



DIM-SUM

H2O Hotel 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、あなたは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。

本餐廳均使用國產豬

All Cuisines Only Use and Taiwan Pork in the Restaurant.

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

宴會廳

WEDDING & MEETING / ウエディング、会議

時尚雅致的室內設計，營造摩登優雅的宴會空間，精緻細膩的餐飲服務以及先進完善的多功能場地與設備，是商務會議、記者會、社交宴會的品味首選。

Modern and Elegant Designed Function Rooms, with Exquisite Dining Service, Deluxe Venue and Advanced Equipment, Are Your First Choice for the Purpose of Business Meeting, Media Conference and Social Party.

洗練されたダイニングサービス、豪華な施設、最新の設備を備えたモダンでエレガントなデザインのファンクションルームは、ビジネス会議、メディアカンファレンス、そして社交パーティーの目的のためのあなたの最初の選択です。



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





明爐櫻桃鴨四吃 NT\$2,400

ROASTED CHERRY DUCK WITH 4 COOKING METHODS / 焼き鴨4種

(需三天前預訂 / Requires 3 Days Advance Notice / 3 日まえまだにご予約下さ)

第一吃 THE FIRST COOKING METHOD / 第一の食べ方

明爐片皮鴨 / 乳豬醬・金桔醬・藍莓醬

Roasted Sliced Cherry Duck / Suckling Pig Dipping Sauce・Kumquat Sauce・Blueberry Sauce

焼き鴨のスライス / 乳猪醬・金柑ソース・ブルーベリーソース

第二吃 THE SECOND COOKING METHOD / 第二の食べ方

| 擇一 SELECT ONE どれか一つ |



生菜片鴨鬆

Stir-fried Minced Duck with Lettuce

鴨のみじん切りとレタス包み

欖菜銀芽火鴨絲

Stir-fried Duck with Bean Sprouts and Olive Pickles

鴨肉, 萌やしとオリーブピクルスの炒め

冬菇鴨肉炆豆腐

Braised Mushroom, Duck and Bean Curd

きのこ, 鴨肉と豆腐の煮込み

欖菜火鴨粒炒飯

Duck Fried Rice with Olive Pickles

鴨とオリーブピクルスのチャーハン

第三吃 THE THIRD COOKING METHOD / 第三の食べ方

| 擇一 SELECT ONE どれか一つ |

蒜香風沙鴨架

Wok-fried Duck Bone with Minced Garlic

鴨骨のガーリック炒め



醬爆高麗菜炒鴨架

Wok-fried Duck Bone and Cabbage with Spicy Sauce

鴨骨、キャベツと辛いソース炒め

白花菜乾炒鴨架

Work-fried Duck Bone with Pickled Cauliflower

鴨骨とカリフラワ干しの炒め

第四吃 THE FOURTH COOKING METHOD / 第四の食べ方

| 擇一 SELECT ONE どれか一つ |

蒜苗西瓜棉鴨架湯

Double-boiled Duck Bone Soup with Garlic Bolt and Pickled Watermelon

鴨骨、スイカ干しとニンニクの芽のスープ

冬瓜薏仁陳皮鴨架湯

Double-boiled Duck Bone Soup with Winter Gourd, Pearl Barley and Dried Tangerine Peel

鴨骨と冬瓜、ハトムギの陳皮スープ

古早味芋香鴨架湯

Double-boiled Duck Bone Soup with Taro

鴨骨とタロイモのスープ



芋香鴨架生滾粥

Duck Bone Porridge with Taro

タロイモと鴨骨のお粥

港味燒臘

HONG KONG STYLE BBQ / 香港式バーベキュー 料理

	醋溜海蜇 / 冷 Jellyfish with Sour and Spicy Sauce / Cold クラゲと甘酢ソース / 冷たい	NT\$350
	蔬果和風櫻桃鴨 / 冷 Cherry Duck with Fruit and Vegetables in Japanese Dressing / Cold 鴨、果物と野菜の和風ドレッシング / 冷たい	NT\$360
	紹興醉雞卷 / 冷 Chicken Roll with Chinese Wine / Cold 鶏の紹興酒漬け / 冷たい	NT\$380
🍷	胡麻澎湖冰捲 / 冷 Neritic Squid with Sesame Sauce / Cold 澎湖アオリイカとゴマソース / 冷たい	NT\$460
🍷	鴻運乳豬雙拼盤 Suckling Pig Combination Platter 子豚の盛り合わせ	NT\$760
🍷	鴻運乳豬 Suckling Pig 子豚の丸焼き	NT\$560
🍷	港式雙味拼盤 Hong Kong Style BBQ Combination Platter バーベキューの盛り合わせ	NT\$480
	明爐烤鴨 Roasted Duck ローストダック	NT\$360
🍷	蜜汁叉燒 Honey-glazed Char Siu Pork ハニーソースチャーシュー	NT\$320
	玫瑰豉油黑羽土雞 Braised Oil Free-range Chicken 鶏肉の醤油漬け	NT\$320
🌶️	秘製滷牛腱 / 澳洲牛肉 Chef Special Braised 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
🍷	蒜香脆皮黑羽土雞 (半隻 / 一隻) Garlic Deep-fried Crispy Free-range Chicken (Half/Whole) 鶏肉のガーリック風味揚げ (半分 / 一匹)	NT\$480 / NT\$880

-  招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理
-  内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredient / 辛い成分が入っています
-  内含猪肉食材 / Contains Pork Ingredient / 豚肉成分を含む
-  内含堅果食材 / Contains Nut Ingredient / ナッツ成分が含まれています
-  素食 / Vegetarian / ベジタリアン

鮑・参・翅・生猛海鮮

ABALONE・SEA CUCUMBER・SHARK FIN AND OTHER SEAFOOD
アワビ・ナマコ・フカヒレ・その他のシーフード

	大連鮑 / 位 (清蒸 / 剁椒 / 蒜蓉) Steamed Dalian Abalone / Person (Steamed/Steamed with Chill Pepper/Steamed with Garlic) 大連アワビ (蒸し / チリの蒸し / にんにくの蒸し)	NT\$160
	鮑参肚絲翅羹 / 位 Shark Fin Soup with Abalone, Sea Cucumber and Fish Maw / Person アワビ、ナマコ、魚の浮袋のフカヒレスープ	NT\$560
	虎掌菌菇海參煲 Sea Cucumber with Mushroom and Pork Tendon in Clay Pot きのこ、豚腱とナマコの土鍋料理	NT\$580
	蔥燒花菇海參 Braised Sea Cucumber with Mushroom and Scallion in Oyster Sauce きのこことねぎのナマコオイスターソース煮込み	NT\$800
	一品鮮鮑海味煲 Live Abalone with Shrimp and Scallop in Clay Pot エビとホタテの新鮮なアワビの土鍋料理	NT\$880
	上湯金絲燕窩 / 位 Bird's Nest Soup in Chicken Broth / Person 燕の巣のチキンスープ	NT\$980
	花膠濃湯煲雞件 / 位 Chicken and Fish Maw Creamy Broth / Person チキンと魚の浮袋のスープ	NT\$1,200
	黃金龍鱖野菇群 Deep-fried Escolar with Assorted Mushrooms エスカラー揚げときのこの炒め	NT\$1,200
	巴西龍蝦 (避風塘 / 上湯 / 蒜蓉) Brazilian Lobste (Deep-fried with Crispy Garlic/Superior Chicken Stock/Steamed with Garlic) ブラジルのロブスター (にんにくと唐辛子炒め / 極上スープ / にんにくの蒸し)	NT\$1,320
	樹子鮮露蒸石斑 Steamed Grouper with Tree Seeds and Fish Sauce ハタと木の実のフィッシュソース蒸し	NT\$1,320
	蠔皇南非吉品五頭鮑 / 位 South African Premium Abalone with Oyster Sauce / Person 南アフリカのプレミアムアワビとオイスターソース	NT\$1,380
	黃燜小米燉金翅 / 位 Simmered Shark Fin Soup with Millet / Person フカひれとあわの煮込み	NT\$1,600

 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredient / 辛い成分が入っています

 内含猪肉食材 / Contains Pork Ingredient / 豚肉成分を含む

 内含堅果食材 / Contains Nut Ingredient / ナッツ成分が含まれています

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

海鮮饌

SEAFOOD DISH / シーフード

玉腐龍膽魚件 / 位 (清蒸 / 剁椒 / 樹子) NT\$220
Giant Grouper with Tofu / Person (Steamed/Steamed with Chill Pepper/Steamed with Garlic)
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\$320
Stir-fried Radish Cake and Shrimp in XO Sauce
大根餅とエビの XO ソース炒め

蔥香滑蛋蝦球 NT\$320
Stir-fried Shrimp and Scrambled Eggs with Spring Onion
エビと卵のねぎ炒め

清炒西蘭花軟絲 NT\$400
Stir-fried Broccoli and Neritic Squid
ブロッコリーとアオリイカ炒め

蒜香風沙鮮軟絲 NT\$400
Deep-fried Neritic Squid with Minced Garlic
ガーリックアオリイカフライ

 生菜片蝦鬆 NT\$460
Stir-fried Shrimp with Jicama, Mushroom, Celery and Lettuce
エビ、ヒカマ、きのこセロリ炒めとレタス包み

富貴沙汁蝦球 NT\$480
Deep-fried Shrimp with Mayonnaise
揚げエビとマヨネーズ炒め

 麥片海大蝦 NT\$480
Cereal Shrimp
エビとシリアル炒め

金沙龍鱈魚塊 NT\$480
Deep-fried Cod Fish Fillet with Salted Egg Yolk
揚げタラの切り身と卵黄の塩漬け

菠蘿糖醋龍鱈魚塊 NT\$480
Deep-fried Cod Fish Fillet with Pineapple in Sweet and Sour Sauce
タラのフィレ肉のパイナップル添え

避風塘草蝦 NT\$520
Hong Kong Style Stir-fried Grass Shrimp with Minced Garlic and Dried Chili
香港風エビのニンニク唐辛子炒め

 XO 醬炒干貝 NT\$560
Stir-fried Scallop with XO Sauce
ホタテと XO ソース炒め

油泡百合蘆筍干貝 NT\$560
Sautéed Fresh Lily Buds、Scallops and Asparagus
ゆりね、アスパラとホタテの炒め

上湯焗斑節蝦 NT\$720
Braised Giant Tiger Prawn in Creamy Chicken Broth
ウシエビと極上スープ炒め



羹・湯

SOUP AND BROTH / スープ・あつもの

	時日老火湯 / 位 Daily Soup / Person 広東スープ	NT\$160
	濃湯三鮮湯 / 位 Chicken Broth with Scallop Shrimp and Fish Fillet ホタテ、エビ、魚と鶏肉のスープ	NT\$260
	松花香菜魚片湯 Double-boiled Fish Fillet Soup with Preserved Egg and Coriander すずき、ピータンとパクチーのスープ	NT\$280
	菌菇皮蛋滑雞湯 Double-boiled Chicken Soup with Preserved Egg and Assorted Mushrooms ピータンときのこの鶏肉スープ	NT\$280
	奶油南瓜海鮮羹 Pumpkin Cream Soup with Seafood クリームカボチャスープと海鮮	NT\$320
	瑤柱雪蛤海鮮羹 Seafood Soup with Scallop and Hasma 干しホタテとハスモの海鮮スープ	NT\$380
	海菜蛋白魚米羹 Egg White Soup with Grouper and Seaweed タマカイ、海藻と卵白のスープ	NT\$380
	蘆筍冬菇三鮮湯 Double-boiled Seafood Soup with Asparagus and Mushroom アスパラ、きのこ海鮮スープ	NT\$420

煲仔飄香

CLAY POT / 土鍋

	宮保肥腸茄子煲 Kung Pao Pork Intestines and Eggplant in Clay Pot 豚の大腸となすの唐辛子炒め	NT\$320
	XO 醬牛肉粉絲煲 / 澳洲牛肉 Spicy Beef and Glass Noodles with XO Sauce in Clay Pot / AUS Beef スパイシービーフと春雨の土鍋料理 / オーストラリア産牛肉	NT\$360
	蔥薑焗生蠔煲 Fresh Oyster with Scallion and Ginger in Clay Pot ねぎと生姜の新鮮なオイスターの土鍋料理	NT\$380
	椰香咖喱嫩雞煲 (附軟法) Braised Chicken with Coconut Milk and Curry in Clay Pot (Served with Baguette) 鶏肉とココナッツカレーの土鍋料理 (バゲット)	NT\$460
	乾鍋松阪茶樹菇 Griddle Cooked Matuzake Pork and Agrocybe Aegerita with Chili Sauce ピートロと茶樹茸の唐辛子炒め	NT\$480
	蟹粉海鮮豆腐煲 Seafood and Bean Curd in Clay Pot 豆腐と海鮮の土鍋料理	NT\$480
	蔥薑鮮蝦銀絲煲 Fresh Shrimp with Scallion, Ginger and Glass Noodles in Clay Pot ねぎ、生姜、春雨とエビの土鍋料理	NT\$520
	蒜子龍膽鮮菇魚球煲 Giant Grouper with Garlic and Mushroom in Clay Pot はた、にんにくときのこの土鍋料理	NT\$520
	XO 醬虎掌軟絲煲 Pork Tendon and Neritic Squid with XO Sauce in Clay Pot 豚腱、アオリイカと XO ソースの土鍋料理	NT\$680

雞・羊・牛・豬

CHICKEN · LAMB · BEEF · PORK / 鶏肉・ラム肉・牛肉・豚肉豚肉

-  橙汁嫩子排 NT\$320
Braised Shredded Pork Loin with Orange Sauce
揚げ細切り豚ロースとオレンジソース炒め
- 蔥香滑蛋牛菲力 / 紐西蘭牛肉 NT\$320
Stir-fried Beef and Scrambled Eggs with Spring Onion / NZL Beef
牛肉と卵のねぎ炒め / ニュージーランド産牛肉
-  蒜香四季肥腸 NT\$320
Deep-fried Pork Intestine with Garlic
ニンニクと豚の大腸炒め
-  紅麴冰糖無錫骨 NT\$360
Wu-Shi Style Braised Pork Spareribs with Red Yeast and Crystal Sugar Sauce
紅麴と氷砂糖のポークスペアリブ煮込み
- 金沙杏菇嫩雞球 NT\$360
Stir-fried Chicken and Oyster Mushroom with Salted Egg Yolk
塩漬け卵黄とオイスターマッシュルームの鶏肉炒め
- 蒜子牛肉扒菜苗 / 澳洲牛肉 NT\$380
Braised Vegetables with Beef and Garlic / AUS Beef
牛肉と野菜のニンニク煮込み / オーストラリア産牛肉
-  醬爆尖椒松阪豬 NT\$420
Wok-fried Matuzake Pork with Manganji Green Pepper
ピートロとししとう炒め
- 蒜香羊肩排 NT\$560
Pan-fried Lamb Shoulder with Garlic
ラムショルダーのにんにく焼き
-  蒜苗古法諸侯牛三寶 / 澳洲、紐西蘭牛肉 NT\$580
Braised Beef Brisket ,Cowhells and Tripe Pieces with Chu Hou Sauce/AUS.NZL Beef
牛バラ、スジ、ハチノスとチューホウソース煮込み/オーストラリア、ニュージーランド産牛肉
-  避風塘牛菲力 / 紐西蘭牛肉 NT\$580
Hong Kong Style Stir-fried Beef Tenderloin with Minced Garlic and Dried Chili/NZL Beef
香港風ニンニクと唐辛子の牛ヒレ炒め / ニュージーランド産牛肉
-  川味水煮肥牛片 / 美國牛肉 NT\$680
Sliced Beef in Spicy Szechuan Sauce / USA Beef
牛肉のスパイシ煮付け / アメリカ産牛肉

 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredient / 辛い成分が入っています

 内含豬肉食材 / Contains Pork Ingredient / 豚肉成分を含む

 内含堅果食材 / Contains Nut Ingredient / ナッツ成分が含まれています

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

健康鮮蔬

HEALTHY VEGETABLES / 健康野菜

	胡麻冰鎮芥蘭 / 冷 Chinese Kale with Sesame Sauce / Cold カイランの胡麻和え / 冷たい	NT\$260
	季節時蔬 (白酌 / 蒜蓉 / 蠔油) Stir-fried Seasonal Vegetables (Poached/Stir-fried with Garlic/Poached with Oyster Sauce) 季節の野菜炒め (あんかけ / にんにく / オイスターソース)	NT\$260
	櫻花蝦娃娃菜 Stir-fried Baby Cabbage with Sakura Shrimp 桜エビのミニキャベツ炒め	NT\$280
	金銀蛋浸時蔬 Braised Seasonal Vegetables with Salted Egg and Preserved Egg 塩漬け卵とピータンの季節野菜炒め	NT\$280
	臘味炒芥藍 Stir-fried Chinese Kale and Dried Sausage ドライソーセージ入りカイラン炒め	NT\$280
	乾扁肉末四季豆 Deep-fried Szechuan Green Beans and Chopped Pork インゲンと豚ひき肉の炒め	NT\$280
	碧綠冬菇扒豆腐 Braised Mushroom ,Bean Curd and Vegetable きのこ,豆腐と野菜の煮込み	NT\$320
	蟹肉燴絲瓜 Braised Crab Meat and Sponge Gourd へちまとカニ肉の煮込み	NT\$320
	韭黃山藥鮮蘆筍 Stir-fried Asparagus , Leek and Yam アスパラ、にらと山芋炒め	NT\$360
	菩提山藥炒四蔬 Stir-fried Mixed Vegetables and Yam ミックス野菜と山芋の炒め	NT\$360
	百合銀杏蘆筍 Stir-fried Asparagus,Ginkgo Nuts and Lily Bulbs アスパラ、銀杏とゆりね炒め	NT\$420
	牛肝菌炒綜合蔬 Stir-fried Mixed Vegetables with Porcini Mushroom ミックス野菜とポルチーニ茸炒め	NT\$460
	濃湯浸綜合蔬 Braised Mixed Vegetables in Chicken Gravy 野菜と鶏肉スープ煮込み	NT\$460

 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredient / 辛い成分が入っています

 内含猪肉食材 / Contains Pork Ingredient / 豚肉成分を含む

 内含堅果食材 / Contains Nut Ingredient / ナッツ成分が含まれています

 素食 / Vegetarian / ベジタリアン

米飯麵類

RICE AND NOODLES / ご飯、麵類

	皮蛋瘦肉粥 / 位 Preserved Egg and Shredded Pork Rice Porridge / Person ピータンと細切りポークスライスのお粥	NT\$160
	瑤柱魚片粥 / 位 Fish Fillet and Dried Scallop Rice Porridge / Person 干しホタテと魚のお粥	NT\$160
	素什錦河粉 Stir-fried Flat Noodles with Mixed Vegetables 五目フォー	NT\$260
	欖菜雞粒炒飯 Chicken Fried Rice with Olive Pickles 鶏肉とオリーブピクルスのチャーハン	NT\$280
	廣州炒飯 Guangzhou Style Shrimp Fried Rice 広州風チャーハン	NT\$280
	XO 醬松阪豬公仔麵 Matuzake Pork Fried Instant Noodles with XO Sauce ピートロのXOソース焼きそば	NT\$320
	XO 醬松阪炒飯 Matuzake Pork Fried Rice with XO Sauce ピートロのXOソースチャーハン	NT\$320
	乾炒松阪豬河粉 Matuzake Pork Fried Flat Noodles ピートロの焼きフォー	NT\$340
	醬香牛肉炒飯 / 澳洲牛肉 Beef Fried Rice with Chef Special Sauce / AUS Beef シェフ特製ソースと牛肉のチャーハン / オーストラリア産牛肉	NT\$360
	乾炒牛肉河粉 / 澳洲牛肉 Beef Fried Flat Noodles / AUS Beef 牛肉の焼きフォー / オーストラリア産牛肉	NT\$360
	福建海鮮燴飯 Fujian Style Seafood Braised Rice 福建風海鮮オイスターソースあんかけご飯	NT\$360
	烏魚子炒飯 Mullet Roe Fried Rice カラスミチャーハン	NT\$360
	廣州炒麵 Guangzhou Style Fried Noodles 広州焼きそば	NT\$420
	京悅軒紅燒牛肉麵 / 澳洲、紐西蘭牛肉 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	NT\$480

嚴選點心

SELECTED DIM SUM / 點心

	豉汁蒸排骨 Steamed Pork Spareribs with Fermented Soybean Sauce 豚スペアリブと発酵大豆ソースの蒸し	NT\$105
	XO 醬鳳爪 Steamed Chicken Feet with XO Sauce 鶏の爪とXOソース蒸し	NT\$105
	蘿蔔糕 / 3 塊 Pan-fried Radish Cake/3pcs 大根餅 / 3個	NT\$105
	起陽鮮肉餃 / 3 塊 Boiled Pork Dumplings with Shrimp and Chinese Leek/3pcs 中華ねぎとエビ入り蒸し豚餃子/3個	NT\$105
	香筍美人餃 / 3 塊 Boiled Pork Dumplings with Bamboo Shoot/3pcs 筍入り蒸し豚餃子/3個	NT\$105
	發財珍珠丸 / 3 顆 Glutinous Rice Ball Stuffed with Pork/3pcs 豚肉入りもち米おにぎり/3個	NT\$105
	水京棧蝦餃皇 / 3 顆 Signature Steamed Shrimp Dumplings/3pcs 特製エビの蒸し餃子/3個	NT\$105
	鳳冠鮮菇餃 / 3 顆 Steamed Crystal Dumplings with Mushroom/3pcs きのこの蒸し餃子/3個	NT\$105
	生煎叉燒包 / 2 顆 Pan-fried Barbecued Pork Buns/2pcs チャーシューまんの焼き/ 2個	NT\$120
	香煎花枝餅 / 3 塊 Pan-fried Calamari Cake/3pcs イカ餅 / 3個	NT\$120
	小籠包 / 4 塊 Steamed Minced Pork Dumplings “Xiao Long Bao” /4pcs 小籠包/4個	NT\$120
	三絲炸春捲 / 3 條 Deep-fried Spring Roll Stuffed with Carrot, Mushroom and Bamboo Shoot/3pcs 揚げ春巻き/3種	NT\$120
	蜜汁叉燒酥 / 3 顆 Barbeque Pork Puff Pastry/3pcs ハニーソースのチャーシューパイ/3個	NT\$120
	家鄉鹹水餃 / 3 顆 Deep-fried Savory Dumplings/3pcs 揚げ餃子/3個	NT\$120
	魚卵鮮燒賣 / 3 顆 Steamed Pork Shao Mai with Shrimp Roe/3pcs エビ卵の豚シュウマイ/3個	NT\$120
	蝦仁腐皮捲 / 3 條 Deep-fried Bean Curd Roll Stuffed with Shrimp/3pcs エビの湯葉揚げ巻き/3個	NT\$160
	葷菇腸粉 Steamed Mushroom Rice Roll きのこの腸粉	NT\$160
	羅勒旺角捲 / 2 卷 Deep-fried Shrimp Roll with Basil/2pcs エビの包み揚げ ハジリ入り/ 2個	NT\$160
	蝦仁腸粉 Steamed Shrimp Rice Roll エビ腸粉	NT\$180
	泰式鮮蝦餅 / 3 卷 Deep-fried Shrimp Cake with Thai Sauce / 3pcs 揚げエビケーキとタイソース / 3個	NT\$180
	鮑魚燒賣 / 3 顆 Abalone Shao Mai / 3pcs アワビのシュウマイ/ 3個	NT\$240
	狀元水晶龍蝦 / 3 顆 Steamed Lobster Dumpling / 3pcs ロブスターの蒸し餃子/ 3個	NT\$520

甜品

DESSERT / デザート

	楓糖布丁 Maple Syrup Pudding メープルシロッププリン	NT\$70
	芋泥西米露 Taro Cream Sweet Soup with Sago タピオカ入りタロイモスープ	NT\$80
🥥	芝麻糊 Black Sesame Paste ごま糊	NT\$80
	香芒鮮奶酪 Mango Panna Cotta マンゴーパナコッタ	NT\$80
🍷	楊枝甘露 Mango Cream Sweet Soup with Sago and Pomelo タピオカとポメロ入りマンゴースープ	NT\$90
🥥	星光芝麻球 / 3 粒 Glutinous Rice Sesameballs / 3pcs ごま団子 / 3個	NT\$105
	香煎流沙芝麻包 / 2 顆 Pan-fried Sesame Buns / 2pcs ごままんの焼き / 2 個	NT\$120
🍷	大理石流沙包 / 3 粒 Salted Egg Custard Bun / 3pcs カスタード饅頭 / 3個	NT\$120
🥥🍷	黑糖珍珠流沙球 / 3 粒 Brown Sugar Pearls Custard Ball / 3pcs 黒糖タピオカボール揚げ / 3個	NT\$120
	蛋塔 / 3 粒 Portuguese Egg Tart / 3pcs エッグタルト / 3個	NT\$120
🥥	松子核桃糊 Sweet Walnut Soup with Pine Nuts くるみ糊と松の実	NT\$160
🥥🍷	現磨杏仁露 (附油條) Steamed Sweet Almond Milk (Fried Bread Stick) 杏仁茶 (揚げパン)	NT\$180
	開心農場 / 5 個 Happy Farm / 5pcs ハッピーファーム / 5 個	NT\$300

🍷 招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理

🌶 内含辣味食材 / Contains Spicy Ingredient / 辛い成分が入っています

🐷 内含猪肉食材 / Contains Pork Ingredient / 豚肉成分を含む

🌰 内含堅果食材 / Contains Nut Ingredient / ナッツ成分が含まれています

🌿 素食 / Vegetarian / ベジタリアン



京悅軒套餐 NT\$ 680 + 10 %

迎賓開胃小品
Deluxe Appetizer Plate

和風櫻桃鴨
Cherry Duck with Fruit and Vegetables
in Japanese Dressing

老伙煲例湯
Daily Soup

麥片海大蝦
Cereal Shrimp

魚卵燒賣/魚翅餃
Shao Mai with Shrimp Roe/ Shark Fin Dumpling

Xo醬海鮮炒飯
Seafood Fried Rice with XO Sauce

金銀蛋時令蔬
Braised Seasonal Vegetables
with Salted Egg and Preserved Egg

芋香珍珠西米露
Taro Cream Sweet Soup with Sago

寶島四季水果
Seasonal Fruit

◆專案恕無法與其他優惠合併使用 (EX:卡友優惠、餐券...)

The Project is Not Available with Other Promotions.
(EX: Credit Card Promotions, Coupons...)

京悅軒套餐 NT\$ 880 + 10 %

迎賓開胃小品
Deluxe Appetizer Plate

港式雙拼
Assorted BBQ Platter

醬爆軟絲鮮鮑魚
Fried Neritic Squid and Abalone with Brown Sauce

老伙煲例湯
Daily Soup

水晶蝦餃蒸時魚
Steamed Fish with Signature Steamed Shrimp Dumpling

蒜苗烏魚子炒飯
Mullet Roe Fried Rice with Garlic Shoot

肝臘腸炒芥蘭
Stir-fried Chinese Kale and Dried Sausage

芒果楊枝甘露飲
Mango Cream Sweet Soup with Sago and Pomelo

大理石黃金流沙包
Salted Egg Custard Bun

寶島四季水果
Seasonal Fruit

◆專案恕無法與其他優惠合併使用 (EX:卡友優惠、餐券...)

The Project is Not Available with Other Promotions.
(EX: Credit Card Promotions, Coupons...)



京悅軒套餐 NT\$1,280 + 10 %

迎賓開胃菜
Deluxe Appetizer Plate

港式燒臘三味
Assorted BBQ Platter

瑤柱雪蛤海鮮翅
Shark Fin Soup with Seafood ,Scallop and Hasma

XO 醬蘆筍鮮蝦玉帶
Stir-fried Shrimp ,Scallops and Asparagus with XO Sauce

樹子蒸龍膽石斑
Steamed Giant Grouper with Tree Seeds and Fish Sauce

欖菜松阪豬炒飯
Matuzake Pork Fried Rice with Olive Pickles

蒜蓉鮮鮑時令蔬
Steamed Abalone and Vegetable with Minced Garlic

黑糖珍珠流沙球
Brown Sugar Pearls Custard Ball

芋頭珍珠西米露
Taro Cream Sweet Soup with Sago

寶島時令水果
Seasonal Fruits Platter

京悅軒套餐 NT\$1,680 + 10 %

迎賓開胃小品
Deluxe Appetizer Plate

港式燒臘三味
Assorted BBQ Platter

奶油龍蝦牛菲力 (紐西蘭牛肉) / 松阪豬
Roast Lobster and Stir-fried Beef Tenderloin (NZL Beef) / Matuzake

鮮人蔘紅棗雞燉翅
Double-boiled Shark's Fin Soup with Chicken , Red Dates and Ginseng

古法蒸時令鮮魚
Steamed Fish with Scallion Sauce

圓籠雙美點 (水晶鮮蝦餃 鮑魚蒸燒賣)
Signature Steamed Shrimp Dumplings and Steamed Abalone and Pork Shao Mai

銀杏山藥蘆筍蔬
Stir-fried Asparagus with Ginkgo Nuts and Yam

楊枝甘露
Mango Cream Sweet Soup with Sago and Pomelo

寶島時令鮮水果
Seasonal Fruits Platter

附贈 紅酒蜜雪兒 / 新鮮果汁 選一
Served with Michelle Red Wine or Fresh Juice





御膳蔬食套餐 NT\$ 880 + 10 %

迎賓開胃小品
Deluxe Appetizer Plate

鈺膳素齋 (醬燒杏菇 胡麻芥蘭)
Braised king oyster mushroom in Brown Sauce/ Chinese Kale
with Sesame Sauce

巴西蘑菇燉山藥
Brazil Mushroom Soup with Yam

碧綠醬炒猴頭菇
Stir-fried Crown Mushroom with Veggy

蟲草銀耳蒸百頁
Steamed Bai Ye Tofu with Chinese Caterpillar Fungus
and White Wood Ear

香椿野蔬素炒飯
Vegetable Fried Rice with Toona Sinensis Sauce

蠔汁菌菇燴時蔬
Braised Mushroom Vegetable in Vegetarian Soy Sauce

大理石黃金流砂包
Salted Egg Custard Bun

芒果楊枝甘露飲
Mango Cream Sweet Soup with Sago and Pomelo

寶島時令水果盤
Seasonal Fruit

◆ 信用卡優惠不適用
◆ 專案恕無法與其他優惠合併使用 (EX: 卡友優惠、餐券...)
The Project is Not Available with Other Promotions.
(EX: Credit Card Promotions, Coupons...)

御膳蔬食套餐 NT\$1,280 + 10 %

迎賓開胃小品
Deluxe Appetizer Plate

鈺膳素齋 (菌菇和風蔬 金棗山藥 冰鎮芥藍)
Mushroom Salad with Japanese Style Sauce/ Yam
with Kumquat Sauce/ Chinese Kale with Sesame Sauce

養生野菇燉韓松
Mushroom and Korean Matsutake Soup

茄汁黃雀時令蔬
Steamed Vegetable in Tofu pouches with Tomato Sauce

金湯百合鑲山藥
Yam with Lily and Pumpkin Suace

三絲春捲紅米飯
Red Rice Fried Rice with Deep-fried Vegetarian Spring Roll

蟲草冬菇娃娃蔬
Deep-Fried Baby Chinese Cabbage
with Chinese Caterpillar Fungus and Mushroom

黑糖珍珠流沙球
Brown Sugar Pearls Custard Ball

芋香珍珠西米露
Taro Cream Sweet Soup with Sago

寶島時令水果盤
Seasonal Fruit





果汁

FRESH JUICE / ジュース

柳橙原汁 Orange Juice オレンジジュース	NT\$ 180 / 杯
奇異果汁 Kiwi Juice キウイジュース	NT\$ 180 / 杯
西瓜汁 Watermelon Juice スイカジュース	NT\$ 180 / 杯

礦泉水

MINERAL WATER / ミネラルウォーター

沛綠雅汽泡水 Perrier ペリエ	NT\$ 100 / 330ml
愛維養礦泉水 Evian エビアン	NT\$ 100 / 500ml
普娜天然礦泉水 Acqua Panna アクアパンナ	NT\$ 250 / 1000ml

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 台湾ビール	NT\$ 160 / 600ml
百威啤酒 Budweiser (USA) バドワイザ	NT\$ 160 / 330ml
可樂那啤酒 Corona (Mexico) コロナ	NT\$ 160 / 330ml
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\$ 120 / 330ml

清酒

SAKE / さけ

獺祭 Dassai だっさい	NT\$ 1,080 / 300ml
---------------------	--------------------

國產酒

TAIWANESE WINE / 台灣のお酒國產酒

紹興酒 Shaohsing Wine しょうこうしゅ	NT\$ 360 / 600ml
陳年紹興酒 Taiwan v.o Shaohsing Wine しょうこう古酒	NT\$ 420 / 600ml
精釀陳紹 Premium v.o Shaohsing Wine 特級しょうこう古酒	NT\$ 720 / 600ml
58 度金門高粱酒 58% Kimmen Kaoliang Liquor 58% 金門こうりゃんしゅ	NT\$ 1,000 / 750ml
陳年高粱酒 Sorghum Wine こうりゃん古酒	NT\$ 3,800 / 600ml

紅酒

RED WINE / 赤ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2016 Stag's Leap Napa Valley Petite Shiraz	NT\$ 2,600
2014 Ridge Lytton Springs	NT\$ 2,600
2014/2016 Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	NT\$ 2,600
2016 Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,400
2016 Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah	NT\$ 1,200
2016 Beaulieu Vineyard BV California Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200

美國 AMERICAN (375ml)

2015 Robert Mondavi private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000
--	------------

法國 FRANCE (750ml)

2009 Ch.duhart Milon Pauillac	NT\$ 7,600
2013/2014 Ch.d'armailhac Pauillac	NT\$ 3,200
2014 Les Tourelles De Longueville, pauillac	NT\$ 3,200
2014/2016 Echo De Lynch Bages, pauillac	NT\$ 3,200
2010 Ch.Gontey Vieilles Vignes Saint Émilion	NT\$ 2,600
2011 Charmes De Kirwan Margaux	NT\$ 2,600
2009 Ch.Mondesir-Gazin Haut-mondesir, Cotes De Bourg	NT\$ 2,000
2017 Louis Latour Bourgogne Pinot Noir	NT\$ 1,500
2017 Bourgogne Rouge Lou Dumont	NT\$ 1,400
2015/2016 Cap Royal, Bordeaux Superieur	NT\$ 1,200

法國 FRANCE (375ml)

2014 Ch.d'armailhac Pauillac	NT\$ 2,000
------------------------------	------------

阿根廷 ARGENTINA (750ml)

2016 LUCA Malbec	NT\$ 1,900
2014/2016 LUCA Pinot Nior	NT\$ 1,700
2017 Terrazas Reserva Malbec	NT\$ 1,100

智利 CHILE (750ml)

2013 Don Melchor Cabernet Sauvignon	NT\$ 6,000
2013 Montes Purple Angel	NT\$ 3,600
2015/2016 Cancha Y Toro Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon Shiraz	NT\$ 1,400
2017 Concha Y Toro TRIO (Cab / Sau + Shiraz + Cabernet Franc)	NT\$ 1,200



紅酒

RED WINE / 赤ワイン

智利 CHILE (375ml)

2017 Vina Errazuriz Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
2018 Cancha Y Toro Diablo Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000
2016 Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,000

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2014/2016 Penfolds Bin 389 Cabernet/Shiraz	NT\$ 3,500
2017 Mitolo Jester Shiraz	NT\$ 1,300
2016 Mitolo 7th Son Grenache Shiraz	NT\$ 1,200
2017Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,100

義大利 ITALY (750ml)

2013 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG	NT\$ 3,500
2013 Langhe Rosso Monsordo DOC	NT\$ 2,100
2014 Castello Banfi Poggio Alle Mura Rosso Di Montalcino DOC	NT\$ 2,000
2014 Zonin Valpolicella Ripasso Superiore DOC	NT\$ 1,200
2013 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,000

義大利 ITALY (375ml)

2014 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,000
--	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

2006 Vega Sicilia Vinedos 5Ano	NT\$ 9,000
2004/2006 Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva	NT\$ 3,100
2010/2011 Muga Rioja Reserva Selección Especial	NT\$ 2,000
2014 Huerta de Albalá Taberner	NT\$ 1,900
2017 Huerta de Albalá Barbazul Tinto	NT\$ 1,100
2018 Quinta Milu Historia	NT\$ 1,000

葡萄牙 PORTUGAL (750ml)

2013 Vidigal Reserva dos Amigos Special Selection	NT\$ 1,200
2017 Portas de Lisboa, Vinho Reg. Lisboa	NT\$ 1,000

白酒

WHITE WINE / 白ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2018 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,400

美國 AMERICAN (375ml)

2016 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,000

德國 GERMANY (750ml)

2017 Dr. Loosen Riesling Spatlese NT\$ 2,200

2018 Dr. Loosen Riesling Kabinett NT\$ 1,400

2017 Dr. Loosen QBA NT\$ 1,000

西班牙 SPAIN (750ml)

2015 Zarate Winery Bico Da Ran NT\$ 1,300

2015/2016 Zarate Winery Fento Blanco NT\$ 1,200

2015 Rudeles Ribera Del Duero Valdebonita NT\$ 1,200

西班牙 SPAIN (500ml)

2015 Ximenez Spinola Old Harvest NT\$ 1,900

西班牙 SPAIN (375ml)

2016 La Guita Manzanilla NT\$ 1,200

法國 FRANCE (750ml)

2008 Louis Latour Corton-Charlemagne, Grand Cru NT\$ 5,400

2017 Louis Latour Chablis NT\$ 1,500

2013 Paul Jaboulet Aine Secret de Famille" Viognier NT\$ 1,200

義大利 ITALY (750ml)

2015 Gabbiano Promessa Pinot Grigio IGT Venezie NT\$ 1,000

Vinicola Zonin Moscato NT\$ 1,100

紐西蘭 NEW ZEALAND (750ml)

2017 Villa Maria Estate Private Bin Sauvignon Blanc NT\$ 1,200

匈牙利 HUNGARY (500ml)

2013 Tokaji Aszú,3 Puttonyos < 3 Puttonyos > NT\$ 2,600

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2017 Penfold Koonunga Hill Chardonnay NT\$ 1,100



香檳酒與氣泡酒

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE / シャンパーニュ と スパークリングワイン

法國 FRANCE (750ml)

Dom Perignon 2006	NT\$12,000
Moet & Chandon Rose	NT\$ 3,600
Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 3,000
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,700
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 2,500

法國 FRANCE (375ml)

Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 2,000
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,000
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 1,800

美國 AMERICAN (750ml)

2013 Beringer California White Zinfandel	NT\$ 1,000
--	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

Agusti Torello Mata Trapat Gran Reserva Roes Cava	NT\$ 1,000
2016 Agusti Torello Mata Reserva CAVA	NT\$ 1,000

烈酒

SPIRITS / スピリッツ

約翰走路 (藍牌)
ohnny Walker (Blue Label)

NT\$ 10,000 / 瓶

軒尼詩 X.O
Hennessy X.O

NT\$ 9,600 / 瓶

皇家禮砲 21 年
Royal Salute 21 Years

NT\$ 8,000 / 瓶

軒尼詩 V.S.O.P
Hennessy V.S.O.P

NT\$ 3,000 / 瓶

麥卡倫雪莉 12 年
Macallan (Pure Malt) 12 Years

NT\$ 2,800 / 瓶・NT\$ 380 / 杯

蘇格登 12 年
The Singleton of Glen Ord 12 Years

NT\$ 2,800 / 瓶・NT\$ 380 / 杯

百富 12 年
Balvenie 12 Years

NT\$ 2,800 / 瓶・NT\$ 380 / 杯

約翰走路 (綠牌) 15 年
Johnny Walker (Green label) 15 Years

NT\$ 2,500 / 瓶

約翰走路 (黑牌) 12 年
Johnny Walker (Black Label) 12 Years

NT\$ 2,000 / 瓶

起瓦士 12 年
Chivas Regal 12 Years

NT\$ 2,000 / 瓶

百齡罈 12 年
Ballantine's 12 Years

NT\$ 2,000 / 瓶





DIM-SUM

所有價格以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶 300 元 烈酒 500 元

請特別注意若您對某些食材過敏的情況，請事先告知服務人員

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知

All Prices are in New Taiwan Dollars and Subject to a 10% Service Charge Corkage Fee for Wine and Beverage NT\$300 Per Bottle, for Spirits NT\$500 Per Bottle Please Inform Our Staff of Any Food Allergies You May have Prior to Ordering Menu Selections are Subject to Change Without Prior Notice.

価格はすべて台湾ドルで、10%のサービス料が加算されます

ワインと飲み物の持ち込み料は 1 本あたり NT\$300、スピリッツ 1 本あたり NT\$500

特定の成分にアレルギーがある場合は、事前にスタッフにお申し付けください

メニューは予告なく変更されることがあります