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$300，烈酒每瓶$500)
本餐廳使用澳洲牛肉
可為您更換為素食料理

If you have any special diet needs, or are allergic to any foods,
please tell the servers beforehand.
All prices are in NTD,and are subject to a 10% service fee.
If you have your own spirits,
you are subject to a spirits fee (Every bottle of red wine: $300,
Every bottle of spirits $500.
This restaurant uses Australian beef.
The vegetarian friend cuisine can be made.

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、
事前にスッタ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NT300、ウイスキー類は一本NT500です。)
当店はオーストラリア産牛肉を使用しております。
精進料理のお仕度するのことができます

每人需另酌收茶資NT$50,另需外加10%服務費
Additional NT$50 for chinese tea apply per person . Above prices are subject to a 10% service charge.
お一人様のお茶代はNT$50元で、別に10%サービス料がかかります

燒臘

Siu Mei
焼き物

乳豬雙味拚 NT$660
Roasted Crispy Suckling Pig Double Combinations
ダブルス焼き子豚の組み合わせ (子豚の作り方は二種類がございます)

港式雙味拚 NT$480
Cantonese Barbecued Double Combinations
香港風ダブルス焼肉の組み合わせ(焼肉の作り方は二種類がございます)

火雲邪神烤乳豬 NT$580
Roasted Crispy Suckling Pig
子豚のパリパリ焼き

明爐烤鴨 NT$360
Roasted Duck Platter
カモの窯焼き

玫瑰油雞 NT$320
Cantonese Style Rose Golden Roasted Chicken
ロース香りのユーリンチー

蜜汁叉燒 NT$320
Honey-Glazed Barbecued Pork
チャーシューのはちみつ味

秘製牛腱 NT$380
Braised Beef Shank
自家製牛すね煮込み

肝臘腸雙拼 NT$360
Sausage Double Combinations
ダブルス腸詰の組み合わせ (腸詰の作り方は二種類がございます)

一鴨三吃 NT$2100
Roasted Duck Served in Three Ways：
Slice、Stir-Fried and Soup
カモの三種類組み合わせ (カモの作り方は三種類がございます)
*需兩天前預訂/Please reserve 2 days in advance./二日間前ご予約くださいませ

牛肉

Beef
牛肉

避風塘牛菲力 NT$680
Stir–Fried Tenderloin with Garlic and Spices
ヒレのガーリックチップ焼き

黑椒牛菲力 NT$660
Stir –Fried Tenderloin with Black Pepper Sauce
ヒレのブラックペッパー焼き

薑蔥炒肥牛 NT$420
Stir–Fried Beef Chuck with Ginger and Spring onion
生姜とネギの牛肉炒め

芥藍炒肥牛 NT$420
Stir – Fried Beef Chuck with Chinese Kale
芥藍（カイラン）と牛肉炒め

白灼肥牛 NT$420
Poached Beef Chuck with Soy Sauce
冷やし牛しゃぶの香味ソースかけ

Xo醬爆松坂 NT$500
Stir-Fried Pork Jowl with XO Sauce
ピートロのXOソース炒め

京都焗肉排 NT$300
Deep-Fried Pork with Kyoto Style Sweet and Sour Sauce
酢豚風スペアリブ

鮮果咕咾肉 NT$380
Sweet and Sour Pork with Fruits
フルーツ入り酢豚

孜然羊小排 NT$420
Stir-Fried Lamb Chops with Cumin
骨付きラム肉の孜然（クミン）焼き

蒜香羊小排 NT$420
Stir-Fried Lamb Chops with Garlic
骨付きラム肉のガーリックチープ焼き

黑椒羊小排 NT$420
Stir-Fried Lamb Chops with Black Pepper
骨付きラム肉のブラックペッパー焼き

豬羊

Pork、Lamb
豚肉 、 羊肉

Xo醬炒鮮貝 NT$600
Stir–Fried Scallops with XO Sauce
貝柱のXOソース炒め

Xo醬炒大蝦 NT$560
Stir–Fried Shrimps with XO Sauce
エビのXOソース炒め

山葵海大蝦 NT$520
Stir – Fried Shrimps with Wasabi Sauce
わさびとエビ炒め

清炒海大蝦 NT$420
Stir–Fried Shrimps with Vegetables
エビの塩炒め

一品海鮮煲 NT$380
Pot Stewed Shrimps and Scallops
with Tofu and Vegetables
絶品の海産スープ

海鮮

Seafood
魚介類

蔬菜豆腐

Vegetables/Tofu

野菜・豆腐

上湯娃娃菜 NT$360
Stewed Baby Cabbage In Supreme Broth
上級のハクサイポタージュ

濃湯娃娃菜 NT$300
Stewed Baby Cabbage In Thick Soup
ハクサイのポタージュ

海味什菜煲 NT$320
Pot Stewed Vegetables with Supreme Broth
野菜と海産の中華風スープ

清炒芥藍 NT$240
Stir–Fried Chinese Kale
芥藍（カイラン）の塩炒め

清炒西蘭花 NT$240
Stir–Fried Broccoli
ブロッコリーの塩炒め

清炒時蔬 NT$220
Stir–Fried Seasonal Vegetables
旬野菜の塩炒め

清炒蘆筍 NT$300
Stir–Fried Asparagus
アスパラガスの塩炒め

紅花綠葉 NT$380
Stewed Shrimps and Scallops in Tomato with Supreme Broth
赤い花と青葉
（トマトの中に貝柱、エビ、キクラゲ入り）

竹笙燒豆腐 NT$320
Braised Tofu With Bamboo Fungus
キヌガサタケと豆腐焼き

飯麵

Noodles/Rice
ご飯・麺類

乾炒牛河 NT$280
Stir-Fried Rice Noodle with Beef
牛肉の焼きフォー

乾炒豬河 NT$260
Stir-Fried Rice Noodle with Pork
豚肉の焼きフォー

皮蛋瘦肉粥/位 NT$120
Minced Pork Porridge with Preserved Egg
ピータンと豚肉のおかゆ

不吃後悔牛肉麵 NT$480
Braised Beef Noodle Soup
食べずに後悔！牛肉麺

食神叉燒飯 NT$260
BBQ Pork On Rice
シュフのチャーシューハン

白酒鴛鴦魚子炒飯 NT$380
Fried Rice with Mullet Roe、Shrimp Roe and Vegetables
白ワインとカラスミチャーハン

松露海鮮炒飯 NT$360
Fried Rice with Seafood and Truffle
トリュフの海産チャーハン

廣州炒飯 NT$260
Cantonese Fried Rice
広州チャーハン

青椒牛肉炒飯 NT$280
Fried Rice with Bell Pepper and Beef
ピーマンと牛肉チャーハン

松露素炒飯 NT$260
Vegetarian Fried Rice with Truffle
トリュフチャーハン

湯品

Soup
スープ

	是日例湯 Daily Soup 日替わりスープ	NT$180
	酸辣海鮮羹 Hot and Sour Seafood Soup 酸辣（サンラー）海鮮スープ	NT$200
	西湖牛肉羹 Minced Beef and Beancurd Soup 牛挽肉入り玉子スープ	NT$200
	韓松蕈菇湯 Matsutake Mushroom Soup マツタケとキノコのスープ	NT$220
	蟲草花雞湯 Cordyceps Flower Chicken Soup 虫草花のチキンスープ	NT$220

廣東點

Dim Sum
広東点心

蜜汁叉燒酥/2顆 NT$70
Baked Pastry Puffs with Barbecued Pork/2pcs
はちみつチャーシュー入りパイ/2個

家鄉鹹水角/2顆 NT$60
Deep-Fried Sweet Rice Dumpling with Minced Pork/2pcs
豚肉入り揚げ団子/2個

魚卵鮮燒賣/2顆 NT$60
Steamed Sui Mai with Shrimp Roe/2pcs
たらこ入りシュウマイ/2個

鼓汁蒸排骨 NT$100
Steamed Pork Spareribs with Black Bean Sauce/2pcs
ばいこーの黒豆味噌蒸す

Xo醬鳳爪 NT$100
Braised Chicken Feet with XO Sauce
鶏脚（もみじ）のXOソース蒸す

鮮竹牛肉丸/2顆 NT$70
Steamed Beef Balls with Beancurd Skin/2pcs
湯葉と牛肉団子/2個

牛肉腸粉 NT$220
Steamed Vermicelli Rolls with Beef
牛肉入り腸粉(蒸し春巻き)

蝦仁腸粉 NT$180
Steamed Vermicelli Rolls with Shrimps
エビ入り腸粉(蒸し春巻き)

蕈菇腸粉 NT$120
Steamed Vermicelli Rolls with Mushroom
キノコ入り腸粉(蒸し春巻き)

蘿蔔糕/2塊 NT$60
Pan-Fried Turnip Cake/2pcs
ルオポガオ(大根もち)/２個

香煎花枝餅/2塊 NT$60
Pan-Fried Squid Cake/2pcs
パリパリイカすり身焼き/２個

蝦仁腐皮捲/2塊 NT$80
Beancurd Skin Rolls with Shrimp/2pcs
エビの湯葉巻き/2個

小金魚/2顆 NT$120
Steamed Shrimp Dumplings/2pcs
金魚ハーカオ（海老餃子）/2個

金元寶 NT$260
Stewed Meat Dumplings in Supreme Broth
インゴット（中華まんスープ）

甜品

Dessert
スイーツ

椰香紅豆糕/2塊 NT$70
Coconut Milk Red Bean Jelly/2pcs
ココナッツあんこケーキ/2個

蛋塔/2個 NT$70
Egg Tarts/2pcs
エッグタルト/2個

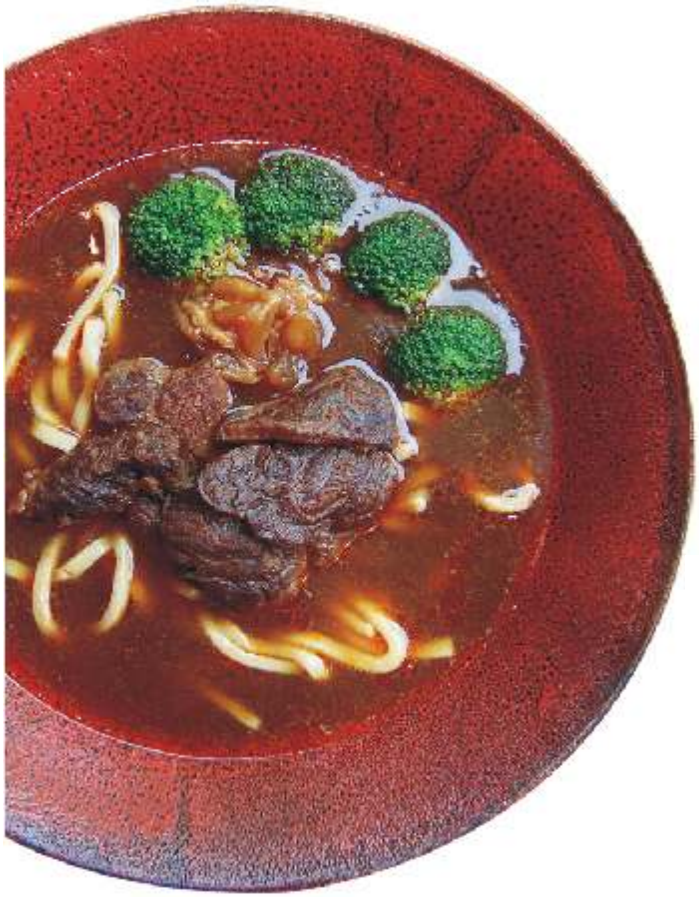
芋香西米露 NT$70
Sago Sweet Soup with Taro
タピオカの里芋味

芝麻糊 NT$70
Sesame sweet soup
黒ごま糊(のり)

核桃糊 NT$80
Hazelnut Sweet Soup
クルミ糊(のり)

奶黃流沙包/2粒 NT$60
Creamy Custard Buns/2pcs
カスタードまん/2個

三餃關係 NT$60
Deep-Fried Dumpling with Banana Slice and Cheese
三つの餃子関係（チーズとバナナ入り）



京悅軒

H2O HOTEL Dim-Sum