

## 主廚推薦

### Chef's Recommendations

#### シェフのお薦め

鎮江溫沙骨 **NT\$ 880/例**

Deep Fried Pork Rib with Sweet and Sour Sauce

スペアリブと鎮江香酢煮込み

竹筴杞子龍眼乾百合上湯長年菜 **NT\$ 620/例**

Braised Mustard Green with Bamboo Fungus, Wolfberry, Dried

Longan and Lily

衣笠茸、クコ、干し龍眼(リュウガン)とユリ根入りカラシナの上湯(シャンタン)煮込み

蒜蓉炒蘆筍 **NT\$620/例**

Stir-fried Asparagus with Minced Garlic

アスパラのニンニク炒め

烏魚子海鮮炒飯 **NT\$ 980/例**

Fried Rice with Seafood and Mullet

からすみと海鮮チャーハン

翡翠海皇炒麵 **NT\$ 880/例**

Fried Noodle with Seafood and Vegetable

海鮮と野菜のあんかけ揚げそば

楊枝甘露 **NT\$ 220/位**

Sweet Soup with Mango, Sago, Cream and Pomelo

マンゴー、ポメロ入りタピオカスープ

杏仁茶油條 **NT\$ 280/位**

Almond Sweet Soup with Fried Bread Srich

杏仁茶と揚げパン

鮑魚一品煲 **NT\$ 1,880/例**

Braised Sliced Abalone, Sea Cucumber, Seafood and

Broccoli in Clay Pot

鮑、ナマコ、ホタテ、海老、イカとブロッコリーの土鍋煮込み

XO 醬粉絲龍蝦煲 **NT\$ 2,380/例**

Braised Prawn and Mushroom with Vermicelli in Clay Pot

ロブスター、春雨と XO 醬の土鍋煮込み

蟹粉魚翅四喜丸子 **NT\$ 1,880/例**

Braised Shark Fin Shrimp Ball with Crab Roe Sauce in

Stone Bowel

蟹みそ入り ふかひれとエビボール煮込み

龍虎活斑蒸肉排 **NT\$ 2,980/例**

Steamed Grouper with Meat Pie and Scallion

ハタ入り豚ひき肉のプリッと蒸し

避風塘杏片脆皮雞 **NT\$ 1,800 隻 /NT\$880 半隻**

Deep-fried Chicken with Almond Slice .

香港式ニンニク風味鶏の姿揚げ

石窩和味一口牛 **NT\$ 1,280/例**

Diced Snowflake Beef Cooked in Rock Bowl

アメリカ産牛肉と野菜炒め(石鍋仕上げ)

蘇造帶骨牛小排 **NT\$ 1,980/例**

Braised Beef Steak with Chinese Herbal sauce

骨付き牛リブの中華ハーブ蒸し煮

桃花林

TOH-KA-LIN  
CHINESE  
CUISINE

### 葡萄酒 Wine

白葡萄酒 House White Wine	150ml/瓶	\$480/2200
紅葡萄酒 House Red Wine	150ml/瓶	\$480/2200

### 台灣酒 Taiwanese Liquor

玉泉精釀陳年紹興酒	600ml	\$ 850
金門 58 度高粱酒	600ml	\$1380

### 啤酒 Beer

台灣金牌 Taiwan Beer Gold Medal	330ml	\$190
朝日 Asahi	330ml	\$230
麒麟 Kirin	330ml	\$230
三得利全麥 Suntory P. Malt	500ml	\$350
惠比壽生啤酒 Yebisu	300ml	\$330

### 汽水 Soda Pop

可樂 Coke	330ml	\$190
零卡可樂 Coke Zero	330ml	\$190
薑汁汽水 Ginger Ale	330ml	\$190
雪碧 Sprite	330ml	\$190
蘇打水 Soda Water	330ml	\$190

### 果汁 Juice

西瓜汁	300ml/壺	\$300/\$1000
奇異果汁	300ml/壺	\$300/\$1000

### 礦泉水 Bottle Water

沛綠雅 Perrier	330ml	\$190
聖沛黎洛 S. Pellegrino	250ml	\$190
聖沛黎洛 S. Pellegrino	1000ml	\$400
普娜 Acqua Panna	750ml	\$300

### 主廚推薦

### Chef's Recommendations

#### シェフのお薦め

桃花林片皮鴨	<b>NT\$ 3,600/隻</b>
Roasted Duck in Cantonese Style	
廣東式北京ダック	
大紅化皮乳豬	<b>NT\$ 5,200 半隻 /NT\$1,380 例</b>
Roasted Suckling Pork	
ロースト仔豚	
經典燒味三拼	<b>NT\$ 1080/例</b>
Classical Three Roasted Barbeque(Chicken、Duck、Pork or Beef)	
バーベキューの盛り合わせ	
一品魚翅佛跳牆	<b>NT\$ 1,880/位</b>
Buddha Skipping Wall Soup	
フカヒレ入り佛跳牆 (ファッ ティウ チョン)	
濃湯蟹肉砂煲大排翅	<b>NT\$ 2,980/位</b>
Signature Double-boiled Shark's Fin Soup with Superior Stock	
蟹肉入りフカヒレの上湯 (シャンタン) 煮込み	
砂鍋濃湯蟹肉煨金絲燕窩	<b>NT\$ 1,880/位</b>
Double-boiled Chicken and Crab Meat Soup with Bird's Nest	
蟹肉入りツバメの巣スープ	
蒜香帶子蝦球海中寶	<b>NT\$ 1,280/例</b>
Wok-fried Scallop and Prawn with with Minced Garlic	
ホタテ、海老のニンニク炒め	