

精選茗茶

精選銘茶

Selected Chinese Tea

精選餐前小品碟

Selected Appetizing Dishes

特選小四前菜

シェフ精選の冷菜と中華風グリ

港式燒臘冷盤

Selected Barbecued Appetizer & Cold Dishes

シェフのお勧め料理

主廚推薦招牌料理

Chef's Recommended Signature Dishes

エビ

蝦

Shrimps

Beef

牛肉

Seafood

海鮮

Fish 魚

Soup, Shark's Fin & Chafing Dish

湯盅、魚翅、鍋

スープ、フカヒレ、鍋

鮮虫

カニ Crabs

Vegetables, Beancurd & Eggs

青菜、豆腐、蛋

野菜、豆腐、卵類

Rice, Noodle and Rice Vermicelli

飯、麵、ビーフン
飯、麵、米粉

豬肉

Pork

豚肉

素食

菜食

Vegetarian

港式飲茶點心、甜點

Cantonese Dim-sum & Desserts

廣東風點心

シェフのおすすめセット

主廚推薦套餐

Chef's Recommended Set Menu

精選茗茶

精選銘茶



Selected Chinese Tea

烏龍茶(每位) 烏龍茶(1人前) **NT\$ 40**

Oolong Tea (Per Person)

香片(每位) ジャスミン茶(1人前) **NT\$ 40**

Jasmine Scented Green Tea (Per Person)

普洱茶(每位) プーアル茶(1人前) **NT\$ 40**

Pu-erh Tea (Per Person)

普洱菊花茶(每位) プーアル菊花茶(1人前) **NT\$ 50**

Pu-erh & Chrysanthemum Tea (Per Person)

台灣菊花茶(每位) 台灣菊花茶(1人前) **NT\$ 60**

Taiwan Chrysanthemum Tea (Per Person)

自備酒水服務費
アルコール類持ち込み時のサービス料
Service Corkage fee

紅/白酒或烈酒每瓶NT\$300
以上價格均需另加一成服務費

Corkage fee is applicable NT\$ 300/per bottle 赤ワイン・白ワイン、ウィスキーは1ボトルNT\$300
All prices are subject to a 10% service charge 以上の価格に別途サービス料を10%頂戴いたします。

招牌片皮櫻桃鴨

二吃 (餅皮、鴨湯)

\$1680

三吃 (餅皮、鴨鬆、鴨湯) \$1980

桜桃アヒルの三種盛り (皮パイ、アヒルそぼろ、アヒルスープ)

Roasted Cherry Duck (Three Cooking Methods)

當日現場供應數量有限，請於前一日事先預定！



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！

所有價格均需另加一成服務費

以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします

All prices are subject to a 10% service charge.



精選餐前小品碟

Selected Appetizing Dishes

特選小四前菜



招牌鹹蜆仔 シジミの醤油漬 Baby Bivalves in Soy Sauce	100 / 每份
台式醃蘿蔔 台湾風大根の漬物 Preserved Radish	100 / 每份
特製黃金泡菜 黄金キムチ Golden Pickled Chinese Cabbage	100 / 每份
青梅醃苦瓜 青梅と塩漬けゴーヤー Preserved Bitter Gourd with Plum	100 / 每份
澎湖五香花生 澎湖五香ピーナッツ Penghu Spiced Peanuts	100 / 每份
子薑皮蛋 ピータンの生姜添え Century Eggs with Shredded Ginger	100 / 每份
自製干貝 XO 醬 自家製ホタテ XO 醬 Homemade XO Sauce	160 / 每碟



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
 所有價格均需另加一成服務費
 以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします
 All prices are subject to a 10% service charge.



シェフ精選の冷菜と中華風グリ

港式燒臘冷盤

Selected Barbecued Appetizer & Cold Dishes





南非滷活鮑沙拉 南アフリカ産活アワビのサラダ Stewed Live Abalone Salad	450 / 每粒
海釣澎湖冰卷 極上澎湖産イカ Prime Penghu Cuttlefish	220 / 半份 430 / 整份
掛爐烤櫻桃鴨 鴨のあぶり焼き Roasted Cherry Duck	230 / 半份 450 / 整份
招牌玫瑰油雞 玫瑰油鷄 (鷄ローストの醤油煮込み) Stewed Chicken in Soy Sauce	220 / 半份 430 / 整份
掛爐火烤叉燒 広東風チャーシュー Barbecued Pork	200 / 半份 400 / 整份
一品煙燻鵝肉 ガチョウの燻制料理 Smoked Goose	280 / 半份 560 / 整份
紹興美醉雞 鶏の紹興酒漬け Marinated Shaoxing Flavor Chicken	220 / 半份 430 / 整份
滷水牛腱心(美牛) 牛アキレスの煮込み Stewed Beef Shank	200 / 半份 400 / 整份
金牌涼拌海蜇 クラゲの中華サラダ Spicy Jellyfish	200 / 半份 400 / 整份

★ 以上冷盤燒臘類，點半份需二種以上菜色組合！ ★

★ 以上の冷菜、中華風グリルのハーフは、2種類以上を組合せてご注文ください。★

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！

所有價格均需另加一成服務費

以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします

All prices are subject to a 10% service charge.

主廚推薦招牌料理

Chef's Recommended Signature Dishes

シェフのお勧め料理



金牌脆皮雞 金牌鷄皮焼き
Signature Crispy Chicken

480 / 半隻
960 / 整隻

孔雀烏魚子捲 クジャクカラスミ巻き
Deep-Fried Seaweed Rolls Stuffed with Mullet Roe

680 / 每份

蘋果烤烏魚子 リンゴとカラスミ焼き
Grilled Mullet Roe with Sliced Apple

600 / 小
900 / 中

秘醬沙拉焗明蝦 大エビのマヨネーズソース
Broiled King Prawns with Mayonnaise Sauce

320 / 每隻

主廚鹽焗處女蟳 ワタリガニのグラタン
Broiled Female Mud Crab with Salt

1280 / 每隻
(8 兩)

一品砂鍋蟹肉炒排翅
一品カニ肉とフカヒレの砂鍋炒め
Stir-Fried Shark's Fin with Fresh Crab Meat in Casserole

1980 / 每份
(排翅 3 兩)

蠔汁一品活鮑 活アワビのオイスターソース
Braised Live Abalone with Oyster Sauce

500 / 每粒

蔥油爆活鮑 鮑のネギ油和え
Steamed Live Abalone with Scallion Oil

500 / 每粒

稻香西施牛 (帶骨大牛排)(美牛)
藁巻き骨付き牛肉ステーキ
Stewed Bone Steak with Fragrance of Straw

1480 / 每份



秘醬彩椒牛菲力 (台溫體牛) 680 / 每份

牛ヒレ肉の特製ソースかけ

Stir-Fried Fillet Steak with Homemade Sauce

招牌上罈蒸米糕蟹のおこわ 1280 / 每份

Steamed Crab with Glutinous Rice

咖哩軟殼蟹佐哈斯麵包 800 / 6人

ソフトシェルクラブのカレー、ハースブレッド添え

Deep-Fried Soft Shell Crab with Curry Sauce and Hearth Bread

1480 / 10人

招牌紫蘇燜香魚 (冷菜) 鮎の紫蘇煮込み (冷製) 350 / 每隻

Signature Stewed Ayu with Perilla (Cold Dish)

朝桂一品佛跳牆 (須一日前預訂) 1480 / 每甕

朝桂一品仏跳牆スープ

Traditional Taiwanese Braised Deluxe Pottage in Chinese Casserole



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！

所有價格均需另加一成服務費

以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします

All prices are subject to a 10% service charge.



蝦

Shrimps エビ





- 一品生菜海蝦鬆 エビミンチのレタス包み 560 / 小
Minced Shrimps wrapped with Lettuce 840 / 中
- 燙有機活蝦 有機活エビ茹で 65 / 每兩
Boiled Live Organic Shrimps (最少6兩)
- 黃金蒜酥有機活蝦 有機活エビのニンニク炒め 70 / 每兩
Deef-Fried Live Organic Shrimps with Crisp Garlic (最少6兩)
- 招牌明蝦沙拉 大エビのサラダ 680 / 每份
Signature King Prawn Salad (2隻)
- 秘醬沙拉焗明蝦 大エビのマヨネーズソース 320 / 每隻
Broiled King Prawns with Mayonnaise Sauce
- 鹽烤大明蝦 大エビの塩焼き 320 / 每隻
Grilled King Prawns with Salt
- 酥炸台南蝦捲 台南名物エビ卷フライ 280 / 每份
Tainan-Style Fried Shrimp Rolls
- 新鮮鳳梨沙拉蝦球 450 / 小
パイナップルとエビのマヨネーズソース 675 / 中
Deep-Fried Prawn Balls with Mayonnaise Sauce
- 杏片金沙蝦球 杏仁と塩漬け卵のエビ団子 450 / 小
Stir-Fried Prawns with Salted Egg Yolk 675 / 中
- XO 醬蘆筍蝦球 アスパラガスとエビのXO 醬炒め 500 / 小
Stir-Fried Prawns & Asparagus with XO Sauce 750 / 中
- 清炒百合蘆筍蝦球 アスパラとエビ団子炒め 500 / 小
Stir-Fried Prawns with Asparagus and Lily Bulbs 750 / 中
- 豆苗蝦球 (冬季) 豆苗とエビの炒め物 (冬季限定) 450 / 小
Stir-Fried Prawns with Bean Sprout (Winter Only) 675 / 中
- 核桃蝦球 クルミエビ団子 450 / 小
Stir-Fried Prawns with Walnuts 675 / 中
- 中蝦粉絲煲 テナガエビと春雨の煮込み 600 / 小
Braised Shrimps with Bean Noodles in Casserole 900 / 中

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

海鮮

Seafood



- 孔雀烏魚子捲 クジャクカラスミ巻き 680 / 每份
Deep-Fried Seaweed Rolls Stuffed with Mullet Roe
- 蘋果孔雀烏魚子捲 リンゴクジャクカラスミ巻き 680 / 每份
Deep-Fried Seaweed Rolls Stuffed with Mullet Roe and Sliced Apple
- 府城烤烏魚子 府城焼カラスミ 520 / 小
Grilled Mullet Roe Tainan-Style 780 / 中
- 蘋果烤烏魚子 リンゴとカラスミ焼き 600 / 小
Grilled Mullet Roe with Sliced Apple 900 / 中
- 朝桂自製天婦羅 朝桂自家製天婦羅 220 / 每份
Signature Deep-Fried Tempura
- 手打花枝丸 手作りイカ団子 320 / 每份
Deep-Fried Prime Cuttlefish Balls (4粒)
- 金沙中卷 塩漬け卵イカ 360 / 每份
Stir-Fried Cuttlefish with Salted Egg Yolk
- XO 醬四季中卷 XO 醬四季イカ 380 / 每份
Stir-Fried Cuttlefish & String Beans with XO Sauce
- 黃金蒜酥中卷 ニンニクソースイカ 360 / 每份
Deep-Fried Cuttlefish with Crisp Garlic
- 九層塔三杯中卷 イカのバジル醤油煮込み 550 / 每份
Braised Cuttlefish with Three-Cup Sauce in Casserole

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.



川燙鮮中卷 茹でイカ

Boiled Prime Cuttlefish

360 / 每份

薑蔥炒中卷 イカの生姜炒め

Stir-Fried Cuttlefish with Soy Sauce & Shredded Ginger

360 / 小

540 / 中

XO 醬蘆筍炒帶子 アスパラガスと貝柱のXO 醬炒め

Stir-Fried Scallops & Asparagus with XO Sauce

560 / 小

840 / 中

清炒蘆筍帶子 アスパラとイタヤガイ炒め

Stir-Fried Scallops & Asparagus

560 / 小

840 / 中

茄子海皇總匯 ナスと海鮮の煮込み

Braised Mixed Seafood and Eggplants

580 / 小

870 / 中

九層塔蚵仔酥 台湾バジルと牡蠣のから揚げ

Deep-Fried Oysters with Basils

320 / 小

480 / 中



招牌蒜泥鮮蚶 牡蠣のんにくソース Signature Boiled Oysters with Garlic Sauce	320 / 小 480 / 中
薑絲鮮蚶豆腐煲 生姜・牡蠣・豆腐の煮込み Sautéed Oysters with Shredded Ginger & Tofu in Casserole	320 / 小 480 / 中
韭菜蚶仔煎蛋 ニラと牡蠣の卵焼き Oyster Omelet with Leek	320 / 每份
九層塔炒蛤蜊 台湾バジルと蛤炒め Stir-Fried Clams with Basils	260 / 小 390 / 中
招牌蒜香蒸九孔 アワビのんにく蒸し Steamed Baby Abalones with Garlic Sauce	550 / 每份 (5粒)
三杯九孔杏鮑菇 アワビとエリンギのバジル醤油煮込み Braised Baby Abalones and King Oyster Mushrooms with Three-Cup Sauce in Casserole	550 / 每份 (5粒)
紅燒黑玉烏參 ナマコの醤油煮込み Braised Sea Cucumber	580 / 小 870 / 中
黒玉烏參燒蹄筋 山海珍味の醤油煮込み(豚アキレス+ナマコ) Braised Pork Tendon & Sea Cucumber in Casserole	580 / 小 870 / 中
黒玉烏參鵝掌粉絲煲 ナマコ・ガチョウの足・春雨の煮込み Braised Goose Webs & Sea Cucumber with Bean Noodles in Casserole	720 / 小 1080 / 中
蠔汁一品活鮑 活アワビのオイスターソース Braised Live Abalone with Oyster Sauce	500 / 每粒
蔥油爆活鮑 鮑のネギ油和え Steamed Live Abalone with Scallion Oil	500 / 每粒



Fish

魚



石斑 ハタ 45 / 兩
Grouper

龍虎斑 アカマダラハタ 60 / 兩
Tiger Grouper

筍殼魚 マーブルゴビー(川ハゼ) 85 / 兩
Marble Goby

泉水鱸魚 スズキ 40 / 兩
Perch

泉水鱈龍魚 チョウザメ 60 / 兩
Sturgeon

清 蒸 酒蒸し
Steamed Fish

破布子蒸 破布子(樹子)蒸し
Steamed Fish with Cordia Dichotoma Sauce

香茅檸檬蒸 レモン蒸し
Steamed Fish with Lemongrass Sauce

現流馬頭魚 馬頭鯛 80 / 兩
Tilefish

乾煎 フライ
Pan-Fried

豆油燒 醤油焼き
Pan-Fried with Soy Sauce

五柳枝紅燒 甘辛ソース
Braised with Taiwanese Sweet Sour Sauce

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.



韭黃炒鱔糊 田うなぎと黄ニラ炒め

Stir-Fried Mud Eel with Chives

420 / 小

630 / 中

豆油鮮魚片 タラのフライ(醤油)

Stir-Fried Sliced Sea Bass with Soy Sauce

450 / 小

675 / 中

糖醋鮮魚片 タラのフライ(甘酢ソース)

Stir-Fried Sliced Sea Bass with Sweet Sour Sauce

450 / 小

675 / 中

鮮魚五柳枝 魚の五種盛り

Braised Sliced Sea Bass with Taiwanese Sweet Sour Sauce

450 / 小

675 / 中

招牌紫蘇燜香魚(冷菜) 鮎の紫蘇煮込み(冷製)

Signature Stewed Ayu with Perilla (Cold Dish)

350 / 每隻

香煎安平虱目魚肚 安平サバヒーの焼き魚

Pan-Fried Milkfish Stomach

280 / 每塊

薑蔥破布子蒸虱目魚肚

蒸しサバヒーのネギショウガがけ

Steamed Milkfish Stomach with Cordia Dichotoma Sauce

280 / 每塊

安平虱目魚肚湯 安平サバヒースープ

Milkfish Stomach Soup

280 / 每份

杏片小魚花生 杏仁小魚ピーナツ

Stir-Fried Whitebaits with Peanuts & Almonds

320 / 小

480 / 中

蒜苗丁香魚炒花生 ニンニクの芽・シラス・ピーナツの炒め物

Stir-Fried Clove Fish & Peanuts with Garlic Sprout

300 / 小

450 / 中

吻仔魚煎蛋 シラスオムレツ

Whitebaits Omelet

280 / 小

420 / 中



蟹

カニ Crabs



黄金蒜酥軟殼蟹 ソフトシェルクラブのニンニクソース 580 / 每份
Deep-Fried Soft Shell Crab with Crisp Garlic

咖哩軟殼蟹佐哈斯麵包
ソフトシェルクラブのカレー、ハースブレッド添え 800 / 6人
Deep-Fried Soft Shell Crab with Curry Sauce and Hearth Bread 1400 / 10人

招牌上蟳蒸米糕 蟹のおこわ 1280 / 每份
Steamed Crab with Glutinous Rice

招牌上蟳金瓜米粉 イシガニの南瓜麵 1380 / 每份
Steamed Crab with Pumpkin Rice Vermicelli

麻油上蟳佐蔥油拌麵線 1380 / 每份
イシガニのネギ油、ごま油素麵チャンプルー
Stir-Fried Crab with Sesame Oil and Scallion Oil Vermicelli

招牌上蟳粉絲煲 イシガニと春雨の煮込み 1380 / 每份
Braised Crab with Bean Noodles in Casserole

黄金蒜酥炒上蟳 イシガニのニンニクソースがけ 1380 / 每份
Stir-Fried Crab with Crisp Garlic

主廚鹽焗處女蟳 ワタリガニのグラタン 1280 / 每隻
Broiled Female Mud Crab with Salt (8兩)



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

Beef 牛肉

- 稻香西施牛 (帶骨大牛排)(美牛) 1480 / 每份
藁巻き骨付き牛肉ステーキ
Stewed Bone Steak with Fragrance of Straw
- 秘醬彩椒牛菲力 (台溫體牛) 680 / 每份
牛ヒレ肉の特製ソースがけ
Stir-Fried Fillet Steak with Homemade Sauce
- 蔥爆牛肉 (台溫體牛) 牛細切りとネギの炒め物 450 / 小
Stir-Fried Beef Tenderloin with Shallot 675 / 中
- 芥蘭炒牛肉 (台溫體牛) 芥蘭菜と牛肉炒め 450 / 小
Stir-Fried Beef Tenderloin with Chinese Kale 675 / 中
- 黃金泡菜炒牛肉 (台溫體牛) 牛細切りのキムチ炒め 450 / 小
Stir-Fried Beef Tenderloin with Pickled Chinese Cabbage 675 / 中
- 青苦瓜炒牛肉 (台溫體牛) 牛細切りとゴーヤの炒め物 450 / 小
Stir-Fried Beef Tenderloin with Green Bitter Gourd 675 / 中
- 香烤帶骨牛小排 (美牛) 540 / 小
ビーフショートリブステーキ(アメリカンビーフ) 810 / 中
Grilled Beef Short-Rib Steak with Salt & Black Pepper



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

猪肉

Pork

豚肉



- | | |
|--|--------------------|
| 極品麻油腰只 極上豚マメのゴマ油煮込み
Sautéed Pork Kidney with Sesame Oil | 450 / 小
660 / 中 |
| 麻油腰只松阪猪 豚マメのゴマ油煮込み
Sautéed Pork Kidney and Pork Neck with Sesame Oil | 450 / 小
660 / 中 |
| 麻油松阪猪 松阪豚のゴマ油焼き
Sautéed Pork Neck with Sesame Oil | 360 / 小
540 / 中 |
| 古早味煎猪肝 伝統の味豚レバー炒め
Sautéed Pork Liver with Soy Sauce | 280 / 小
420 / 中 |
| 招牌炒腰只猪肝 豚マメと豚レバーの炒め
Stir-Fried Pork Kidney and Liver with Black Vinegar Sauce | 450 / 小
660 / 中 |
| 青脆梅排骨 スペアリブ (梅ソース)
Sweet & Sour Spareribs with Plum | 360 / 小
540 / 中 |
| 糖醋排骨 ススペアリブ (甘酢ソース)
Spareribs with Sweet Sour Sauce | 360 / 小
540 / 中 |

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.



蜜棗排骨 ナツメとスペアリブ
Spareribs with Candied Date Sauce

360 / 小
540 / 中

招牌三杯豬腳 三杯豚足
Braised Pettitoes with Three-Cup Sauce in Casserole

550 / 每份
(5塊)

三杯大腸杏鮑菇 大腸とエリンギのバジル醤油煮込み
Braised Pork Intestines and King Oyster Mushrooms with
Three-Cup Sauce in Casserole

550 / 每份

苦瓜大腸煲 ゴーヤと大腸の煮込み
Braised Pork Intestine and Bitter Gourd in Casserole

400 / 小
600 / 中

香烤鹹豬肉 豚塩ステーキ
Grilled Salted Pork Belly

360 / 小
540 / 中

香烤紹興酒香腸 紹興酒ソーセージ
Grilled Shaoxing Flavor Sausage

240 / 每份

XO 醬炒鹹豬肉 豚肉の塩 XO 醬炒め
Stir-Fried Salted Pork Belly with XO Sauce

400 / 小
600 / 中





湯盅、魚翅、鍋

Soup, Shark's Fin & Chafing Dish

スープ、フカヒレ、鍋

- | | |
|---|----------|
| 頂湯人蔘燉雞 朝鮮ニンジン入りチキンスープ
Boiled Chicken Soup with Ginseng | 200 / 個盅 |
| 頂湯苦瓜燉排骨 ゴーヤとスペアリブのスープ
Boiled Spareribs and Bitter Gourd Soup | 180 / 個盅 |
| 東石蚶仔湯 東石産牡蠣スープ
Oyster and Shredded Ginger Soup | 150 / 個盅 |
| 薑絲豬肝湯 豚レバーの生姜スープ
Pork Liver and Shredded Ginger Soup | 130 / 個盅 |
| 薑絲腰只湯 豚マメのスープ
Pork Kidney and Shredded Ginger Soup | 180 / 個盅 |
| 薑絲蛤蜊湯 蛤ショウガスープ
Clams and Shredded Ginger Soup | 150 / 個盅 |
| 松茸竹筴湯 松茸とキヌガサ茸のスープ
Matsutake & Bamboo Fungus Soup | 200 / 個盅 |
| 翡翠吻仔魚羹 青菜とシラスのスープ
Whitebaits Pottage with Mush Spinach | 150 / 個盅 |

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！

所有價格均需另加一成服務費

以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします

All prices are subject to a 10% service charge.



干貝玉米湯 貝柱入りコーンスープ 150 / 個盅
Corn Pottage with Shredded Dried Scallop

竹筍銀耳羹 キヌガサ茸とシロキクラゲのスープ 250 / 個盅
Bamboo Fungus & White Fungus Pottage

南瓜海皇羹 (5-6 人份) カボチャ入り海鮮スープ 750 / 每份
Minced Pumpkin & Mixed Seafood Pottage

翡翠海皇羹 (5-6 人份) 青菜入り海鮮スープ 750 / 每份
Minced Spinach & Mixed Seafood Pottage

竹筍銀耳羹 (5-6 人份) キヌガサ茸とシロキクラゲのスープ 750 / 每份
Bamboo Fungus & White Fungus Pottage

招牌魷魚螺肉蒜鍋 イカとタニシのニンニク鍋 960 / 鍋
Boiled Sea Snail with Squid and Garlic Sprout Soup

麻油土雞鍋 鶏のゴマ油鍋 750 / 鍋
Boiled Chicken Soup with Sesame Oil & Rice Wine

燒酒土雞鍋 鶏の酒煮込み鍋 750 / 鍋
Boiled Chicken Soup with Rice Wine

蛤蜊冬瓜燉土雞 アサリ・トウガン・地鶏の鍋 750 / 鍋
Boiled Chicken and Clams with White Gourd Soup

綠竹筍燉土雞鍋 (夏季) 筍と地鶏の鍋 750 / 鍋
Boiled Chicken Soup with Green Bamboo Shoots (Summer only)

鳳梨苦瓜雞鍋 パイナップル・ゴーヤ・鶏の鍋 750 / 鍋
Boiled Chicken and Bitter Gourd Soup

菜脯冬瓜燉土雞鍋 大根と冬瓜の鶏鍋 750 / 鍋
Boiled Chicken Soup with Dried Radish and White Gourd

西瓜棉蛤蜊燉土雞鍋 スイカの漬物蛤と鶏の鍋 750 / 鍋
Boiled Chicken Soup with Clams and Pickled Watermelon

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.



一品砂鍋蟹肉炒排翅

一品カニ肉とフカヒレの砂鍋炒め

Stir-Fried Shark's Fin with Fresh Crab Meat in Casserole

1980 / 每份
(排翅 3 兩)

頂湯紅燒大排翅 フカヒレ(大)の醤油煮込み

Braised Deluxe Shark's Fin Pottage

1380 / 每盅

頂湯紅燒中排翅 フカヒレ(中)の醤油煮込み

Braised Shark's Fin Pottage

780 / 每盅

頂湯雞燉大排翅 鶏肉とフカヒレ(大)の煮込み

Boiled Deluxe Shark's Fin Soup with Chicken

1380 / 每盅

頂湯雞燉中排翅 鶏肉とフカヒレ(中)の煮込み

Boiled Shark's Fin Soup with Chicken

780 / 每盅

招牌竹筴銀耳魚翅盅

キヌガサ茸とシロキクラゲのフカヒレスープ

Braised Shark's Fin Pottage with Bamboo Fungus & White Fungus

380 / 每盅



青菜、豆腐、蛋

野菜、豆腐、卵類



Vegetables, Beancurd & Eggs

沙拉綠竹筍 (夏季) 筍のサラダ 280 / 小
Green Bamboo Shoots Salad (Summer only) 420 / 中

清炒綠竹筍 (夏季) 筍の炒め物 280 / 小
Stir-Fried Green Bamboo Shoots (Summer only) 420 / 中

清炒大豆苗 (冬季) 豆苗炒め 260 / 小
Stir-Fried Bean Sprout (Winter only) 390 / 中

清炒菠菜 (冬季) ほうれん草炒め 160 / 小
Stir-Fried Spinach (Winter only) 240 / 中

清炒 (燙) 地瓜葉 サツマイモ葉の炒め物 (ボイル) 160 / 小
Stir-Fried (Boiled) Sweet Potato Leaves 240 / 中

炒水耕A菜 水耕A菜の炒め物 180 / 小
Stir-Fried Arden Lettuce 270 / 中

吻仔魚炒莧菜 莧菜(ヒユナ)とジャコの炒め 240 / 小
Stir-Fried Amaranth with Whitebaits 360 / 中

川耳澎湖角瓜 きくらげと澎湖ツノニガウリの炒め 260 / 小
Stir-Fried Penghu Loofah with Black Fungus 390 / 中

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

蛤蜊澎湖角瓜 アサリと澎湖産へちまの炒め物 Stir-Fried Penghu Loofah with Clams	320 / 小 480 / 中
鹹蛋澎湖角瓜 澎湖産へちまと塩漬け卵の炒め物 Stir-Fried Penghu Loofah with Salted Egg Yolk	260 / 小 390 / 中
枸杞蘆筍炒黃瓜 クコアスパラときゅうりの炒め Stir-Fried Asparagus and Cucumber with Medlar	260 / 小 390 / 中
百合白果炒蘆筍 ユリ根とアスパラガスの炒め物 Stir-Fried Asparagus with Lily Bulbs and Ginkgos	320 / 小 480 / 中
蒜炒芥蘭 芥蘭菜のにんにく炒め Stir-Fried Chinese Kale with Garlic	180 / 小 270 / 中
魚露白灼芥蘭 芥蘭菜の魚醬炒め Boiled Chinese Kale with Fish Sauce	200 / 小 300 / 中
櫻花蝦炒高麗菜 桜エビとキャベツの炒め Stir-Fried Cabbage with Sakura Shrimps	260 / 小 390 / 中
川耳炒高麗菜 黒キクラゲとキャベツの炒め物 Stir-Fried Cabbage with Black Fungus	160 / 小 240 / 中
高麗菜炒花椰菜 キャベツとブロッコリーの炒め物 Stir-Fried Cabbage and Broccoli	200 / 小 300 / 中
鹹蛋炒苦瓜 ゴーヤと塩漬け卵の炒め物 Stir-Fried Bitter Gourd with Salted Egg Yolk	200 / 小 300 / 中
紅燜苦瓜 ゴーヤの醤油煮込み Braised Bitter Gourd with Soy Sauce	180 / 小 270 / 中
清炒空心菜(夏季) 空芯菜炒め Stir-Fried Water Spinach (Summer only)	160 / 小 240 / 中
腐乳炒空心菜(夏季) 空芯菜の豆腐乳炒め Stir-Fried Water Spinach with Fermented Beancurd (Summer only)	180 / 小 270 / 中



蒜炒青花椰菜 カリフラワーのニンニク炒め Stir-Fried Broccoli with Garlic	200 / 小 300 / 中
蓮藕雲耳炒雜菜 レンコンとキクラゲの野菜炒め Stir-Fried Mixed Vegetables with Lotus Root and Black Fungus	420 / 份
雞粒炒茄子 なすびと鶏そぼろ炒め Stir-Fried Eggplant with Diced Chicken	200 / 小 300 / 中
九層塔炒茄子 台湾バジルとなすび炒め Stir-Fried Eggplant with Basils	180 / 小 270 / 中
招牌芋香酥捲 タロイモ春巻き Signature Deep-Fried Taro Rolls	200 / 份 (每份4捲)
蔥煎板豆腐煲 ネギと豆腐の煮込み Pan-Fried Beancurd with Scallions in Casserole	180 / 小 270 / 中
雞粒嫩豆腐煲 鶏そぼろと豆腐の鍋 Braised Tofu with Diced Chicken in Casserole	200 / 小 300 / 中
台式紅燒豆腐 豆腐の台湾風醤油焼き Taiwanese Braised Beancurd	180 / 小 270 / 中
金牌菜脯蛋 菜脯蛋切干(し大根入り卵焼き) Signature Dried Radish & Scallions Omelet	180 / 小 270 / 中
蔥花皮蛋豆腐 ネギがけ皮蛋豆腐 Tofu with Century Eggs and Chopped Scallions	180 / 份

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！





飯、麵、米粉

飯、麵、ビーフン

Rice, Noodle and Rice Vermicelli

- | | |
|---|----------|
| 蝦仁蛋炒飯 エビと卵の炒飯
Prime Shrimps and Eggs Fried Rice | 220 / 每份 |
| 招牌廣州炒飯 (蝦仁 + 叉燒) おすすめ広州炒飯
Fried Rice with Shrimps and Barbecue Pork | 220 / 每份 |
| 叉燒蛋炒飯 チャーシュー卵炒飯
Prime Barbecue Pork Fried Rice | 180 / 每份 |
| 一品烏魚子炒飯 カラスミ炒飯
Prime Mullet Roe Fried Rice | 360 / 每份 |
| 瑤柱 XO 醬炒飯 ホタテ貝柱の XO 醬炒飯
Crisp Shredded Scallops Fried Rice with XO Sauce | 360 / 每份 |
| 招牌 XO 醬炒蘿蔔糕 大根餅の XO 醬炒め
Stir-Fried Radish Cake with XO Sauce | 360 / 每份 |

※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

招牌廣州炒麵 おすすめ広州焼きそば 220 / 每份
Fried Noodles Guang-Chou Style

台式炒麵 台湾焼きそば 180 / 每份
Taiwanese Fried Noodles

台式炒米粉 台湾風焼きビーフン 180 / 每份
Taiwanese Fried Rice Vermicelli

台式金瓜炒米粉 かぼちゃ焼きビーフン 180 / 每份
Taiwanese Fried Rice Vermicelli with Pumpkin

古早味蒸米糕 伝統の味おこわ 200 / 半份
Traditional Steamed Glutinous Rice 400 / 整份

朝桂招牌菜飯 特製菜飯 45 / 每碗
Signature Steamed Vegetable Rice

白飯 白飯 40 / 每位
Steamed Rice



港式飲茶點心、甜點

Cantonese Dim-sum & Desserts

廣東風點心



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！

所有價格均需另加一成服務費

以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします

All prices are subject to a 10% service charge.



大特點 點心 (極) Big Special Dishes

200 元

頂湯海鮮灌湯包 (蒸) 頂湯海鮮小籠包 (蒸)

Mixed Seafood in Steamed Buns

特點 點心 (特) Special Dishes

168 元

生菜龍鬚麵線蝦捲 (2 捲) エビの包み揚げレタス添え

Deep-Fried Vermicelli with Minced Shrimps Wrapped with Lettuce

奶油蟹肉烤白菜 (烤) クリームカニ肉焼き白菜

Baked Chinese Cabbage with Crab Meat and Cheese

大點 點心 (大) Big Dishes

香煎海鮮蝦餅 (煎) エビのすり身フライ

128

Pan-Fried Seafood Cake

芝士海鮮蝦丸 (炸) チーズ海鮮エビ団子 (揚げ)

138

Deep-Fried Seafood Balls with Cheese

松露玉帶燒賣皇 (蒸) トリュフ焼売 (蒸)

148

Steamed Pork and Scallop with Truffle Dumplings

鳳尾蝦大燒賣 (2 粒) (蒸) クルマエビの焼売 (蒸)

118

Steamed Big Shrimp Dumplings

鮮蝦腐皮捲 (炸) エビの湯葉卷 (揚げ)

138

Deep-Fried Shrimp in Beancurd Skin Flake Rolls

蘆筍鮮蝦餃 (蒸) アスパラエビ餃子 (蒸)

138

Steamed Shrimp and Asparagus Dumplings

筍尖蝦餃皇 (蒸) 筍とエビの蒸し餃子 (蒸)

138

Steamed Shrimp and Bamboo Shoot Dumplings

韭黃鮮蝦腸粉 (蒸) ニラとエビの腸粉 (蒸)

148

Steamed Vermicelli Roll with Shrimp & Leek

蜜汁叉燒腸粉 (蒸) 広東風チャーシュー腸粉 (蒸)

128

Steamed Vermicelli Roll with Barbecue Pork

香茜牛肉腸粉 (蒸) (台溫體牛) 牛肉の腸粉 (蒸)

128

Steamed Vermicelli Roll with Beef





脆皮鮮蝦韭菜盒(炸) 剥きエビニラお焼き(揚げ) 128
Deep-Fried Shrimp and Leek Dumplings

炸兩蒸腸粉(素)(蒸) 油条の腸粉(素)(蒸) 108
Steamed Vermicelli Roll with Chinese Fried Bread Stick(Vegetarian)

松露香菇包(素)(蒸) トリュフシイタケ饅(素)(蒸) 118
Steamed Truffle Shiitake Mushroom Buns(Vegetarian)

中點 点心(中) Middle Dishes

香芹白菜餃(蒸) セロリ白菜餃子(蒸) 108
Steamed Chinese Cabbage and Celery Dumplings

蟹黃蒸燒賣(蒸) 蟹みそ焼売(蒸) 118
Steamed Pork and Crab Roe Dumplings

蘿蔔絲酥餅(烤) 千切り大根のパイ包み(焼き) 108
Baked Shredded Radish Pastry

荷葉珍珠雞(蒸) ハスの葉ちまき(蒸) 108
Steamed Glutinous Rice with Chicken Wrapped in Lotus Leaves

豉汁蒸排骨(蒸) スペアリブの豆豉蒸し 108
Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce

豉椒蒸鳳爪(蒸) もみじ(鶏足)の豆豉蒸し 108
Steamed Chicken Feet with Black Bean Chili Sauce

紅酒牛肉餃(蒸)(台溫體牛) ワイン牛肉餃子(蒸) 108
Steamed Red-Wine Beef Dumplings

香茜牛肉丸(蒸)(台溫體牛) 牛肉団子(蒸) 108
Steamed Beef Balls

千層叉燒酥(烤) 広東風チャーシューパイ(焼き) 108
Baked Barbecue Pork Pastry

奶黃流沙包(蒸) クリームまん(蒸) 108
Steamed Creamy Custard Buns





小點 點心 (小) Small Dishes

- | | |
|--|----|
| 招牌香煎蘿蔔糕 (煎) 大根モチ (焼き)
Pan-Fried Radish Cake | 98 |
| 蠔皇叉燒包 (蒸) チャーシューまん (蒸)
Steamed Barbecue Pork Buns | 98 |
| 港式芋絲炸春捲 (炸) タロイモの揚げ春巻
Deep-Fried Spring Roll with Shredded Taro | 98 |
| 港式鹹水餃 (炸) エビと豚肉の餃子 (揚げ)
Deep-Fried Dried Shrimp and Minced Pork Dumplings | 98 |
| 觀音素菜餃 (素) (蒸) 觀音菜食餃子 (素) (蒸)
Steamed Vegetable Dumplings (Vegetarian) | 98 |



甜品 デザート Desserts

- | | |
|---|-----|
| 酥炸雙色地瓜圓佐花生粉
二色サツマイモ団子のフライ (ピーナッツ粉)
Deep-Fried Mixed Sweet Potato Balls with Peanut Powder | 128 |
| 抹茶豆沙芝麻球(炸) 抹茶餡胡麻団子(揚げ)
Deep-Fried Matcha Sesame Balls | 98 |
| 海苔炸麻糬(炸) 海苔揚げ餅(揚げ)
Deep-Fried Glutinous Mochi with Seaweed | 98 |
| 桂圓黑糖鬆糕(蒸) 竜眼黒糖ワッフル(蒸)
Steamed Raw Sugar Cake with Longan | 98 |
| 港式酥皮蛋塔(烤) さくさくミニエッグタルト(焼き)
Baked Small Egg Tarts | 98 |
| 桂花紅豆糕(冰) 桂花小豆ケーキ
Sweet Osmanthus and Red Bean Cake | 98 |
| 杏仁蓮子凍(冰) 杏仁蓮の実ゼリー
Sweet Almond Jelly with Lotus Seed | 98 |
| 月見紅豆沙(冰) 抹茶アイス大福
Matcha Ice Cream in Red Bean Paste | 98 |
| 手工雞蛋布丁(冰) 手作リエッグプリン
Handmade Cream Caramel | 98 |
| 杏仁凍豆腐(冰) 杏仁豆腐
Almond Jelly Sweet Soup | 98 |
| 芋香西米露(冰) タロイモ西米露
Taro Sago Sweet Soup | 98 |



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

素食 菜食 Vegetarian



蜜汁炸牛蒡 甘辛揚げごぼう 180 / 份
Deep-Fried Burdocks with Candied Date Sauce

酥炸生香菇 シイタケのから揚げ 180 / 份
Deep-Fried Shiitake Mushrooms

招牌芋香酥卷 タロイモ春巻き 200 / 份
Signature Deep-Fried Taro Rolls (每份4捲)

素焼豆腐 焼き豆腐 180 / 小
Braised Beancurd with Soy Sauce 270 / 中

紅燜苦瓜 ゴーヤの醤油煮込み 180 / 小
Braised Bitter Gourd with Soy Sauce 270 / 中

腐乳炒空心菜 (夏季) 空芯菜の豆腐乳炒め 180 / 小
Stir-Fried Water Spinach with Fermented Beancurd (Summer only) 270 / 中

腐乳炒菠菜 (冬季) ほうれん草の豆腐蓉炒め (冬季) 180 / 小
Stir-Fried Spinach with Fermented Beancurd (Winter only) 270 / 中

九層塔炒茄子 台湾バジルとなすび炒め 180 / 小
Stir-Fried Eggplant with Basils 270 / 中

竹筴澎湖角瓜 キヌガサダケと澎湖ツノニガウリ 280 / 小
Stir-Fried Penghu Loofah with Bamboo Fungus 420 / 中

北菇娃娃菜 シイタケとミニ白菜 280 / 小
Braised Baby Cabbage with Shiitake Mushrooms 420 / 中



山藥彩椒炒甜豆 山芋とスナップエンドウ Stir-Fried Chinese Yam with Color Pepper and Snap Peas	240 / 小 360 / 中
三杯杏鮑菇 エリンギのバジル醤油煮込み (ベジタリアン) Braised King Oyster Mushrooms with Three-Cup Sauce in Casserole	380 / 每份
百合白果炒蘆筍 ユリ根とアスパラガスの炒め物 Stir-Fried Asparagus with Lily Bulbs and Ginkgos	320 / 小 480 / 中
蓮藕雲耳炒雜菜 レンコンとキクラゲの野菜炒め Stir-Fried Mixed Vegetable with Lotus Root and Black Fungus	420 / 份
台式金瓜炒米粉 かぼちゃ焼きビーフン Taiwanese Fried Rice Vermicelli with Pumpkin	180 / 每份
素香炒麵 シイタケ焼きそば Vegetarian Fried Noodles	180 / 每份
素香炒飯 シイタケ炒飯 Vegetarian Fried Rice	180 / 每份
炸兩蒸腸粉 (蒸)(素) 油条の腸粉 (蒸)(素) Steamed Vermicelli Roll with Chinese Fried Bread Stick	108 / 每份
松露香菇包 (蒸)(素) トリュフシイタケ饅 (蒸)(素) Steamed Truffle Shiitake Mushroom Buns	108 / 每籠 (3個)
觀音素菜餃 (蒸)(素) 觀音菜餃 (蒸)(素) Steamed Vegetable Dumpling	98 / 每籠 (3個)
松茸竹筍湯 松茸とキノガサ茸のスープ Matsutake & Bamboo Fungus Soup	200 / 個盅
蕃茄雲耳湯 トマトときくらげのスープ Tomato and Black Fungus Soup	130 / 個盅
枸杞銀耳山藥羹 クコきくらげと山芋のあんかけ Medlar with White Fungus and Chinese Yam Pottage	180 / 個盅



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を 10 頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

主廚推薦套餐

シェフのおすすめセット

Chef's Recommended Set Menu

A 每位 / Person 1380 元

迎賓四拼 (鮮蝦沙拉、烤烏魚子、澎湖冰卷、烤櫻桃鴨)
四皿コース (エビのサラダ、焼きカラスミ、澎湖イカ、桜桃アヒル焼き)
Shrimp Salad, Grilled Mullet Roe, Penghu Cuttlefish and Roasted Duck Combination

頂湯紅燒排翅 フカヒレの醤油煮込み
Braised Deluxe Shark's Fin Pottage

香蒜蒸九孔 (冬粉底) アワビのんにく蒸し (春雨添え)
Steamed Baby Abalone with Garlic Sauce and Bean Thread Noodles

港式點心二品 點心二品
2 Kinds of Dim-Sums

朝桂招牌菜飯佐小菜三品 特製菜飯と小皿三品
Signature Steamed Vegetable Rice with 3 Kinds of Appetizing Dishes

港式美甜品 香港スイーツ
Hong Kong-Style Desserts

鮮果三重奏 季節のフルーツ
Mixed Seasonal Fruits

御品甜蜜露 デザートスープ
Deluxe Sweet Soup



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

B 每位 / Person 1680 元

迎賓五拼 (蘋果烏魚子、澎湖冰卷、台南蝦捲、XO 醬蘿蔓、烤櫻桃鴨)
五皿コース (リンゴカラスミ、澎湖イカ、台南エビ春巻き、XO 醬ロメインレタス、櫻桃アヒル焼き)

Grilled Mullet Roe with Sliced Apple, Penghu Cuttlefish, Deep-Fried Shrimp Rolls, Romaine Lettuce with XO Sauce and Roasted Duck Combination

焗烤海大蝦 大エビのマヨネーズソース

Broiled Sea Prawn with Mayonnaise Sauce

松茸菊花豆腐排翅 松茸と菊豆腐のフカヒレ

Boiled Deluxe Shark's Fin Soup with Matsutake and Chrysanthemum Tofu

主廚香蒸鮮玉帶 イタヤガイ蒸し

Signature Steamed Fresh Scallops

港式點心二品 點心二品

2 Kinds of Dim-Sums

朝桂招牌菜飯佐小菜三品 特製菜飯と小皿三品

Signature Steamed Vegetable Rice with 3 Kinds of Appetizing Dishes

港式美甜品 香港スイーツ

Hong Kong-Style Desserts

鮮果三重奏 季節のフルーツ

Mixed Seasonal Fruits

御品甜蜜露 デザートスープ

Deluxe Sweet Soup



C 每位 / Person 2200 元

迎賓五拼(厚切烏魚子、大明蝦沙拉、五味鮮九孔、澎湖冰卷、XO醬蘿蔓)
五皿コース(厚切りカラスミ、クルマエビのサラダ、トコブシの五種盛り、
澎湖イカ、XO醬ロメインレタス)

Grilled Thick Cut Mullet Roe, Prawn Salad, Baby Abalone with Spicy Sauce,
Penghu Cuttlefish and Romaine Lettuce with XO Sauce

原盅雞燉排翅 鶏肉とフカヒレの煮込み
Boiled Deluxe Shark's Fin Soup with Chicken

黒玉烏參扣鵝掌 ナマコとガチョウの足
Braised Sea Cucumber and Goose Webs with Oyster Sauce

一品法式煎帶子 イタヤガイのフランス風焼き
Signature Pan-Fried Scallops French-Style

生菜龍鬚麵線蝦 エビの包み揚げレタス添え
Deep-Fried Vermicelli with Minced Shrimps Wrapped with Lettuce

朝桂招牌菜飯佐小菜三品 特製菜飯と小皿三品
Signature Steamed Vegetable Rice with 3 Kinds of Appetizing Dishes

港式美甜品 香港スイーツ
Hong Kong-Style Desserts

鮮果三重奏 季節のフルーツ
Mixed Seasonal Fruits

御品甜蜜露 デザートスープ 香港
Deluxe Sweet Soup



※ 本餐廳一律採用非基因改造之豆類製品！
所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

素食套餐 *Vegetarian Set Menu*

D

ベジタリアンセット 每位 / Person 800 元

蔬果和風沙拉 和風サラダ

Mixed Fruits and Vegetables Salad with Japanese Dressing

山藥彩椒甜豆 山芋とスナップエンドウ

Stir-Fried Chinese Yam with Color Pepper and Snap Peas

招牌芋香酥捲 タロイモ春巻き

Signature Deep-Fried Taro Rolls

松露香菇包 トリュフシイタケ饅頭

Steamed Truffle Shiitake Mushroom Buns

番茄雲耳湯 きくらげとトマトのスープ

Tomato and Black Fungus Soup

精緻素香炒麵 シイタケ焼きそば

Deluxe Vegetarian Fried Noodles

抹茶豆沙芝麻球或桂花紅豆糕

抹茶餡胡麻団子またはキンモクセイ小豆羊羹

Deep-Fried Matcha Sesame Balls or Sweet Osmanthus Red Bean Cake

季節鮮水果 季節のフルーツ

Seasonal Fruits

御品甜蜜露 デザートスープ

Deluxe Sweet Soup



果汁 汽水 酒類

サイダー
ジュース
アルコール類



Juice、Soda and Wine

日本新鮮蘋果汁 日本フレッシュりんごジュース Japanese 100% Apple Juice	380 / 每壺
盒裝芭樂汁或柳橙汁 グァバジュースまたはオレンジジュース Fresh Guava or Orange Juice	90 / 盒
乾隆烏梅汁 乾隆ウメジュース Smoked Plum Juice	150 / 瓶
悦氏礦泉水 悦氏ミネラルウォーター Mineral Water	35 / 瓶
雪碧 スプライト Sprite	80 / 每罐
可口可樂 コカコーラ Coca Cola	80 / 每罐
台灣啤酒 600 c.c 台湾ビール Taiwan Beer	120 / 每瓶
金牌台灣啤酒 600 c.c 金牌台湾ビール Gold Medal Taiwan Beer	130 / 每瓶
日本麒麟生啤酒 600 c.c キリン生ビール Kirin Draft Beer	160 / 每瓶

所有價格均需另加一成服務費
以上の格に別途サービス料を10頂戴いたします
All prices are subject to a 10% service charge.

精釀陳紹プレミアム陳紹 (紹興酒)	600 / 每罐
Premium V.O. Shaohsing Chiew	
陳紹 陳紹 (紹興酒)	500 / 每瓶
V.O. Shaohsing Chiew	
金門高粱酒 金門高粱酒	1200 / 每瓶
Kinmen KaoLiang Liquor	
玉泉清酒 玉泉清酒	450 / 每瓶
Yuchun Sake	
麥卡倫 12 年威士忌	2000 / 每瓶
マッカランウィスキー 12 年	
Macallan 12 Years Whisky	
蘇格登 12 年威士忌	1800 / 每瓶
シングルトンウィスキー 12 年	
Singleton 12 Years Whisky	
標準紅酒 スタンダード赤ワイン	650 / 每瓶
Standard Red Wine	
豪華紅酒 豪華赤ワイン	1100 / 每瓶
Deluxe Red Wine	
頂級紅酒 最高級赤ワイン	1600 / 每瓶
Premium Red Wine	
豪華白酒 豪華白ワイン	1100 / 每瓶
Deluxe White Wine	



酒後不開車 安全有保障
未成年請勿飲酒



朝桂餐廳

Parents Restaurant



名人堂花園大飯店

FAME HALL GARDEN HOTEL