

桃花林

TOH-KA-LIN
CHINESE CUISINE

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
Wok-fried King Prawn with Crabmeat
蟹みそ入り車海老煮込み

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

NT:2,900 Per Set/一人份

花 Hua Set Menu

鮑魚拼檸檬蝦球乳豬
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 Grouper with Garlic
ハタのニンニク蒸し

烏魚子海鮮炒飯
Fried Rice with Seafood and Mullet
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

NT:5,800 Per Set/一人份

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

芝士焗龍蝦靚伊麵
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

NT:3,600 Per Set/一人份

素食 Vegetarian Set Menu

桃花林菩提齋拼盤
Welcome Appetizers
前菜の盛り合わせ

溫公羊肚菌素跳牆
Double-boiled Cordyceps Flower and Morels Mushroom Buddha's jump
ベジタリアン仏跳牆

紅燒燕窩三絲扣津白
Braised Chinese Cabbage with shredded
娃娃菜とツバメの巣の煮込み

鳳眼果鑲玉環佐石榴果
Braised Sterculia nobilis mixed Vegetable in cucumber Rin
ピンポンノキ入り大根の煮込み ザクロ添え

乾隆生菜包拼羅漢袈裟
Deep-fried Bean Curd dumpling and minced vegetable on lettuce
キノコとコンニャクのそぼろト炒めレタス包み/キノコと野菜の湯葉包み

蟲草花白玉乾坤絲瓜盅
Braised Cordyceps Flower with Luffa
野菜入り糸瓜煮込み

黑松露絲苗撈飯
Wok-fried vegetable Rice with Black Truffle Sauce
トリュフ入り野菜ライス

核果桃膠金絲燕拼四季鮮果盤
Walnut Soup with Bird's Nest and Peach Resin
ツバメの巣とピーチガム入りクルミの甘いスープ季節の果物

NT: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