 280 / 位

海鮮一品粥

Boiled Porridge with Seafood
海鮮粥

NT\$ 420 / 例

星洲炒米粉

Fried Vermicelli with Shrimp, Barbecue Pork, "Xingzhou" Style
シンガポール風海老とチャーシューの焼きビーフン

NT\$ 420 / 例

星洲肋排大蝦麵 (豬肉產地: 台灣)

Singapore Style Rib & Prawn Noodles
特製豚スペアリブのブラウンミー

NT\$ 580 / 例

蛋白瑤柱蟹肉炒飯

Signature Fried Rice with Crab Meat, Dry Scallop, Egg White and Asparagus
特製蟹、干し帆立貝、卵白とアスパラのチャーハン

NT\$ 480 / 例

鹹魚雞粒炒飯

Fried Rice with Diced Chicken and Salt Fish
塩漬け魚、鶏肉のチャーハン

NT\$ 480 / 例

石窩木魚花雞粒燴飯

Braised Chicken and Bonito Flake on Fried Rice in Hot Stone Bowl
削り節、チキンと鮑ソースのあんかけ御飯

NT\$ 480 / 例

沙茶肥牛湯麵 (牛肉產地: 美國)

Satay Beef Noodle Soup
牛肉のサテ麵

NT\$ 520 / 例

海鮮炆米粉

Fried Vermicelli with Seafood
海鮮の焼きビーフン

NT\$ 520 / 例

翡翠海鮮炒麵 (伊麵)

Fried Noodle with Seafood and Vegetable
海鮮と野菜のあんかけ揚げそば

NT\$ 680 / 例

烏魚子海鮮炒飯

Fried Rice with Seafood and Mullet Roe
からすみと海鮮のチャーハン

NT\$ 680 / 例

生滾波龍海鮮粥

Double-boiled Seafood Porridge with Boston Lobster
ロブスターと海鮮粥

NT\$ 2,380 / 鍋

需另計10%服務費
10% Service Charge will be added to each order
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

使用澳洲牛肉或美國牛肉
We use Australian Beef or American Beef
オーストラリア産牛肉またはアメリカ産牛肉

使用台灣豬肉
We Use Taiwan Pork
料理は台湾の豚肉を使います



甜品精選

DESSERT

デザート

燕窩焗蛋塔

Baked Egg Tart with Bird's Nest
燕の巢入りエッグタルト

NT\$ 180/2只

招牌香芋西米露

Signature Chilled Sago Soup with Mashed Taro and Cream
特製タロイモ入りタピオカスープ

NT\$ 150/位

香芒凍布丁

Chilled Mango Pudding with Cream
完熟マンゴープリン

NT\$ 150/位

楊枝甘露

Sweet Soup with Mango, Sago, Cream and Pomelo
マンゴーとポメロ入りタピオカスープ

NT\$ 160/位

生磨杏仁茶油條

Almond Sweet Soup with Fried Bread Stick
杏仁茶と揚げパン

NT\$ 180/位

研磨堅果核桃露

Mixed Nuts Sweet Soup
くるみのお汁粉

NT\$ 180/位

桂花紅豆糕

Red Bean Jelly Cake
小豆入り 金木犀ゼリーケーキ

NT\$ 180/3只

紫薯流沙球

Deep-fried Purple Potato Custard Ball
揚げ紫芋カスタードボール

NT\$ 180/3只

五色香芋米果球

Deep-fried Glutinous Taro Ball
ココナッツ入りカスタードボール

NT\$ 180/3只

木瓜燉燕窩(甜)

Double-boiled Bird's Nest in Papaya (Sweet)
燕の巢とパパイヤの煮込み(スイート)

NT\$ 1,680/位

需另計10%服務費
10% Service Charge will be added to each order
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

使用澳洲牛肉或美國牛肉
We use Australian Beef or American Beef
オーストラリア産牛肉またはアメリカ産牛肉

使用台灣豬肉
We Use Taiwan Pork
料理は台湾の豚肉を使います