



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。



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

2,600 Per Set / 一人份

貴

Gui Set Menu

廣東片皮鴨

Roasted Peking 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

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。

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

3,600 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。

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 醬油煮込み

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，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

A LA CARTE MENU

アラカルトメニュー

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				
クラゲの和え物				
港式蜜汁叉燒 (猪肉產地:台灣)				680/例
Barbecued Pork				
チャーシュー				
港式焦糖叉燒 (猪肉產地: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,猪肉產地:台灣)				880/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,猪肉產地:台灣)				980/例
BBQ Combination Platter				
バーベキューの盛り合わせ				
廣東明爐燒鴨	2,200/隻	1,200/半隻		680/例
Cantonese Style Roasted Duck				
廣東式ローストダック				
秘製黑松露燒鴨	2,800/隻	1,580/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)				3,300/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 (猪肉產地:台灣)	8,000/隻	4,600/半隻		1,200/例
Crispy Roasted Suckling Pig				
ロースト仔豚				

魚翅篇

SHARK'S FIN
フカヒレ料理

- | | |
|---|----------|
| 潮式干撈蟹肉翅
Stir-fried Shark's Fin with Crab Meat
フカヒレと蟹肉炒め 極上スープ付 | 1,280 /位 |
| 一品魚翅佛跳牆 (猪肉產地:台灣)
Buddha Skipping Wall Soup
フカヒレ入り佛跳牆 (ファツ ティウ チョン) | 1,680 /位 |
| 濃湯石窩大排翅
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) | 2,280 /位 |
| 紅燒砂窩大排翅
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) | 2,380 /位 |
| 曼波瑤柱燉鮑翅
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 | 2,580 /位 |
| 馬卡鯊魚軟骨雞燉鮑翅
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 | 2,880 /位 |
| 鮮蟹肉砂窩大鮑翅
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) | 2,880 /位 |

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

鮮蟹肉扒官燕

1,880/位

Braised Superior Bird's Nest Soup with Crab Meat

燕の巣と蟹肉の煮込みスープ

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

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

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) 1,880/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 2,280/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)

蠔皇扣南非乾鮑 (12頭) 時價/隻 (需5天前預訂)
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 350/100g

Marble Goby
マーブルゴビー

龍虎斑 320/100g

Tiger Grouper
アカマダラハタ

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 550/100g

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 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/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/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

320 / 位

松茸杞子燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Matsutake Mushroom and Wolf Berry

松茸、クコの実入り鶏のスープ

480 / 位

花雕帶子蝦球蟹肉羹

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

520 / 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

520 / 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

2,380 / 鍋

粉光蔘燉全雞 (需3天前預訂)

Stewed Chicken Soup with Fish Maw and Ginseng

人蔘と魚の浮き袋、丸ごとの鶏スープ

5,200 / 鍋

煲三燉四螃蟹老鴨湯 (需3天前預訂)

Double Boiled Duck Soup with Crab

ダックと蟹スープ

5,500 / 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

- | | |
|--|---------|
| 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 マッ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) | 460/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 | 1,280/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 | |

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/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

980/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

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

紅梅蟹肉蝦球

1,600/例

Braised Shrimp Ball with Crab Meat

ロブスター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

肉類家禽

POULTRY

肉料理

- | | |
|--|----------------|
| 鳳梨咕嚕肉 (猪肉產地: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 (猪肉產地:台灣) | 680/例 |
| Wok-fried Shredded Pork with Homemade Pancake
京醬肉絲(ジンジャンロース) | |
| 鎮江溫沙骨 (猪肉產地: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) | 920/例 |
| 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) | |
| 白灼雪花牛肉 (牛肉產地:美國) | 980/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 760/半隻 |
| Deep-fried Crispy Chicken
香港式 ニンニク風味鶏の姿揚げ | |
| 蘇造帶骨牛小排 (牛肉產地:美國) | 1,680/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 | |
| 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 | |

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	
上湯雜菜煲	680/例
Braised Mixed Vegetable in Clay Pot ミックス野菜の土鍋煮込み	
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	
港式蘿蔔牛腩煲	780/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	

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 |
| 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 | 580/例 |
| 鍋炒鮮蔬素羅漢 (素)
Wok-fried Lotus Root and Mixed Vegetable
ミックス野菜炒め | 580/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) | 520/例 |

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

娃娃菜

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

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

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	620 / 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	520 / 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	580 / 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	580 / 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	580 / 例
沙茶肥牛湯麵 (牛肉產地:美國) Satay Beef Noodle Soup 牛肉のサテ麵	620 / 例
海鮮炆米粉 Fried Vermicelli with Seafood 海鮮の焼きビーフン	580 / 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	680 / 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	880 / 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	980 / 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 / 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

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 | 160/位 |
| 香芒凍布丁
Chilled Mango Pudding with Cream
完熟マンゴープリン | 160/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 | 180/位 |
| 生磨杏仁茶油條
Almond Sweet Soup with Fried Bread Stick
杏仁茶と揚げパン | 220/位 |
| 研磨堅果核桃露
Mixed Nuts Sweet Soup
くるみのお汁粉 | 220/位 |
| 燕窩焗蛋塔
Baked Egg Tart with Bird's Nest
燕の巣入りエッグタルト | 320/2只 |
| 桂花紅豆糕
Red Bean Jelly Cake
小豆入り 金木犀ゼリーケーキ | 210/3只 |
| 紫薯流沙球
Deep-fried Purple Potato Custard Ball
揚げ紫芋カスタードボール | 210/3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 | 210/3只 |
| 木瓜燉燕窩
Double-boiled Bird's Nest with Papaya (Sweet)
燕の巣とパパイアの煮込み (スイート) | 1,680/位 |

飲料

BEVERAGE LIST

のみもの

Whisky 威士忌	Price	Juice 果汁	Price
Royal Salute 21Y 皇家禮炮21年	650 /2oz 7,500 /Btl.	Orange 柳橙	300 /Gls. 1,000 /Jug
Balvenie Double Wood 12Y 百富12年	5,000 /Btl.	Water Melon 西瓜	300 /Gls. 1,000 /Jug
J.W. Blue Label 約翰走路藍牌	12,000 /Btl.	Pineapple Orange 鳳梨柳橙	300 /Gls. 1,000 /Jug
Cognac 白蘭地	Price	Virgin Cocktail 無酒精調飲	Price
Courvoisier X.O 拿破崙X.O	7,500 /Btl.	Iced Pineapple Coconut Milk 椰香鳳梨冰飲	180 /Gls. 680 /Jug
Hennessy X.O 軒尼詩X.O	12,000 /Btl.	Iced Grape and Lemon Tea 葡萄凍檸茶	180 /Gls. 680 /Jug
Chinese Wine 中式釀酒	Price	Soft Drink 飲料	Price
Shao Hsing V.O 精釀陳紹	850 /Btl.	Coke Cola 可口可樂	190 /Can
Kinmen Kaoliang 金門特級高粱	1,380 /Btl.	Coke Zero 零卡可樂	190 /Can
House Wine 葡萄酒	Price	Sprite 雪碧	190 /Can
House Red Wine 精選紅酒	480 /Gls. 2,200 /Btl.	Ginger Ale 薑汁汽水	190 /Can
House White Wine 精選白酒	480 /Gls. 2,300 /Btl.	Soda Water 蘇打水	190 /Can
Beer 啤酒	Price	Mineral Water 礦泉水	Price
Gold Medal Taiwan Beer 台灣金牌啤酒(330ml)	190 /Btl.	San Pellegrino 聖沛黎洛(250ml)	190 /Btl.
Kirin Beer 麒麟啤酒(330ml)	230 /Btl.	Perrier 沛綠雅(330ml)	190 /Btl.
Suntory P. Malt Beer 三得利全麥啤酒(500ml)	350 /Btl.	Fiji 斐濟(500ml)	280 /Btl.
Asahi Beer 朝日啤酒(330ml)	350 /Btl.	Acqua Panna 普娜(1,000ml)	300 /Btl.
Spanish Inedit Beer 西班牙金星啤酒(330ml)	450 /Btl.	San Pellegrino 聖沛黎洛(1,000ml)	400 /Btl.
Brewmaster Reserve Beer 百威大師臻藏啤酒(798ml)	1,350 /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
		Oriental Beauty 東方美人	120 /Person

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