



DIM-SUM

亞太年度十大餐飲名店「京悅軒」嚴選在地精品食材，結合極致刀工廚藝為您獻上精烹細琢、道道垂涎味美的"京"萃饗宴，從味蕾與舌尖體驗食之美學

H2O Hotel have Selected the Finest Local Food Ingredients Combined with Chefs 'Ultimate Art-Like Knife Work. We Offer to You A Delicious Journey of Tastes Through Our Fine Cooking, So You May Experience the Beauty of Food from Your Taste Buds.

H2Oホテルは最高級の地元食材をシェフの究極の芸術的技術と組み合わせて選びました。私たちの素晴らしい調理を通してお客様においしい味の旅を提供するので、あなたの味蕾から食べ物のおしさを体験するかもしれません。

營業時間 / Serving Time / 營業時間

午餐 / Lunch / 昼食 am.11:45 - pm.14:00

晚餐 / Dinner / 夕食 pm.17:30 - pm.21:00

最後點餐時間 / Last order time / ラストオーダー時間

午餐 / Lunch / 昼食 pm.13:30

晚餐 / Dinner / 夕食 pm.20:30

京悅軒均使用國產豬，餐價均需加原一成服務費

All Cuisines Only Use Taiwan Pork in DIM-SUM.
All Above Prices are Subject to 10% Service Charge.

当店でご提供している料理は、全て台湾産のポークを使用しております
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

餐飲年度專案 Project

壽星禮遇 Happy Birthday

當月壽星獨享**9**折優惠,加贈個人小壽桃乙份/2個

We will present birthday peaches to you who have birthdays of the month, and get 10% discount on the total bill.

國民旅遊卡 Taiwan Traveler Card Project

持國民旅遊卡享結帳金額**9**折優惠

本優惠限8人(含)以下,恕無法以拆桌、拆單方式結帳

Get 10% Discount on the Total Bill for Lunch and Dinner.

This offer is limited to a maximum 8 people, and cannot separate checks.

信用卡卡友優惠 Credit Card Discount

銀行	卡別	適用餐廳	優惠內容
 美國運通	美國運通Centurion卡 美國運通簽帳白金卡 (包含美國運通長榮航空簽帳白金卡) 美國運通信用白金卡 (包含美國運通晶華珍饌信用白金卡)	2F 京悅軒中餐廳 20F Ripple西餐廳 RF Pool·Bar	平假日結帳金額享 85 折優惠 * Ripple西餐適用午、晚餐 * Pool·Bar夜店吧僅限餐點及調飲類 惟瓶裝酒、烈酒等不適用
 國泰世華銀行	世界卡 亞洲萬里通聯名世界卡 長榮航空聯名極致無限卡	2F 京悅軒中餐廳 20F Ripple西餐廳	平日 週一至週四 午/晚餐時段 享結帳金額享 85 折優惠
 滙豐(台灣) 商業銀行	旅人無限卡 卓越理財卡 旅人御璽卡	2F 京悅軒中餐廳 20F Ripple西餐廳	平日 週一至週四 午/晚餐時段 享結帳金額享 85 折優惠
 中國信託	中國信託中華航空聯名卡鼎尊無限卡 中華航空聯名卡 璀璨無限卡	2F 京悅軒中餐廳 20F Ripple西餐廳	平日 週一至週四 午/晚餐時段 享結帳金額享 85 折優惠
 台新銀行	卓富無限卡、環球無限卡、 財富無限卡、昇恆昌無限卡、 國泰航空世界卡、 Mercedes-Benz無限卡/御璽卡、 尊爵世界卡、台新商務卡、雙幣卡、 新光三越無限/世界卡	2F 京悅軒中餐廳 20F Ripple西餐廳	平日 週一至週四 午/晚餐時段 享結帳金額享 85 折優惠 全卡結帳金額可享 9 折優惠

- 詳情請參閱合作銀行之餐飲優惠及使用規範,或請洽服務人員說明。

Please refer to the detailed information on dining promotions and terms of use provided by the cooperating bank, or kindly approach our service personnel for further explanation.

- 本專案不得與其他優惠專案合併使用。

The project cannot be combined with any other promotional offers.

- 以上專案適用至2026年12月30日止。

The aforementioned promotional will until December 30, 2025.



松廳・柏廳

Private Room-Song · Private Room-Bo / 松・柏

頂級尊榮貴賓包廂

精緻典雅、高尚華麗的設計風格

締造靜謐舒適的用餐氛圍

「松」、「柏」為您量身打造食尚頂級饗宴

Superior Private VIP Dining Room with Graceful and Magnificent Design,
Atmosphere of Tranquility and Comfort, "Pine and Cypress" Provides
A Memorable Supreme Tailor-Made Feast for You.

優雅で壮大なデザイン、静かで快適な雰囲気のスーペリアプライベート
VIP ダイニングルーム、「松」、「柏」は思い出に残る最高の
オーダーメイドのごちそうをあなたに提供します。



精選
茗茶

Tea / お茶



茉莉花茶 / 產地:台灣

Jasmine Tea / place of origin:Taiwan

ジャスミン茶

NT\$ 180 / 壺

普洱茶 / 產地:台灣

Pu'erh Tea

プーアル茶

NT\$ 180 / 壺

蜜香烏龍茶 / 產地:台灣

Honey Oolong Tea / place of origin:Taiwan

ウーロン茶

NT\$ 180 / 壺

龍井綠茶 / 產地:台灣

Dragonwell Tea / place of origin:Taiwan

ロンジ茶

NT\$ 200 / 壺

鐵觀音 / 產地:台灣

Tieguanyin Tea / place of origin:Taiwan

鉄観音 (テツカンノン)

NT\$ 200 / 壺

牡丹紅茶 / 產地:台灣

Peony Black Tea / place of origin:Taiwan

牡丹紅茶(ぼたんこうちゃ)

NT\$ 200 / 壺

普洱菊花茶 / 產地:台灣

Pu'erh Tea Chrysanthemum Tea / place of origin:Taiwan

プーアル菊花茶

NT\$ 200 / 壺

- 如自行攜帶茶葉，需酌收每人\$30元茶資
Charge NT\$30 per person for tea service, if you have your own tea leaves.
茶葉を持参すると、別途お茶代としてお一人様NT\$30-いただいております

明爐
櫻桃

Cherry Valley
Roasted Duck

鴨



明
爐

櫻桃鴨

四吃

Cherry Valley Roasted Duck in 4 Styles of Recipes / 燒き鴨 4種類食べれる

(需三天前預訂 / Must Reserve 3 Days In Advance / 3日まえまでにご予約下さい)

◎ 每餐限量6隻

NT\$2,600

第一吃 STYLE 1 / 食べ方の一つ目
| 擇二種醬汁 Choose Two Kinds of Sauce 二択 |

明爐片皮鴨 / 🍴 乳豬醬 . 金桔醬 . 藍莓醬
Sliced Duck Meat and Skin Wrapped in Crepe
Suckling Pig Sauce, Kumquat Sauce, Blueberry Sauce
燒き鴨のスライス
子豚の炙り焼きソース . 金柑ソース . ブルーベリーソース

第二吃 STYLE 2 / 食べ方の二つ目
| 擇一 Choose One 一択 |

🍴 生菜片鴨鬆
Stir-fried Minced Duck with Lettuce
鴨のみじん切りレタス巻き

和風蔬果櫻桃鴨 / 冷
Cherry Valley Duck with Assorted Fruits
and Vegetables in Japanese Dressing / Cold
鴨、果物と野菜の和風ドレッシング / 冷たい

欖菜火鴨粒炒飯
Stir-fried Rice with Duck, Chinese Olive,
and Chinese Mustard
鴨肉とオリーブピクルスのチャーハン

第三吃 STYLE 3 / 食べ方の三つ目
| 擇一 Choose One 一択 |

蒜香風沙鴨架
Crispy Duck Bone with Garlic
鴨骨のガーリック炒め

沙茶高麗菜炒鴨架
Stir-fried Duck Bone with Cabbage
and Taiwanese Satay Sauce
鴨骨とキャベツの台湾風サテソース炒め

🌶️ 干鍋花菜乾鴨架
Dry Pot Duck Bone with Sun-dried Cauliflower
and Chili Pepper
鴨骨とカリフラワーの辛み炒め

第四吃 STYLE 4 / 食べ方の四つ目
| 擇一 Choose One 一択 |

蕃茄津白鴨架湯
Duck Bone Soup with Tomato
and Chinese Cabbage
鴨骨、トマトと白菜のスープ

蒜苗西瓜棉鴨架湯
Duck Bone Soup with Garlic Scapes
and Pickled Watermelon
鴨骨、スイカ干しとにんにくの芽のスープ

🍴 芋香鴨架生滾粥
Duck Bone Congee with Taro
タロイモと鴨骨のお粥



※ 圖片僅供參考

明
爐

櫻桃鴨

二吃

Cherry Valley Roasted Duck in 2 Styles of Recipes / 焼き鴨 2 種類食べれる

(需三天前預訂 / Must Reserve 3 Days In Advance / 3日まえまでにご予約下さい)

◎ 每餐限量6隻

NT\$1,350

第一吃 STYLE 1 / 食べ方の一つ目

| 擇一種醬汁 Choose Two Kinds of Sauce 一択 |

明爐片皮鴨 / 🍌 乳豬醬 . 金桔醬 . 藍莓醬

Sliced Duck Meat and Skin Wrapped in Crepe / Suckling Pig Sauce, Kumquat Sauce, Blueberry Sauce

焼き鴨のスライス / 子豚の炙り焼きソース . 金柑ソース . ブルーベリーソース

第二吃 STYLE 2 / 食べ方の二つ目

| 擇一 Choose One 一択 |

蒜香風沙鴨架

Crispy Duck Bone with Garlic

鴨骨のガーリック炒め

沙茶高麗菜炒鴨架

Stir-fried Duck Bone with Cabbage and Taiwanese Satay Sauce

鴨骨とキャベツの台湾風サテソース

🌶️ 干鍋花菜乾鴨架

Dry Pot Duck Bone with Sun-dried Cauliflower and Chili Pepper

鴨骨とカリフラワーの辛み炒め

蕃茄津白鴨架湯

Duck Bone Soup with Tomato and Chinese Cabbage

鴨骨、トマトと白菜のスープ

蒜苗西瓜棉鴨架湯

Duck Bone Soup with Garlic Scapes and Pickled Watermelon

鴨骨、スイカ干しとにんにくの芽のスープ

🍌 芋香鴨架生滾粥

Duck Bone Congee with Taro

タロイモと鴨骨のお粥



招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理



内含猪肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む



内含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む



素食 / Vegetarian / ベジタリアン



内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

風味

燒臘

Assorted
BBQ Platter

冷菜



- | | |
|---|---------|
| 開胃小品
Deluxe Appetizer
おつまみ | NT\$180 |
| 醋溜海蜇皮 / 冷
Jellyfish in Vinegar Dressing / Cold
クラゲと甘酢ソース / 冷たい | NT\$320 |
| 玫瑰豉油黑羽土雞
Rose Soy Sauce Chicken
鶏肉の醤油漬け | NT\$360 |
| 秘製滷牛腱 / 澳洲牛肉
Marinated Beef Shank / AUS Beef
特製ソースの牛筋煮込み / オーストラリア産牛肉 | NT\$420 |
| 明爐烤鴨
Roasted Duck
ローストダック | NT\$420 |
| 蜜汁叉燒
Honey-glazed Barbecue Pork
はちみつソースチャーシュー | NT\$420 |
| 鴻運乳豬
Suckling Pig
子豚の炙り焼き | NT\$600 |
| 鴻運乳豬拼盤
雙拼/三拼/叉燒/烤鴨/油雞
Suckling Pig BBQ Platter (Choices of Two / Choices of Three)
Honey-glazed Barbecue Pork / Roasted Duck / Rose Soy Sauce Chicken
子豚の炙り焼き盛り合わせ (二択 / 三択)
はちみつソースチャーシュー / ローストダック / 鶏肉の醤油漬け | NT\$740 |
| 京悅燒味拼盤
雙拼/三拼/叉燒/烤鴨/油雞
Cantonese BBQ Platter (Choices of Two / Choices of Three)
Honey-glazed Barbecue Pork / Roasted Duck / Rose Soy Sauce Chicken
バーベキューの盛り合わせ (二択 / 三択)
はちみつソースチャーシュー / ローストダック / 鶏肉の醤油漬け | NT\$520 |



醋溜海蜇皮



明爐烤鴨



鴻運乳豬拼盤



秘製滷牛腱



蜜汁叉燒



京悅燒味拼盤

海


Seafood

鮮

饌




玉腐龍膽魚件(清蒸/剝椒/樹子)/位 NT\$240
Giant Grouper with Tofu for One Person
(Steamed / Steamed with Chill Pepper / Steamed tree seeds)
ハタと豆腐 (蒸し/チリの蒸し/木の子の蒸し)

 **XO 醬鮮蝦蘿蔔糕** NT\$380
Stir-fried Radish Cake with Shrimp in XO Sauce 小份/NT\$210
大根餅とエビのXOソースの炒め

Lorem ipsum

蒜香風沙鮮軟絲 NT\$400
Deep-fried Oval Squid with Minced Garlic 小份/NT\$220
ガーリックとあおりいかの炒め

 **生菜片蝦鬆** NT\$460
Stir-fried Minced Shrimp Wrapped in Lettuce 小份/NT\$250
エビ、ヒカマ、きのこセロリの炒め物、レタス巻き

富貴雙味蝦球(沙汁/芥末) NT\$560
Deep-fried Shrimp Balls with Mayonnaise or Wasabi Sauce 小份/NT\$300
エビの揚げボール (マヨネーズとわさび)



| 小份餐點僅供應週一至週五中午 11:30-14:00 |

| Small Meals Serving Time on Monday to Friday 11:30-14:00 |

麥片海大蝦 NT\$560
Cereal Shrimp 小份/NT\$300

エビとシリアル炒め

金沙杏菇香酥魚皮 NT\$360
Deep-fried Fish Skin with King Oyster Mushrooms in Salted Egg Yolk 小份/NT\$200


エリンギと揚げ魚の皮と塩漬け卵黄の炒め物

鮮果糖醋龍膽魚球 NT\$480
Deep-fried Giant Grouper Fillet with Fruits in Sweet and Sour Sauce 小份/NT\$260

角切りタマカイの甘酢煮(フルーツ添え)

  XO 醬炒干貝 NT\$660
Sautéed Scallop with XO Sauce 小份/NT\$350

ホタテと XO ソースの炒め

 龍虎斑 (清蒸/陳皮三絲蒸/樹子蒸)(600-700g) NT\$880

Steamed Tiger Giant Grouper (Steamed/Steamed with Tangerine Peel/Steamed tree seeds)

ハタと木の実の蒸し(魚醤油 / 陳皮の中華風蒸し / 木の子の蒸し)

波士頓龍蝦 (避風塘/上湯/蒜蓉蒸) NT\$1,380

Boston Lobster (Cantonese Crispy Garlic Style / Superior Stock / Steamed with Garlic)

ボストンのロブスター (揚げにんにく炒め / 極上スープ / ガーリック蒸し)



鮮果糖醋龍膽魚球



陳皮三絲蒸龍虎斑



XO醬炒干貝



金沙杏菇香酥魚皮

 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 內含豬肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む

 內含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

 內含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

鮑・參・翅

Abalone, Sea Cucumber, and Shark Fin /
アワビ・ナマコ・フカヒレ・その他のシーフード

大連鮑(清蒸/剝椒/蒜蓉)/位 NT\$160

Steamed Dalian Abalone for One Person
(Steamed / Steamed with Chili Pepper / Steamed with Garlic)
大連アワビ (蒸し / チリの蒸し / ガーリックの蒸し)

蠔皇一品鮑/位 NT\$580

Braised Abalone in Oyster Sauce for One Person
アワビのオイスターソース煮

花菇虎掌燒海參 NT\$760

Braised Sea Cucumber with Mushroom
and Pork Tendon in Oyster Sauce
きのこ、ナマコと豚スジ肉オイスターソース煮

紅燒濃湯砂鍋翅(2兩)/位 NT\$1,680

Braised Shark Fin in Chicken Broth for One Person / 75g
フカヒレのチキンスープ煮 / きのこともやし添え

 黃燜小米大排翅(2兩)/位 NT\$1,680

Simmered Shark Fin and Millet for One Person / 75g
フカヒレと粟の煮込み



蒜蓉大連鮑



黃燜小米大排翅

 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 内含猪肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む

 内含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

- | | |
|---|---------|
| 時日老火湯 / 位
Daily Soup for One Person
日替のスープ | NT\$180 |
| 野菇雞片湯 / 位
Double-boiled Chicken Soup with Mushrooms for One Person
きのこチキンのスープ | NT\$180 |
| 原盅松茸燉菜膽 / 位
Double-boiled Vegetable Soup with Matsutake for One Person
松茸とミニキャベツのスープ | NT\$360 |
| 上湯金絲燕窩 / 位
Bird's Nest Soup in Superior Stock for One Person
燕の巣のチキンスープ | NT\$980 |
| 西湖牛肉羹
Minced Beef Thick Soup with Tofu
牛挽き肉と野菜のあつもの | NT\$380 |
|  奶油南瓜海鮮羹
Pumpkin Seafood Chowder
クリームカボチャとシーフードのあつもの | NT\$380 |
| 濃湯銀絲什菜煲
Assorted Vegetable Thick Soup with Glass Noodles
多種野菜と春雨入りの鶏白湯 | NT\$420 |



野菇雞片湯



原盅松茸燉菜膽



上湯金絲燕窩



西湖牛肉羹



奶油南瓜海鮮羹



濃湯銀絲什菜煲



招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理



内含猪肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む



内含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む



素食 / Vegetarian / ベジタリアン



内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

-  宮保肥腸茄子煲 NT\$320
Kung Pao Pork Bung and Eggplant Claypot
豚ホルモンとなすの宮保炒め
- 蔥薑雲耳牛肉煲 / 澳洲牛肉 NT\$360
Beef Claypot with Black Fungus / AUS Beef
ねぎ、生姜、キクラゲと牛肉の土鍋料理
/ オーストラリア産牛肉
-  椰香咖哩嫩雞煲(附麵包) NT\$420
Tender Curry Chicken Claypot with Coconut Milk
(Served with Baguette)
鶏肉とココナッツカレーの土鍋料理
(バゲット)
- 蟹粉海鮮豆腐煲 NT\$580
Seafood Tofu Claypot with Crab Roe
豆腐と海鮮の土鍋料理
-  蔥薑鮮蝦銀絲煲/4隻 NT\$560
Prawn Claypot with Glass Noodles / 4pcs
ねぎ、生姜、春雨とエビの土鍋料理 / 4個
- 蒜子龍膽魚球煲 NT\$520
Giant Grouper Fillet Claypot with Garlic
角切りタマカイとにんにくの土鍋料理



 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 内含猪肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む

 内含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

風味
小

Chicken,
Beef, Pork

炒



風味
小炒

Chicken, Beef, Pork / 鶏肉・牛肉・豚肉

| 小份餐點僅供應週一至週五中午 11:30-14:00 |

| Small Meals Serving Time on Monday to Friday 11:30-14:00 |

-  蒜香四季豆肥腸 NT\$320
Deep-fried Pork Bung and Green Beans with Garlic 小份/NT\$180
インゲン豆、ガーリックと大腸の炒め
-  陳年老醋嫩子排 NT\$420
Fried Pork Tenderloin in Mature Vinegar 小份/NT\$230
豚ロース炒め中国黒酢添え
-  避風塘牛菲力 / 巴拉圭牛肉 NT\$680
Sautéed Cantonese Crispy Garlic Style Fillet Steak / Paraguay Beef 小份/NT\$360
香港風ニンニクと唐辛子の牛ヒレ炒め / パラグアイ産牛肉
-  川味水煮肥牛片松阪猪 / 美國牛肉、國產松阪猪 NT\$680
Szechuan Poached Beef Brisket(Pork Neck) / U.S. Beef、Taiwan Pork 小份/NT\$360
(牛肉/ピートロ)スパイシー煮付け / アメリカ産牛肉、台湾産豚肉
- 欖菜松阪猪小炒 NT\$400
Stir-fried Pork Neck with Chinese Olive and Chinese Mustard 小份/NT\$220
ピートロとオリーブピクルスの炒め
-  椒麻辣子雞 NT\$360
Stir-fried Chili Chicken with Szechuan Pepper 小份/NT\$200
辣子雞 (ラーズージー)
- 香根松花肥牛片 NT\$480
Stir-fried Beef Brisket with Preserved Eggs and Coriander Stems 小份/NT\$260
ピータンと牛肉の炒め (スパイス添え)
- 蒜香脆皮黑羽土雞 (半隻/一隻) 半隻/NT\$500
Crispy Fried Chicken with Garlic (Half / Whole) 一隻/NT\$960
鶏肉のガーリック風味揚げ (半分 / 一匹)



蒜香四季豆肥腸



避風塘牛菲力



川味水煮肥牛片



欖菜松阪猪小炒



椒麻辣子雞

 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 内含猪肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む

 内含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

米飯麵

Rice and
Noodles



乾炒牛肉河粉

米飯麵類

Rice and Noodles / ご飯、麵類

- 瑤柱魚片粥 / 位 NT\$180
Fish Fillet Congee with Dried Scallop for One Person
干しホタテと魚のお粥
- 花生皮蛋鹹骨粥 / 位 NT\$180
Pork Ribs Congee with Peanut And Century Egg for One Person
ピーナッツ、ピータンとスペアリブのお粥
- 松子野蔬醬炒素飯 NT\$260
Wok-fried Vegetarian Rice with Pine nuts and Assorted Vegetables 小份/NT\$150
松の実入り野菜チャーハン
- 羅漢素齋炆伊麵 NT\$260
Braised E-fu Noodles with Assorted Vegetables and Mushrooms (Vegetarian) 小份/NT\$150
野菜、きのこ揚げ卵麵の炒め
- 廣州炒飯 NT\$320
Guangzhou Style Shrimp Fried Rice 小份/NT\$180
広州風チャーハン

| 小份餐點僅供應週一至週五中午 11:30-14:00 |
| Small Meals Serving Time on Monday to Friday 11:30-14:00 |



瑤柱魚片粥



花生皮蛋鹹骨粥



松子野蔬醬炒素飯



羅漢素齋炆伊麵



招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理



內含豬肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む



內含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む



素食 / Vegetarian / ベジタリアン



內含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

米飯麵類

Rice and Noodles / ご飯、麵類

-  **鮮蝦臘味生抽炒飯** NT\$320
Stir-fried Rice with Shrimp and Cured Meat in Light Soy Sauce 小份/NT\$180
エビとドライソーセージの薄口醤油チャーハン
- 蟹腿肉乾燒伊麵** NT\$320
Braised E-fu Noodles with Crab Meat 小份/NT\$180
カニ足入りタン麺
- 烏魚子炒飯** NT\$360
Stir-fried Rice with Mullet Roe 小份/NT\$200
カラスミチャーハン
-  **乾炒松阪豬河粉** NT\$360
Dry Stir-fried Flat Rice Noodles with Pork Neck Fillet 小份/NT\$200
ピート口の焼きフォー
-  **乾炒牛肉河粉 / 澳洲牛肉** NT\$360
Dry Stir-fried Flat Rice Noodles with Beef / AUS Beef 小份/NT\$200
牛肉の焼きフォー / オーストラリア産牛肉
-  **廣州炒麵** NT\$420
Crispy Pan-fried Noodles with Seafood 小份/NT\$230
広州焼きそば
-  **京悅軒紅燒牛肉麵 / 澳洲、紐西蘭牛肉** NT\$480
Taiwanese Spicy Beef Noodles / AUS.NZL Beef
牛肉麵 / オーストラリア、ニュージーランド産牛肉

| 小份餐點僅供應週一至週五中午 11:30-14:00 |
| Small Meals Serving Time on Monday to Friday 11:30-14:00 |



 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 內含豬肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む

 內含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

 內含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

健康

鮮

Healthy
Vegetables

蔬



| 小份餐點僅供應週一至週五中午 11:30-14:00 |
| Small Meals Serving Time on Monday to Friday 11:30-14:00 |

- | | |
|--|-------------------------------|
| <p>  胡麻冰鎮芥蘭 / 冷
Chinese Kale in Sesame Sauce / Cold
カイランの胡麻和え / 冷たい</p> | <p>NT\$300
小份/NT\$170</p> |
| <p>櫻花蝦娃娃菜
Stir-fried Baby Cabbage with Sergestid Shrimp
桜エビのミニキャベツの炒め</p> | <p>NT\$280
小份/NT\$160</p> |
| <p> 金銀蛋浸時蔬
Stir-fried Seasonal Vegetables with Salted and Preserved Eggs
塩漬け卵黄、ピータンと旬の野菜の炒め</p> | <p>NT\$300
小份/NT\$170</p> |
| <p> 西紅柿蛋炒綜合蔬
Stir-fried Tomato & Egg with Assorted Vegetables
トマト、卵と多種野菜の炒め</p> | <p>NT\$320
小份/NT\$180</p> |
| <p>  臘味炒芥藍
Stir-fried Chinese Kale with Cured Meat
ドライソーセージ入りカイランの炒め</p> | <p>NT\$360
小份/NT\$200</p> |
| <p>上湯瑤柱浸蘆筍
Asparagus with Scallop in Superior Stock
ホタテとアスパラのチキンスープ煮込み</p> | <p>NT\$360
小份/NT\$200</p> |
| <p> 時令蔬菜(清炒/蠔油/白灼)
Seasonal Vegetables
(Stir-fried / Oyster Sauce / Poached with Blanched Sauce)
旬の野菜 (炒め / オイスターソース炒め / 白灼汁かけ)</p> | <p>NT\$260
小份/NT\$150</p> |
| <p> 百合銀杏蘆筍
Sautéed Asparagus with Ginkgo Nuts and Lily Bulbs
アスパラ、銀杏とゆりねの炒め</p> | <p>NT\$420
小份/NT\$230</p> |



金銀蛋浸時蔬



櫻花蝦娃娃菜



臘味炒芥藍



西紅柿蛋炒綜合蔬

 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 內含豬肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む

 內含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

 內含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

和風菌菇鮮果盤

Fruit and Mushroom Salad with Japanese Dressing
きのこ果物のサラダ 和風ドレッシングかけ

香濃奶油南瓜羹

Pumpkin Chowder
クリームカボチャあつもの

碧綠宮保美人腿

Sautéed Kung Pao Chinese Water Bamboo
with Seasonal Vegetables
野菜とマコモタケの宮保炒め

牛肝菌野蔬豆腐

Steamed Tofu with Porcini Mushrooms
and Seasonal Vegetables
ポルチーニ茸、野菜と豆腐煮込み

荷葉香椿素米糕

Steamed Glutinous Rice
with Chinese Toona in Lotus Leaf
香椿のおこわ

銀杏枸杞扒鮮蔬

Sautéed Vegetables
with Ginkgo nuts and Wolfberries
銀杏、くこの実と野菜のオイスターソース煮

芋香粉圓西米露

Taro Cream Sago Soup with Tapioca
タピオカ入りタロイモデザートスープ

寶島時令鮮水果

Sliced Seasonal Fruits
旬の果物



甜品

Dessert / デザート

芋泥西米露 / 冷 NT\$88
Taro Cream Sago Soup / Cold
タピオカ入りタロイモデザートスープ / 冷たい

🍷 楊枝甘露 / 冷 NT\$98
Mango Cream Sago Soup with Pomelo / Cold
タピオカとポメロ入りマンゴーデザートスープ / 冷たい

🍷 芝麻糊 / 熱 NT\$98
Black Sesame Paste / Hot
ごまデザートスープ / 熱い

🍷 現磨杏仁露 / 熱 (附油條) NT\$168
Almond Tea (Served with Fried Bread Stick) / Hot
杏仁茶(揚げパン) / 熱い

🍷 大理石流沙包 / 3 粒 NT\$128
Salted Egg Custard Bun / 3pcs
カスタード饅頭 / 3個



楊枝甘露



大理石流沙包

🍷 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

🍷 内含猪肉食材 / Contains Pork / 豚肉成分を含む

🍷 内含堅果食材 / Contains Nuts / ナッツ類を含む

🍷 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

🍷 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredients / 辛い成分を含む

系列
合菜

Set
Menu



Set Menu for 2 People / 二人前セット

NT\$1,180

京悅迎賓燒臘盤(擇二)

明爐烤鴨 / 玫瑰鼓油黑羽雞 / 蜜汁叉燒 / 醋溜海蜇 / 秘制滷牛腱(澳洲牛肉)
Cantonese BBQ Platter (Choices of Two)
Roasted Duck / Rose Soy Sauce Chicken /
Honey-glazed Barbecue Pork / Marinated Beef Shank (AUS Beef)
バーベキューの盛り合わせ(下記メニューから二つを選択)
ローストダック / 鶏肉の醤油漬け /
はちみつソースチャーシュー / クラゲの甘酢あん / 特製ソースの牛筋煮込み

精選湯品 / 擇二

時日老伙湯 / 奶油南瓜海鮮羹 / 野菇山藥雞片湯
Choice Soup (Choices of Two)
Daily Soup / Pumpkin Seafood Chowder / Double-boiled Chicken Soup with Mushrooms and Yam
スープ(下記メニューから二つを選択)
日替のスープ / シーフードの クリームカボチャあつもの / きのこと山藥のチキンスープ

風味小炒(擇一)

糖醋小排骨 / 板栗燒雞球 / 咖哩牛腩煲
Chicken, Beef, Pork (Choices of One)
Sweet and Sour Pork Ribs / Braised Chicken Balls with Chestnuts / Curry Beef Brisket Clay Pot
鶏肉、牛肉、豚肉料理(下記メニューから一つを選択)
糖酢スペアリブ / 中華風栗子鶏 / 牛バラカレー土鍋煮

海鮮珍饈(擇一)

清炒鮮軟絲 / 松露滑蛋蝦球 / 金沙蟹腿豆腐
Seafood (Choices of One)
Stir-fried Oval Squid / Truffle Scrambled Egg with Shrimp /
Tofu with Crab Leg in Golden Salted Egg Yolk Sauce
海鮮料理(下記メニューから一つを選択)
イカの香り炒め / トリュフとエビの卵炒め / カニ棒肉と豆腐の塩卵炒め

季節時蔬(擇一)

清炒時蔬 / 白灼時蔬 / 金銀蛋時蔬
Seasonal Vegetable (Choices of One)
Stir-fried Seasonal Vegetables / Poached Seasonal Vegetables with Blanched Sauce
/ Stir-fried Seasonal Vegetables with Salted and Preserved Eggs
旬の野菜(下記メニューから一つを選択)
旬野菜の炒め物 / 旬野菜の炒め物白灼汁添え / 塩漬け卵黄、ピータンと旬野菜の炒め物

白飯兩碗

Plain Rice (2 bowls)

ご飯 (二つ)

甜湯兩碗

Sweet Soup (2 bowls)

デザートスープ (二つ)

熱茶乙款(擇一)

香片 / 普洱 / 烏龍 / 龍井 / 鐵觀音 / 紅茶 / 菊花普洱
One Type of Hot Tea (Choices of One)
Jasmine Tea / Pu'erh Tea / Honey Oolong Tea / Dragonwell Tea
Tieguanyin Tea / Peony Black Tea / Pu'erh Tea Chrysanthemum Tea
お茶(下記メニューから一つを選択)
ジャスミン茶 / プーアル茶 / ウーロン茶 / ロンジ茶
鉄觀音(テッカノン) / 牡丹紅茶(ぼたんこうちゃ) / プーアル菊花茶

四人

合菜

Set Menu for 4 People / 四人前セット

NT\$2,600

港式雙味拼盤 / 擇二

明爐烤鴨 / 玫瑰鼓油黑羽土雞 / 蜜汁叉燒 / 秘制滷牛腱 (澳洲牛肉)

Cantonese BBQ Platter (Choices of Two)

Roasted Duck / Rose Soy Sauce Chicken /

Honey-glazed Barbecue Pork /

Marinated Beef Shank (AUS Beef)

バーベキューの盛り合わせ (下記メニューから二つを選択)

ローストダック / 鶏肉の醤油漬

はちみつソースチャーシュー / 特製ソースの牛筋煮込み

XO醬海皇豆腐煲

Seafood and Tofu Clay Pot in XO Sauce (Clay Pot Style)

海鮮と豆腐のXOソース土鍋煮

波蘿糖醋伊比利豬

Sweet and Sour Iberico Pork with Pineapple

イベリコ豚のパイナップル甘酢炒め

荷香臘味蒸土雞

Steamed Chicken with Cured Meat and Lotus Leaf

土雞と中華腊肉の蓮の葉蒸し

欖油炒田園野蔬

Stir-fried Seasonal Vegetables

彩り野菜のオリーブオイル炒め

鮮茄蛋白魚片湯

Tomato Soup with Fish Fillet and Egg White

白身魚と卵白のトマトスープ

附美濃147金鑽飯 四碗

Comes with Meinong No.147 Rice (4 bowls)

ご飯(四つ)

六人

合菜

Set Menu for 6 People / 六人前セット

NT\$4,800

港式雙味拼盤 / 擇二

明爐烤鴨 / 玫瑰鼓油黑羽土雞 / 蜜汁叉燒 / 秘制滷牛腱(澳洲牛肉)

Cantonese BBQ Platter (Choices of Two)

Roasted Duck / Rose Soy Sauce Chicken /

Honey-glazed Barbecue Pork / Marinated Beef Shank (AUS Beef)

バーベキューの盛り合わせ(下記メニューから二つを選択)

ローストダック / 鶏肉の醤油漬

はちみつソースチャーシュー / 特製ソースの牛筋煮込み

松露軟絲五彩蔬

Truffle Squid with Seasonal Vegetables

あおりいかと彩り野菜のトリュフ炒め

| 擇二 Choose Two 二択 |

三杯杏菇松阪豬 / 白灼銀針肥牛肉

紅麴無錫嫩子排 / 蒜香風沙羊肩排 / 椒麻辣子雞

Sanbei Pork Neck with King Oyster Mushroom / Poached Sliced Marbled Beef with Bean Sprouts/

WuXi Spare Ribs in Red Yeast Rice Sauce / Deep-fired Lamb Shoulder Rack with Crispy Garlic/

Stir-fried Chili Chicken with Szechuan Pepper

エリンギとピートロの三杯炒め /

霜降り牛肉と白もやしの湯引き / 紅麴と無錫カルビの煮込み /

揚げラムショルダー(にんにく添え) / 辣子鶏(ラーズージー)

薑蔥海蝦粉絲煲

Prawn Claypot with Glass Noodles and Spring Onion

エビと春雨の土鍋生姜煮

清蒸鮮露龍虎斑(600-700G)

Steamed Tiger Giant Grouper with Fish Sauce

ハタと木の実の魚醤油蒸し

芋頭粉圓西米露

Taro Cream Sago Soup

タピオカ入りタロイモデザートスープ

附美濃147金鑽飯 六碗

Comes with Meinong No.147 Rice (6 bowls)

ご飯(六つ)

八人
合菜

Set Menu for 8 People / 八人前セット

NT\$6,600

京悅迎賓燒臘盤/擇二

明爐烤鴨 / 玫瑰鼓油黑羽土雞 / 蜜汁叉燒 / 醋溜海蜇 / 秘制滷牛腱(澳洲牛肉)

Cantonese BBQ Platter (Choices of Two)

Roasted Duck / Rose Soy Sauce Chicken/

Honey-glazed Barbecue Pork / Marinated Beef Shank(AUS Beef)

バーベキューの盛り合わせ(下記メニューから二つを選択)

ローストダック / 鶏肉の醤油漬け /

はちみつソースチャーシュー / 特製ソースの牛筋煮込み

雪菜年糕燒海蝦

Braised Shrimp with Potherb mustard and Rice Cakes

エビとまるもちの雪菜炒め

XO醬鮮鮑魚軟絲

Stir-fried Abalone and Squid in XO Sauce

アワビとあおりいかのXOソース炒め

陳年老醋嫩子排

Fried Pork Tenderloin in Mature Vinegar

豚ロース炒め中国黒酢添え

金銀蒜蒸娃娃蔬

Steamed Baby Cabbage with Garlic

ミニキャベツのにんにく蒸し

棗皇百菇燉全雞

Whole Chicken Soup with Jujube and Assorted Mushrooms

丸鶏ときのか・棗の薬膳風スープ

黃金大理石流沙包

Salted Egg Custard Bun

カスタード饅頭

柚香楊枝甘露飲

Mango Pomelo Sago with Pomelo / Cold

グレープフルーツとタピオカ入りマンゴーのデザート

附美濃147金鑽飯 八碗

Comes with Meinong No.147 Rice (8 bowls)

ご飯(八つ)

果汁

Fresh Juice / ジュース

- | | |
|---|--------------|
| 柳橙果汁
Orange Juice オレンジジュース | NT\$ 190 / 杯 |
| 檸檬汁
Lemon Juice レモンジュース | NT\$ 190 / 杯 |
| 桑葚檸檬
Mulberry Lemon Juice 桑の実レモンジュース | NT\$ 190 / 杯 |

特調

Special Drink / 特別な調合

- | | |
|--|--------------|
| 日落冰茶(石榴糖漿/柳橙汁/檸檬汁/雪碧)
Sunset Ice Tea(Pomegranate Syrup/Orange Juice/Lemon Juice/Soda)
サンセットティー(ざくろシロップ、オレンジジュース、スプライト、レモンジュース) | NT\$ 180 / 杯 |
| 莓樂多(草莓糖漿/養樂多/雪碧)
Strawberry Soda with Yurget (Strawberry Syrup/Yuget/Soda)
莓ヤクルトスパーリング(いちごシロップ、ヤクルト、スプライト) | NT\$180 / 杯 |
| 百香檸檬氣泡飲
Passion Fruit Lemon Soda
パッションレモンスパークリングドリンク | NT\$160 / 杯 |

礦泉水

Minreal Water / ミネラルウォーター

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| 普娜天然礦泉水
Acqua Panna アクアパナ | NT\$ 250 / 1000ml |
| 愛維養氣泡水
Evian エビアン | NT\$ 100 / 330ml |

啤酒

Beer / ビール

台灣金牌啤酒 Taiwan Gold Medal Beer 台灣ゴールドビール	NT\$ 160 / 600ml
台灣啤酒 Taiwan Beer 台灣ビール	NT\$ 160 / 600ml
海尼根啤酒 Heineken (Holland) ハイネケン	NT\$ 160 / 330ml
朝日啤酒 Asahi Beer アサヒビール	NT\$ 160 / 330ml

清酒

Sake / さけ

獺祭 Dassai だっさい	NT\$ 1,280 / 300ml
---------------------	--------------------

國產酒

Taiwanese Wine / 台湾のお酒國產酒

陳年高粱酒 Sorghum Wine こうりゃん古酒	NT\$ 4,200 / 600ml
58度金門高粱酒 58% Kimmen Kaoliang Liquor 58% 金門こうりゃんしゅ	NT\$ 1,300 / 750ml
精釀陳紹 Premium v.o Shaohsing Wine 特級しょうこう古酒	NT\$ 800 / 600ml



DIM-SUM

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
所有價格皆以新台幣計算，另需外加10%服務費
若自備酒水需額外酌收酒水服務費
(紅酒每瓶NT\$300 · 烈酒每瓶NT\$500)

If you have any special diet habits or allergic to any kind of food,
please tell the servers beforehand. All prices are in NTD,
and are subject to a 10% service charge. If you have your own spirits,
you are subject to a spirits charge.
(Every bottle of red wine: NT\$300. Every bottle of spirits NT\$500.)

お食事に特別のご要望、または食物アレルギーのあるお客様は、
事前にスタッフにお申し付けください。
すべての価格は台湾元表示、別に10%のサービス料がかかります。
お酒の持ち込みは別途でサービス代がございます。
(赤ワインは一本NT\$300、ウイスキー類は一本NT\$500です。)