桃花林

TOH-KA-LIN

CHINESE FINE DINING

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，

彷若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。

桃花林主廚推薦

Chef's Recommendations
シェフのお薦め

蟹肉鱈魚腐 1,180 /例
Cod Fish Mousse Tofu and Crab Meat with Pumpkin Sauce in Rock Bowl
鱈魚すり身豆腐、蟹肉添え、かぼちゃソース炒め(石鍋仕上げ)

生炆魚雲煲 1,280/例
Stir-Fried Amberjack Head with Scallions and Ginger in Clay Pot
カンパチカブトのネギ生姜炒め土鍋煮込み

港式脆皮雞 1,500 /隻 820 /半隻
Deep-fried Crispy Chicken
香港式 ニンニク風味鶏の姿揚げ

港式干撈翅 1,680 / 位
Hong Kong Style Stir-fried Shark's Fin with Soup
香港風フカヒレの煮込み　極上スープ付

胡椒飄香牛骨排 1,980 /例
Braised Bone-in Short Ribs with White Pepper Sauce
骨付き牛カルビの蒸し、白胡椒ソース掛け

秋蟹料理(沙公.沙母.青蟹) 2,680 - 4,680/份
Live Crab Dishes on Cantonese Style (Giant Mud Crab , Female Mud Crab , Mud Crab)
桃花林特製広東式旬の蟹料理(アミメノコギリガザミ , ノコギリガザミ)

桃花林片皮鴨 (二吃:鴨鬆、鴨粥、炒鴨架/擇一) 3,600 /隻
Roasted Pekin Duck (Two Kinds of Different Cooking Style)
桃花林特製北京ダック二通り食べ方
(ダックのそぼろレタス包みlダック粥/骨付きダックの葱生姜炒めより一つを選べる)

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頂きます

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

桃花林需預訂料理 (3天前)

Pre-order Required Dishes (three days ago)
要予約料理 (3日前)

濃白湯煮黃魚炒手 1,580/例
Wonton in Yellow Croaker Broth
キシロワンタンの濃厚魚介煮込み

黃魚鮮蝦燒年糕 2,200/例
Braised Yellow Croaker and Prawns with Rice Cakes
キシロとエビのもち炒め

港式火瞳雞湯 3,580 /鍋
Double-Boiled Chicken Soup with Scallop and Jin Hua Ham
ホタテ、金華ハムと鶏のスープ

醬油水煮午仔魚 4,680 / 例
Simmered Threadfin with Soy Sauce
ツバメコノシロの醤油煮込み

粉光參燉雞湯 5,200 /鍋
Stewed Chicken Soup with Fish Maw and Ginseng
人参と魚の浮き袋.丸ごとの鶏スープ

煲三燉四螃蟹老鴨湯 5,500 /鍋
Double Boiled Duck Soup with Crab
ダックと蟹スープ

黨參鮑魚花膠燉雞湯 5,980 /鍋
Double Boiled Chicken Soup with Abalone, Fish Maw and Codonopsis pilosula
鮑と魚の浮き袋. 党参の丸ごとの鶏スープ

鮑汁豬婆參扣鵝掌 9,200 /鍋
Braised Prickly Sea Cucumber and Goose Web with Abalone Sauce
ナマコ、ガチョウの水かきのアワビソース煮込み

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頂きます

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

10.11月午間限定套餐
Business Lunch Set Menu

桃花林餐前小食
(烏魚子松坂叉燒/茅臺酒醉鮮鮑)
Assorted Appetizer Platter
前菜の盛り合わせ

魚膠干貝燴生翅
Braised Shark's Fin Soup with Scallop and Fish Maw
魚の浮き袋とホタテ入りフカヒレスープ

黑金蒜蒸龍蝦
Steamed Lobster with Black Fermented Garlic
ロブスターの黒ニンニク蒸し

蝦湯煮龍虎斑搭麵線
Braised Grouper in Shrimps Soup with Vermicelli
ハタの煮込み そうめん添え

招牌原籠美蒸點
Toh-Ka-Lin Dim Sum Selection
點心の盛り合わせ

黃冰糖燉銀耳拼鮮果盤
Double-Boiled White fungus with Red date and Rock Sugar
ナツメとシロキクラゲの甘煮と季節の果物

1,800 Per Set /一人份

周一至周五午間限定
特殊節日不適用，以上金額需另計10%服務費。
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頂きます

富
Fu Set Menu

乳豬燒味拼盤
Assorted BBQ Platter
バーベキューの盛り合わせ

原盅竹笙雞燉花膠
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
米麹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

港式三色蒸點
Toh-Ka-Lin Dim Sum Selection
點心の盛り合わせ

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

2,600 Per Set /一人份

所有價格皆以新台幣計算，需另計10%服務費
All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge
上記価格は新台湾ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させて頂きます。

貴
Gui Set Menu

廣東片皮鴨
Roasted Pekin Duck in Cantonese Style
広東式北京ダック

紅燒海鮮魚翅
Braised Shark Fin Soup with Seafood
海鮮入りフカヒレスープ

鮮拆蟹肉大明蝦
Simmered King Prawn with Crab Meat
車海老の蟹肉ソース炒め

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

2,900 Per Set /一人份

所有價格皆以新台幣計算，需另計10%服務費
All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge
上記価格は新台湾ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させて頂きます。

桃
Toh Set Menu

乳豬魚子燒味拼盤
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

芝士焗龍蝦襯伊麵
Cheese Baking Lobster Garnished E-fu Noodle
ロブスターのチーズ焼き 伊府麺添え

蜜椒醬煎烤小羔羊排
Pan-fried Lamb with Chef's Special Sauce
ラムチのソテ 蜂蜜ペッパーソース掛け

金銀蛋浸時蔬
Boiled Vegetable with Century Egg and Salted Egg
茹で野菜とピータンの塩漬け玉子和え

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

3,800 Per Set /一人份

所有價格皆以新台幣計算，需另計10%服務費
All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge
上記価格は新台湾ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させて頂きます。

花
Hua 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

5,800 Per Set /一人份

所有價格皆以新台幣計算，需另計10%服務費
All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge
上記価格は新台湾ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させて頂きます。

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

金湯竹笙燕窩羹
Braised Bird's Nest Soup
衣笠茸とツバメの巣のとろみスープ

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

2,000 Per Set / 一人份

所有價格皆以新台幣計算，需另計10%服務費
All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge
上記価格は新台湾ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させて頂きます。

日本極品溏心鮑套餐

Japanese Yoshihama Dried Abalone Set Menu

干し鮑のコースメニュー

迎賓開胃三品

Assorted Appetizers

前菜の盛り合わせ

紅燒砂窩大排翅

Braised Shark's Fin Soup

フカヒレのスープ煮込み

十六頭鮑

Braised Yoshihama Abalone 16 Head

干し鮑のオイスターソース煮込み

15,800 Per Set/一人份

二十頭鮑

Braised Yoshihama Abalone 20 Head

干し鮑のオイスターソース煮込み

12,000 Per Set/一人份

二十二頭鮑

Braised Yoshihama Abalone 22 Head

干し鮑のオイスターソース煮込み

9,800 Per Set/一人份

上湯焗龍蝦球

Braised Lobster with Superior Stock

伊勢海老の煮込み

鮑汁海皇燴飯

Braised Assorted Seafood with Abalone Sauce Topped on Steamed Rice

海鮮入りあんかけご飯

四季鮮果盤

Seasonal Fruit Platter

季節の果物

所有價格皆以新台幣計算，另需外加10%服務費，吉品溏心鮑不適用於各優惠方案

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge. Japanese Yoshihama dried abalone is excluded from discount program.

上記価格は新台湾ドルとなり、表示料金の10%のサービス料が別途に加算させて頂きます。吉品鮑は、各割引の適用対象外となります

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 380/例
Marinated Shredded Jelly Fish
クラゲとにんにくの和え物

港式蜜汁叉燒（豬肉產地:台灣） 680/例
Barbecued Pork
チャーシュー

港式焦糖叉燒（豬肉產地:台灣） 680/例
Barbecued Pork with Toasted Sugar
キャラメリゼチャーシュー

乳豬燒味拼盤（二拼：油雞、叉燒、燒鴨、牛腱/擇一，豬肉產地:台灣） 1,580/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、牛腱/擇三，豬肉產地:台灣） 1,080/例
BBQ Combination Platter
バーベキューの盛り合わせ

廣東明爐燒鴨 2,800/隻 1,580/半隻 780/例
Cantonese Style Roasted Duck
広東式ローストダック

秘製黑松露燒鴨 2,980/隻 1,680/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） 3,600/隻
Roasted Pekin Duck (Two Kinds of Different Cooking Style)
桃花林特製北京ダック二通り食べ方
(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)

大紅化皮乳豬（豬肉產地:台灣） 9,000/隻 5,200/半隻 1,280/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頂きます

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 1,280 /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（豬肉產地:台灣） 1,680 /位
Buddha Skipping Wall Soup
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 2,280 /位
Signature Double-boiled Shark's Fin Soup with Pumpkin Stock
極上フカヒレ姿煮 石鍋盛り(カボチャ風味)

紅燒砂窩大排翅 2,380 /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 2,580 /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 2,880 /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 2,880 /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)

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頂きます

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

燕窩篇

BIRD'S NEST
燕の巣料理

金湯荷包扒燕窩 960/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

紅燒瑤柱扒官燕 1,980/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 2,380/位

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

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頂きます

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

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) 1,980/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

蠔皇紅燒關東遼參花膠筒 2,380/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5天前預訂)
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)

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頂きます

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

活海鮮篇

LIVE SEAFOOD
活き魚、海鮮料理

龍虎斑 320 /100g
Tiger Grouper
アカマダラハタ

筍殼魚 350 /100g
Marble Goby
マーブルゴビー

東星斑 400 /100g (需提前預訂)
Leopard Coral Grouper
スジアラ

青衣 時價 (需提前預訂)
Green Wrasse
シロクラベラ

鼠斑 時價 (需提前預訂)
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 480 /100g
Boston Lobster
ロブスター

珍珠龍蝦 580 /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 / 龍蝦燴伊麵 / 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/伊府麺/春雨

活鮑魚 580 /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 時價 (需提前預訂)
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頂きます

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 320/位
Daily Soup
本日のスープ

松茸杞子燉雞湯 480/位
Double-boiled Chicken Soup with Matsutake Mushroom and Wolf Berry
松茸、クコの実入り鶏のスープ

花雕帶子蝦球蟹肉羹 580/位
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

一品功夫茶湯 580/位
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

鯊魚骨雲吞燉全雞 (6人需預訂) 2,680/鍋
Signature Double-boiled Shark Bone Chicken Won-Ton Soup
ワンタン入りチキンスープ

粉光蔘燉全雞 (需3天前預訂) 5,200/鍋
Stewed Chicken Soup with Fish Maw and Ginseng
人参と魚の浮き袋.丸ごとの鶏スープ

煲三燉四螃蟹老鴨湯 (需3天前預訂) 5,500/鍋
Double Boiled Duck Soup with Crab
ダックと蟹スープ

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頂きます

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

黑松露野菌龍虎斑片 460/位
Braised Grouper Slice with Mushroom and Truffle Sauce
アカマダラハタ揚げ マシュルームとトリュフソース掛け

瓜仁吻仔魚 480/例
Fried White Bait with Sunflower Seed
グアズとシラスの炒め物

西京焗圓鱈（小鱗犬牙南極魚） 520/位
Signature Baked Dissostichus Eleginoides with Miso
桃花林特製メロの西京焼き

蒜香茄皇焗帶子 780/五件
Fried Scallops Backed with Shrimp Roe Garlic Sauce
帆立貝のニンニク焼き

烏魚子金錢蝦餅 880/例
Deep-fried Shrimp Ball with Fish Roe Stuffing
カラスミ入り海老ボール揚げ

招牌金巢極品海中寶 1,580/例
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

極品干貝酥 1,680/例
Wok-fried Scallop Floss
ホタテの炒め物

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頂きます

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

大明蝦 580/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 / 松露醬 / 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 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/漬け玉子炒め/チリソース炒め/トリュフソース炒め/黒胡椒炒め

蝦球料理 1,200/例
Shrimp Ball
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

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

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

紅梅蟹肉蝦球 1,600/例
Braised Shrimp Ball with Crab Meat
海老と蟹肉の清酒煮込み

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頂きます

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

肉類家禽

POULTRY
肉料理

鳳梨咕嚕肉（豬肉產地:台灣） 680/例
Sautéed Pork and Pineapple with Plum Vinegar Sauce
パイナップル入り酢豚

秘醬肉絲捲餅（豬肉產地:台灣） 680/例
Wok-fried Shredded Pork with Homemade Pancake
京醤肉絲(ジンジャンロース)

鎮江溫沙骨（豬肉產地:台灣） 780/六件
Barbecued Pork Rib with Homemade Vinegar Sauce
スペアリブの鎮江香酢煮込み

石窩和味一口牛（牛肉產地:美國） 1,180/例
Diced Snowfake Beef Cooked in Rock Bowl
アメリカ産牛肉と野菜の炒め(石鍋仕上げ)

白灼雪花牛肉（牛肉產地:美國） 1,180/例
Poached Beef Served with Soy Sauce
牛肉のポーチ 中華醤油添え

港式脆皮雞 1,500/隻 820/半隻
Deep-fried Crispy Chicken
香港式 ニンニク風味鶏の姿揚げ

干邑燒汁嫩羊（排） 1,580/例
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

蘇造帶骨牛小排（牛肉產地:美國） 2,280/例
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

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頂きます

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

煲仔菜

CLAYPOT SELECTION
土鍋料理

鹹魚雞粒豆腐煲 620/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 680/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

上湯雜菜煲 880/例
Braised Mixed Vegetable in Clay Pot
ミックス野菜の土鍋煮込み

港式蘿蔔牛腩煲 980/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 1,280/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 1,580/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

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頂きます

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

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） 420/例
Steamed Mushroom and Tofu
キノコと豆腐の蒸し物

一品蝦乾杏鮑菇 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

元肉杞子浸時蔬（莧菜、菠菜、娃娃菜） 520/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)

川味麻婆豆腐（豬肉產地:台灣） 580/例
Braised Tofu and Minced Pork in Chili Sauce
豆腐と豚ひき肉のチリソース煮

鍋炒鮮蔬素羅漢（素） 580/例
Wok-fried Lotus Root and Mixed Vegetable
ミックス野菜炒め

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頂きます

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

莧菜 420/例
Amaranth
ヒョウナ

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/シャンタン

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/シャンタン

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/Truffe 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/シャンタン/カボチャソース/バター煮込み

蘆筍 620/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 Liliy Bullb / Trufle 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頂きます

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

特色粉/麵/飯精選

SPECIAL RICE NOODLE, NOODLE AND RICE
御飯と麺類

海鮮泡飯 280/位
Deep-fried Puff Rice with Seafood and Superior Stock
海鮮入り雑炊

星洲炒米粉 520/例
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

鹹魚雞粒炒飯 580/例
Fried Rice with Diced Chicken and Salt Fish
塩漬け魚、鶏肉のチャーハン

海鮮一品粥 620/例
Boiled Porridge with Seafood
海鮮粥

石窩木魚花雞粒燴飯 620/例
Braised Chicken and Bonito Flake on Fried Rice in Hot Stone Bowel
削り節、チキンと鮑ソースのあんかけ御飯

沙茶肥牛湯麵（牛肉產地:美國） 680/例
Satay Beef Noodle Soup
牛肉のサテ麺

蛋白瑤柱蟹肉炒飯 680/例
Signature Fried Rice with Crab Meat, Dry Scallop and Egg White
特製蟹、干し帆立貝、卵白のチャーハン

海鮮炆米粉 680/例
Fried Vermicelli with Seafood
海鮮の焼きビーフン

星洲肋排大蝦麵（豬肉產地:台灣） 780/例
Singapore Stvle Rib& Prawn Noodles
特製豚スペアリブのプラウンミー

翡翠海鮮炒麵（伊麵） 880/例
Fried Noodle with Seafood and Vegetable
海鮮と野菜のあんかけ揚げそば

烏魚子海鮮炒飯 980/例
Fried Rice with Seafood and Mullet Roe
からすみと海鮮のチャーハン

生滾波龍海鮮粥 3,280/例
Double-boiled Seafood Porridge with Boston Lobster
ロブスターと海鮮粥

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頂きます

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

香芒凍布丁 160/位
Chilled Mango Pudding with Cream
完熟マンゴープリン

楊枝甘露 180/位
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

桂花紅豆糕 210/3只
Red Bean Jelly Cake
小豆入り 金木犀ゼリーケーキ

紫薯流沙球 210/3只
Deep-fried Purple Potato Custard Ball
揚げ紫芋カスタードボール

五色香芋米果球 210/3只
Deep-fried Glutinous Taro Ball
タロイモ揚げボール

生磨杏仁茶油條 220/位
Almond Sweet Soup with Fried Bread Stick
杏仁茶と揚げパン

研磨堅果核桃露 220/位
Mixed Nuts Sweet Soup
くるみのお汁粉

燕窩焗蛋塔 320/2只
Baked Egg Tart with Bird's Nest
燕の巣入りエッグタルト

木瓜燉燕窩 1,680/位
Double-boiled Bird's Nest with Papaya (Sweet)
燕の巣とパパイヤの煮込み (スイート)

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頂きます

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

BEVERAGE LIST
のみもの

Juice 果汁	Price
Orange 柳橙	300 /Gls. 1,000 /Jug
Water Melon 西瓜	300 /Gls. 1,000 /Jug
Pineapple Orange 鳳梨柳橙	300 /Gls. 1,000 /Jug
Kiwi 奇異果	300 /Gls. 1,000 /Jug

Soft Drink 飲料	Price
Coke Cola 可口可樂	190 /Can
Coke Zero 零卡可樂	190 /Can
Sprite 雪碧	190 /Can
Ginger Ale 薑汁汽水	190 /Can
Soda Water 蘇打水	190 /Can

Mineral Water 礦泉水	Price
San Pellegrino 聖沛黎洛(250ml)	190 /Btl.
Perrier 沛綠雅(330ml)	190 /Btl.
Fiji 斐濟(500ml)	280 /Btl.
Acqua Panna 普娜(1,000ml)	300 /Btl.
San Pellegrino 聖沛黎洛(1,000ml)	400 /Btl.

Chinese Tea 中式香茗	Price
Oolong 烏龍茶	80 /Person
Pu-er 普洱茶	80 /Person
Chrysanthemum 菊花茶	80 /Person
Chrysanthemum & Pu-er 菊普	80 /Person
Jasmine 香片	80 /Person
Jinxuan Oolong 金萱	80 /Person
Tieh-Kuan-Yin 鐵觀音	80 /Person
Dong Ding Oolong 凍頂烏龍茶	100 /Person
Oriental Beauty 東方美人	120 /Person

Whisky 威士忌	Price
Royal Salute 21Y 皇家禮炮21年	650 /2oz 7,500 /Btl.
Balvenie Double Wood 12Y 百富12年	5,000 /Btl.
J.W. Blue Label 約翰走路藍牌	12,000 /Btl.
Kavalan Solist ex-Bourbon Single Cask Strength Single Malt Whisky 噶瑪蘭經典獨奏 波本桶	8,500 /Btl.
Kavalan Solist Vinho Barrique Single Cask Strength 噶瑪蘭經典獨奏 Vinho葡萄酒桶	10,000 /Btl.

Cognac 白蘭地	Price
Courvoisier X.O 拿破崙X.O	7,500 /Btl.
Hennesy X.O 軒尼詩X.O	12,000 /Btl.

Chinese Wine 中式酩酒	Price
18-Year Aged Brewed Shaoxing Wine 窯藏18年精釀陳年紹興酒	680 /180ml 1,200 /320ml
Yuchan 10-Year Aged Premium Shaoxing Wine 玉泉十年窖藏精釀陳紹	1,100 /Btl.
Kinmen Kaoliang 金門特級高粱	1,380 /Btl.

House Wine 葡萄酒	Price
House Red Wine 精選紅酒	480 /Gls 2,200 /Btl.
House White Wine 精選白酒	480 /Gls. 2,200 /Btl.

Beer 啤酒	Price
Gold Medal Taiwan Beer 台灣金牌啤酒(330ml)	190 /Btl.
Heineken Beer 海尼根啤酒(330ml)	230 /Btl.
Asahi Beer 朝日啤酒(330ml)	230 /Btl.
Suntory P. Malt Beer 三得利全麥啤酒(500ml)	350 /Btl.

自備酒水服務費：葡萄酒NT$500/瓶，烈酒NT$1,000/瓶。以上價格皆以新台幣計算，需另外加10%服務費
Corkage Fee: Wine NT$500 per Bottle, Spirits NT$1,000 per Bottle. All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

飲酒過量、有害健康、未成年請勿飲酒