



# 桃花林

TOH-KA-LIN

忽逢桃花林，夾岸數百步，中無雜樹，芳草鮮美，落英繽紛。

陶淵明·桃花源記

源自東京大倉飯店的桃花林中國料理，為大倉飯店直營的餐廳，

主攻粵菜，也供應經典中式佳餚，

五十年來在廚藝薈萃的東京地區為深受饕客歡迎的中式餐廳，

經常接待政商名流與明星藝人等貴賓。

將最道地的粵菜以及多元化的中國料理

於最舒適優雅的用餐空間提供給貴賓極致享受，

彷彿置身獨一無二的世外桃源。

Originated from The Hotel Okura Tokyo which specialized in Cantonese cuisine and other classical Chinese cuisine, it is our goal to introduce the charm of Chinese cuisine to our national guests in every occasion with 50 years of history back to Japan.

美術館を想わせるような素敵な空間の中で正統派の広東料理と本格的な香港飲茶の至高の味わいをお楽しみください。



# 林

## Hayashi Set Menu

---

乳豬燒味拼盤

Assorted BBQ Platter

バーベキューの盛り合わせ

原盅竹筍雞燉花膠

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw and Bamboo Fungus

魚の浮き袋、衣笠茸と鶏のスープ

干燒酒釀干貝明蝦球

Braised Australian Prawn and Scallop with Fermented Rice and Chili Sauce

米麴入りホタテと車海老のチリソース炒め

原隻鮑海參扣玉掌

Braised Abalone, Sea Cucumber and Goose Web with Oyster Sauce

鮑、ナマコ、ガチョウの水かきのオイスターソース煮込み

極品醬蒸虎斑

Steamed Grouper with Chef's Special Chili Sauce

ハタのシェフ特製チリソース蒸し

廣東香苗炒飯

Fried Rice with Seafood and Barbecued Pork

海鮮とチャーシューのチャーハン

桂花釀湯圓拼季節鮮果盤

Fresh Fruit Platter and Sesame Dumpling in Sweet Osmanthus Soup

胡麻団子入りキンモクセイスープと季節の果物

2,200 Per Set / 一人份

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10%服務費

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge

上記価格は新台幣ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させていただきます。

# 松

## Matsu Set Menu

### 廣東片皮鴨

Roasted Pekin Duck in Cantonese Style

廣東式北京ダック

### 砂鍋金瓜海鮮魚翅

Braised Shark's Fin and Seafood with Pumpkin Puree

フカヒレと海鮮の南瓜スープ煮込み

### 千縷富貴大明蝦

Deep-fried Australian Prawn with Mango Sauce

エビの揚げ物 マンゴーソース添え

### 蠔皇北菇燴原隻鮑

Braised Abalone and Mushrooms with Oyster Sauce

鮑と椎茸のオイスターソース煮込み

### 松茸龍膽海衣賞

Steamed Grouper with Matsutake and Scallion Sauce

ハタの葱と松茸蒸し

### 龍蝦濃湯泡飯

Poached Rice Soup with Lobster

ロブスター入り雑炊

### 楊枝甘露拼季節鮮果盤

Fresh Fruit Platter and Sweet Soup with Mango, Sago, Cream and Pomelo

マンゴー、ポメロ入りタピオカスープと季節の果物

2,800 Per Set / 一人份

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10%服務費

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge

上記価格は新台幣ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させていただきます。

# 杉

## Sugi Set Menu

鳳凰鵝肝燒味拼盤

Appetizer Platter

前菜の盛り合せ

濃湯花膠燴魚翅

Double-boiled Shark's Fin Soup with Fish Maw

フカヒレと魚の浮き袋のスープ煮込み

芝士焗波士頓龍蝦襯伊麵

Cheese Baking Boston Lobster Garnished E-fu Noodle

ロブスターのチーズ焼き 伊府麵添え

法式煎羊排

Pan-fried Lamb with Chef's Special Sauce

ラムチョップのソテー 特製ソース掛け

高湯蝦干蒜子煨時蔬

Braised Seasonal Vegetables with Garlic and Superior Soup

季節の野菜、干しエビとニンニクの上湯(シャンタン)煮込み

鳳脂蒸龍虎斑

Steamed Grouper with Scallion

ハタの葱蒸し

椰香紫米露拼季節鮮果盤

Fresh Fruit Platter and Black Glutinous Rice with Coconut Milk

黒米とココナッツミルクと季節の果物

3,500 Per Set / 一人份

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10%服務費

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge

上記価格は新台幣ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させていただきます。



森

## Mori Set Menu

---

鮑魚拼檸蜜蝦球乳豬

Appetizer Platter

前菜の盛り合せ

砂鍋鮮蟹肉大鮑翅

Stewed Shark's Fin Soup with Crab Meat

フカヒレと蟹肉のスープ煮込み

雪花鮮奶蒸龍蝦

Steamed Lobster with Milk and Egg White

ロブスターの卵白蒸し

蔥燒關東遼參扣鮑魚

Braised Sea Cucumber and Abalone with Scallion and Oyster Sauce

ナマコと鮑の葱とオイスターソース煮込み

白玉蒸龍虎斑

Steamed Garoupa

ハタのニンニク蒸し

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

冰花燉燕窩拼季節鮮果盤

Fresh Fruit Platter and Double-boiled Superior Bird's Nest

ツバメの巣の甘いスープと季節の果物

5,600 Per Set / 一人份

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10%服務費

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge

上記価格は新台幣ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させていただきます。

# 素食

## Vegetarian Set Menu

### 錦繡如意拼盤

Assorted Appetizer Platter

桃花林特製前菜の盛り合わせ

### 金湯竹筍燕窩羹

Braised Bird's Nest Soup

衣笠茸とツバメの巣のトロみスープ

### 夏菓碧綠炒素雙脆

Stir-fried Vegetable and Konjac

野菜とこんにゃくの炒め物

### 含苞盛放石榴包

Braised Fungus and Vegetable in Bean Curd Pocket

キノコと野菜の湯葉包み 醤油煮込み

### 翡翠冬菇燴素鮑甫

Braised Mushroom, Vegetables and Vegetarian Abalone

野菜、椎茸とこんにゃくの煮込み

### 松露百合鮮蔬

Stir-fried Assorted Vegetable with Truffle Sauce

野菜のトリュフソース炒め

### 荷香養生紫米飯

Steamed Purple Rice in Lotus Leaf

黒米の蓮の葉蒸し

### 桂花糕拼季節鮮果盤

Fresh Fruit Platter and Osmanthus Jelly

キンモクセイゼリーと季節の果物

1,800 Per Set / 一人份

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10%服務費

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge

上記価格は新台幣ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させていただきます。



# 單點菜單

A LA CARTE MENU



# 冷盤 / 燒烤滷味篇

## BBQ CUTS AND SPICES MARINATED DISHES

### バーベキュー料理

涼拌蒜香海蜇 280 /例  
 Marinated Shredded Jelly Fish  
 クラゲの和え物

港式蜜汁叉燒(猪肉產地:台灣) 480 /例  
 Barbecued Pork  
 チャーシュー

港式焦糖叉燒(猪肉產地:台灣) 480 /例  
 Barbecued Pork with Toasted Sugar  
 キャラメリゼチャーシュー

茗茶燻雞(附海蜇) 580 /例  
 Smoked Chicken with Chinese Tea with Jellyfish  
 鶏肉の茶薫製(クラゲ付き)

乳豬燒味拼盤(二拼)(油雞、叉燒、燒鴨、牛腩/擇一)(猪肉產地:台灣) 780 /例  
 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

經典燒味三拼(油雞、叉燒、燒鴨、牛腩/擇三)(猪肉產地:台灣) 880 /例  
 BBQ Combination Platter  
 バーベキューの盛り合わせ

三文乳豬醬鵝肝(猪肉產地:台灣) 980 /例  
 Crispy Roasted Suckling Pig with Foie Gras  
 ロースト仔豚 フォアグラソース添え

廣東明爐燒鴨 1,800 /隻 900 /半隻 450 /例  
 Cantonese Style Roasted Duck  
 広東式ローストダック

秘製黑松露燒鴨 2,200 /隻 1,200 /半隻  
 Cantonese Style Roasted Duck with Truffle Sauce  
 トリュフ入りローストダック

桃花林片皮鴨(二吃)(鴨鬆、鴨粥、炒鴨架/擇一) 2,880 /隻  
 Roasted Peking Duck(Two Kinds of Different Cooking Style)  
 桃花林特製北京ダック二通りの食べ方  
 (ダックのそばろレタス包み/ダック粥/骨付きダックの葱生姜炒めより一つを選べる)

大紅化皮乳豬(猪肉產地:台灣) 6,800 /隻 3,600 /半隻 800 /例  
 Crispy Roasted Suckling Pig  
 ロースト仔豚

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



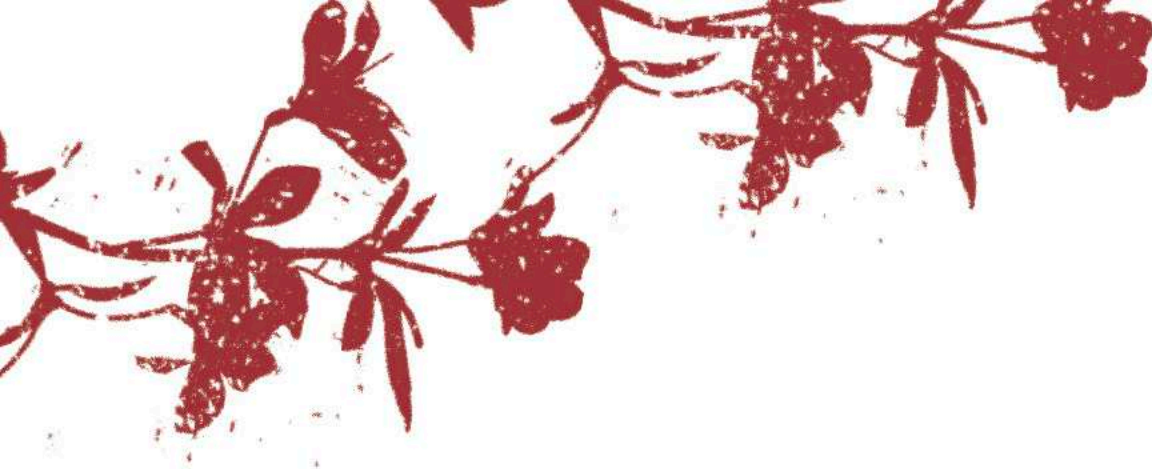


## 魚翅篇

### SHARK'S FIN

#### フカヒレ料理

- |  |          |
|--|----------|
| 潮式干撈蟹肉翅  | 980 /位   |
| Stir-fried Shark's Fin with Crab Meat<br>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)   | 1,280 /位 |
| Buddha Skipping Wall Soup<br>フカヒレ入り佛跳牆(ファッ ティウ チョン)  |          |
| 濃湯石窩大排翅  | 1,680 /位 |
| Signature Double-boiled Shark's Fin Soup with Pumpkin Stock<br>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  | 1,680 /位 |
| Signature Double-boiled Shark's Fin Soup with Superior Stock<br>極上フカヒレの姿煮 土鍋盛り(醤油風味)       |          |
| 曼波瑤柱燉鮑翅  | 1,880 /位 |
| Double-boiled Shark's Fin Soup with Mola Fish<br>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   | 2,380 /位 |
| Shark's Bone Based Double-boiled Shark's Fin Soup with Peruvian Ginseng<br>マカとフカヒレ入りチキンスープ |          |
| 鮮蟹肉砂窩大鮑翅   | 2,800 /位 |
| Signature Double-boiled Shark's Fin Soup with Crab Meat<br>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	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(猪肉产地:台湾)	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(ファツ ティウ チョン)	
紅燒瑤柱扒官燕	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	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) 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 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 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 230 / 100g  
Marble Goby  
マーブルゴビー

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

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

鼠斑 (需預訂) 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 350 / 100g  
Boston Lobster  
ロブスター

珍珠龍蝦 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/シャンタン炒め/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 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 (需預定) 2680 / 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<br>Daily Soup<br>本日のスープ  | 280 /位   |
| 松茸杞子燉雞湯<br>Double-boiled Chicken Soup with Matsutake Mushroom and Wolf Berry<br>松茸、クコの実入り鶏のスープ  | 320 /位   |
| 花雕帶子蝦球蟹肉羹<br>Braised Scallop、Shrimp Ball and Crab Meat Soup<br>花雕酒入りホタテ、海老と蟹肉の特製とろみスープ  | 480 /位   |
| 一品功夫茶湯<br>Signature Deluxe Seafood Soup with Chicken, Matsutake Mushrooms and Sea Cucumber Served in Chinese Tea Pot<br>特製海鮮、鶏肉、松茸となまこの土瓶蒸し | 480 /位   |
| 鯊魚骨雲吞燉全雞 (6人需預訂)<br>Signature Double-boiled Shark Bone Chicken Won-Ton Soup<br>ワンタン入りチキンスープ   | 1,380 /鍋 |



## 綜合海鮮篇

### SEAFOOD

#### 海鮮料理

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	380 /位
瓜仁吻仔魚 Fried White Bait with Sunflower Seed グアズとシラスの炒め物	380 /例
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	380 /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	680 /五件
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	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	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	980 /例
極品干貝酥 Wok-fried Scallop Floss ホタテの炒め物	1,280 /例



## 大明蝦

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/シヤンタン炒め/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

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/シヤンタン炒め/  
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

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	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	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	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 (ジンジャンロース)	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)	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	980 / 隻 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	980 / 半隻
蘇造帶骨牛小排 (牛肉產地: 美國) Braised Beef Steak with Chinese Spice Served with Mixed Vegetable 骨付き牛カルビの中華ハーブ蒸し煮	1,380 / 例
干邑燒汁嫩羊肩 (排) Braised Lamb Chop with Cognac Sauce Served with Mixed Vegetable ラムのソテー コニャック入り特製ソース掛け	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	520 /例
Braised Mixed Vegetable in Clay Pot ミックス野菜の土鍋煮込み	
鹹魚雞粒豆腐煲	580 /例
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	
寧波花雕雞球煲	620 /例
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	
港式蘿蔔牛腩煲	680 /例
Braised Beef Flank with Radish in Clay Pot 牛肉と大根の土鍋煮込み	
海鮮豆腐煲	980 /例
Braised Spinach Bean Curd and Seafood in Clay Pot 海鮮と豆腐の土鍋煮込み	
花膠筒海參栗子燜雞煲	1,280 /例
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	

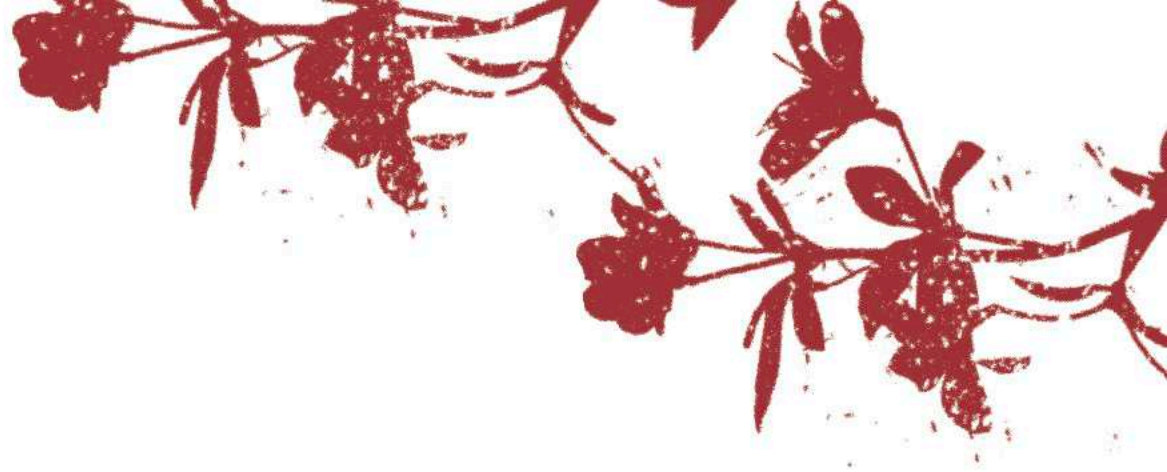


## 珍菌 / 蔬食 / 豆腐精選

### MUSHROOM, SEASONAL VEGETABLES AND BEAN CURD

#### 野菜料理

珍菌千葉豆腐(素) Steamed Mushroom and Tofu キノコと豆腐の蒸し物	420 /例
大煮干絲(素) Braised Vegetables and Bean Curd with Broth 千切り干し豆腐	420 /例
一品蝦乾杏鮑菇 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	420 /例
川味麻婆豆腐(猪肉產地:台灣) Braised Tofu and Minced Pork in Chili Sauce 豆腐と豚ひき肉のチリソース煮	420 /例
元肉杞子浸時蔬(莧菜、菠菜、娃娃菜) 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、娃娃菜より一つを選べる)	460 /例
鍋炒鮮蔬素羅漢(素) Wok-fried Lotus Root and Mixed Vegetable ミックス野菜炒め	460 /例



## 莧菜

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 / 塩漬け玉子とピータン煮込み / ショウタン

## 西蘭花

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 / トリュフソース炒め / ショウタン

## 娃娃菜

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 / トリュフソース炒め / ショウタン / カボチャソース / バター煮込み

## 蘆筍

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 / ショウタン



## 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	280 /位
海鮮一品粥 Boiled Porridge with Seafood 海鮮粥	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	420 /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	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	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	480 /例
沙茶肥牛湯麵 (牛肉產地:美國) Satay Beef Noodle Soup 牛肉のサテ麵	520 /例
海鮮炆米粉 Fried Vermicelli with Seafood 海鮮の焼きビーフン	520 /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	580 /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	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	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	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

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	150 /位
香芒凍布丁 Chilled Mango Pudding with Cream 完熟マンゴープリン	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	160 /位
生磨杏仁茶油條 Almond Sweet Soup with Fried Bread Stick 杏仁茶と揚げパン	180 /位
研磨堅果核桃露 Mixed Nuts Sweet Soup くるみのお汁粉	180 /位
燕窩焗蛋塔 Baked Egg Tart with Bird's Nest 燕の巣入りエッグタルト	180 /2只
桂花紅豆糕 Red Bean Jelly Cake 小豆入り 金木犀ゼリーケーキ	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	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	180 /3只
木瓜燉燕窩 Double-boiled Bird's Nest with Papaya (Sweet) 燕の巣とパパイヤの煮込み(スイート)	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

# 飲料

## Toh-Ka-Lin Beverage List

Juice 果汁 ジュース	Price	Tea	Price
Orange 柳橙 (Gls/Jug)	300 / 1,000	Chinese Tea (烏龍 / 香片 / 普洱 / 菊花 / 鐵觀音 / 金萱)	80
Watermelon 西瓜 (Gls/Jug)	300 / 1,000	東方美人(每位計算)	120
Kiwi 奇異果 (Gls/Jug)	300 / 1,000	Iced Chinese Tea (Gls) (烏龍 / 香片)	120
Drink 飲料	Price	Shochu	Price
Coke Cola 可樂	190	Satsuma Kannoko 神河	2,150
Coke Zero 零卡	190	Tensonkourin 天孫降臨	2,100
Sprite 雪碧	190		
Ginger Ale 薑汁汽水	190		
Soda Water 蘇打水	190		
Mineral Water 礦泉水	Price	Chinese Wine 中式名酒	Price
Perrier 沛綠雅 (330ml)	190	Shao Hsing V.O. 陳年紹興 (Btl)	850
San Pellegrino 聖沛黎洛 (250ml)	190	Premium Shao Hsing V.O. 精釀紹興十年窖藏 (Btl)	1,100
Evian 愛維養 (330ml)	190	Kinmen Kaoliang 金門特級高粱 (Btl)	1,800
Voss 芙絲氣泡礦泉水 (375ml)	260	Plum 話梅	60
Voss 芙絲 (375ml)	260	Lemon 檸檬	60
Fiji 斐濟 (500ml)	280	Sugar 冰糖	60
Beer 啤酒	Price	Whiskey 威士忌	Price
Gold Medal Taiwan Beer 台灣金牌啤酒 (330ml)	190	Glenmorangie 10' (2oz/Btl)	350 / 3,200
Kirin 麒麟 (330ml)	230	Balvenie Double Wood 12Y	5,000
Asahi 朝日 (330ml)	350	Macallan 12' (2oz/Btl)	450 / 5,500
Yebisu 惠比壽生啤酒 (Gls)	330	Royal Salute 21 (2oz/Btl)	650 / 7,500
Suntory P.Malt 三得利全麥 (500ml)	330	J.W. Blue Label (Btl)	12,000
House Wine	Price	Cognac 白蘭地	Price
Red Wine (Gls/Btl)	480 / 2,200	Courvoisier V.S.O.P. 拿破崙 V.S.O.P.	4,500
White Wine (Gls/Btl)	480 / 2,200	Courvoisier X.O. 拿破崙 X.O.	7,500
Champagne Duval Leroy (Btl)	6,200	Hennessy X.O. 軒尼詩 X.O.	12,000

自備酒水服務費紅、白酒每瓶NT\$500, 烈酒類每瓶\$1,000。

Corkage will be charged for wine by bottle NT\$500NET per bottle, Corkage will be charged for liquor by bottle NT\$1,000NET per bottle.

アルコール類のお持ち込みに関して、赤ワイン、白ワインは1本につきNT\$500、蒸留酒は1本につきNT\$1000の持込料を頂戴いたします。

所有價格皆以新台幣計算, 另需外加10%服務費

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge

上記価格は新台幣ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させていただきます。