



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、
あなたの味蕾から食べ物のおしさを経験するかもしれません。

	營業時間 Serving Time / 營業時間	最後點餐時間 Last order time / ラストオーダー時間
午餐 Lunch / 昼食	am.11:45 - pm.14:00	pm.13:30
晚餐 Dinner / 夕食	pm.17:30 - pm.21:00	pm.20:30

京悅軒均使用國產豬

All Cuisines Only Use Taiwan Pork in DIM-SUM.

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日前まだにご予約下さい)

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

鴨のみじん切りレタス巻き



XO四季豆火鴨絲

Stir-fried Duck and Green Bean with XO Sauce

鴨肉、インゲンとXOソース炒め

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



芋香鴨肉生滾粥

Duck Rice Porridge with Taro

タロイモと鴨のお粥

風味燒臘

Roast Meat / ロースト肉の盛り合わせ

醋溜海蜇 / 冷 NT\$360
Jellyfish with Sour and Spicy Sauce / Cold
クラゲと甘酢ソース / 冷たい

蔬果和風櫻桃鴨 / 冷 NT\$360
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

紹興醉雞卷 / 冷 NT\$380
Chicken Roll with Chinese Wine / Cold
鶏の紹興酒漬け / 冷たい

胡麻澎湖冰捲 / 冷 NT\$460
Neritic Squid with Sesame Sauce / Cold
澎湖アオリイカとゴマソース / 冷たい

鴻運乳豬雙拼盤 NT\$780
Suckling Pig Combination Platter
子豚の盛り合わせ

鴻運乳豬 NT\$580
Suckling Pig
子豚の丸焼き

雙味拼盤 NT\$480
BBQ Combination Platter
盛り合わせ

明爐烤鴨 NT\$380
Roasted Duck
ローストダック

蜜汁叉燒 NT\$360
Honey-glazed Char Siu Pork
ハニーソースチャーシュー

玫瑰豉油黑羽土雞 NT\$340
Braised Oil Free-range Chicken
鶏肉の醤油漬け

香蔥水晶黑羽雞 / 冷 NT\$360
Boiled Salty Free-range Chicken with Scallion Oil Sauce
鶏肉の塩漬けねぎソース掛け

秘製滷牛腱 / 澳洲牛肉 NT\$450
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

蒜香脆皮黑羽土雞 (半隻/一隻) 半隻/NT\$480
Garlic Deep-fried Crispy Free-range Chicken (Half/Whole) 一隻/NT\$880
鶏肉のガーリック風味揚げ (半分 / 一匹)

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) NT\$160
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)

鮑参肚絲翅羹 / 位 NT\$560
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

羊肚菌松茸響螺燉黑羽雞 / 位 NT\$580
Free-range Chicken and Whelk Soup with Morels and Matsutake / Person
アミガサタケ、松茸とツブ貝のチキンスープ

蔥燒花菇海參 NT\$800
Braised Sea Cucumber with Mushroom and Scallion in Oyster Sauce
きのこねぎのナマコオイスターソース煮込み

一品鮮鮑海味煲 NT\$880
Live Abalone Clay Pot with Shrimp and Scallop
エビとホタテの新鮮なアワビの土鍋料理

上湯金絲燕窩 / 位 NT\$980
Bird's Nest Soup in Chicken Broth / Person
燕の巣のチキンスープ

花膠濃湯煲雞件 / 位 NT\$1,200
Chicken and Fish Maw Creamy Broth / Person
チキンと魚の浮袋のスープ

巴西龍蝦 (避風塘/上湯/蒜蓉) NT\$1,320
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)

蠔皇南非吉品五頭鮑 / 位 NT\$1,380
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

 樹子鮮露蒸石斑 NT\$1,420
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

 黃燜小米燉金翅 / 位 NT\$1,600
Simmered Shark Fin Soup with Millet / Person
フカひれとあわの煮込み

 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/剝椒/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)

蔥香滑蛋蝦球 NT\$320

Stir-fried Shrimp and Scrambled Eggs with Spring Onion

小份/NT\$190

エビと卵のねぎ炒め

  XO 醬鮮蝦炒蘿蔔糕 NT\$360

Stir-fried Radish Cake and Shrimp in XO Sauce

小份/NT\$210

大根餅とエビのXOソース炒め

蒜香風沙鮮軟絲 NT\$400

Deep-fried Neritic Squid with Minced Garlic

小份/NT\$230

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

小份/NT\$260

エビのヒカマ、きのこ、セロリ、レタス炒め

富貴雙味蝦球 NT\$480

Deep-fried Shrimp Balls with Mayonnaise and Wasabi Sauce

小份/NT\$270

マヨネーズとわさびのエビボール

 麥片海大蝦 NT\$480

Cereal Shrimp

小份/NT\$270

エビとシリアル炒め

菠蘿糖醋龍鱈魚塊 NT\$480

Deep-fried Cod Fish Fillet with Pineapple in Sweet and Sour Sauce

小份/NT\$270

タラのフィレ肉のパイナップル添え

避風塘草蝦 NT\$560

Hong Kong Style Stir-fried Grass Shrimp with Minced Garlic and Dried Chili

小份/NT\$310

香港風エビのニンニク唐辛子炒め

   XO 醬炒干貝 NT\$600

Stir-fried Scallop with XO Sauce

小份/NT\$330

ホタテと XO ソース炒め

油泡百合蘆筍干貝 NT\$600

Stir-fried Sautéed Fresh Lily Buds, Scallops and Asparagus

小份/NT\$330

ゆりね、アスパラとホタテの炒め

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\$320
	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\$320
	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\$340
	蛋白蟹肉粟米羹 Egg White Soup with Crab and Corn とうもろこし、卵白とカニ肉のスープ	NT\$360
	瑤柱雪蛤海鮮羹 Hasma Soup with Bamboo Shoot and Dried Scallop キヌガサタケと干しホタテのハスマスープ	NT\$380
	蘆筍三鮮湯 Bamboo Shoot Soup with Scallop, Shrimp and Fish Fillet ホタテ、エビ、魚とキヌガサタケのスープ	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 豚ホルモン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
	鹹魚雞粒豆腐煲 Salted Fish, Chicken and Tofu in Clay Pot 塩魚、鶏肉と豆腐の煮込み	NT\$360
	椰香咖喱嫩雞煲(附麵包) 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
	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\$520
	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\$560
	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\$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
	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・MUTTON・BEEF・PORK / 鶏肉・マトン・牛肉・豚肉

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 小份/NT\$190
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 and Green Beans with Garlic 小份/NT\$190
ニンニクと大腸の炒め

 柚香蜜汁嫩里肌 NT\$360
Braised Pork Fillet with Grapefruit Sauce 小份/NT\$210
揚げ細切り豚ロース炒めザボンソース添え

  陳年老醋嫩子排 NT\$360
Stir-fried Pork with Mature Vinegar 小份/NT\$210
豚ロース炒め中国黒酢添え

 紅麴冰糖無錫骨 NT\$360
Wu-Shi Style Braised Pork Spareribs with Red Yeast and Crystal Sugar Sauce 小份/NT\$210
紅麴と氷砂糖のポークスペアリブ煮込み

 金沙杏菇香酥魚皮 NT\$360
Deep-fried Mushroom and Fish Skin with Satled Egg Yolk 小份/NT\$210
塩漬け卵黄のエリンギと揚げ魚の皮炒め

  XO醬節瓜松阪豬 NT\$420
Stir-fried Matsusaka Pork and Zucchini wirh XO sauce 小份/NT\$230
XO ソースのズッキーニとピートロ炒め

 欖菜鮮筍松阪豬 NT\$420
Stir-fried Matsusaka Pork with Kale Borecole and Asparagus 小份/NT\$230
オリーブピクルス、筍とピートロの炒め物

 韓式燒汁羊肩排 NT\$580
Braised Lamb Shoulder with Korean Sauce 小份/NT\$320
韓国ソースのラムショルダー炒め

 避風塘牛菲力 / 紐西蘭牛肉 NT\$620
Hong Kong Style Stir-fried Beef Tenderloin 小份/NT\$330
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

黑椒鴨肝牛菲力 / 紐西蘭牛肉 NT\$880
Stir-fried Beef Tenderloin and Duck Liver with Black Pepper Sauce/ NZL Beef 小份/NT\$470
フォアグラとブラックペッパーソースの牛ヒレ炒め/ニュージーランド産牛肉

 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 小份/NT\$160
	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(野菜の炒め方:あんかけ、にんにく、オイスターソース)	NT\$260 小份/NT\$160
	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 小份/NT\$170
	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 小份/NT\$170
	西紅柿蛋炒綜合蔬 Stir-fried Vegetables with Tomatoes and eggs トマト、卵と野菜の炒め物	NT\$280 小份/NT\$170
	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\$320 小份/NT\$190
	鹹魚茸炒娃娃蔬 Stir-fried Baby Cabbage and Salted Fish with Kipper 塩魚のミニキャベツ炒め	NT\$320 小份/NT\$190
	蟹肉燴絲瓜 Braised Crab Meat and Sponge Gourd へちまとカニ肉の煮込み	NT\$320 小份/NT\$190
	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 小份/NT\$210
	欖菜肉末四季豆 Stir-fried Green Beans with Kale Borecole and Meat オリーブピクルス、インゲンと豚ひき肉炒め	NT\$360 小份/NT\$210
	濃湯枝竹綜合蔬 Braised Mixed Vegetables and Bean Curd in Chicken Gravy ゆばと野菜の鶏肉スープ煮込み	NT\$380 小份/NT\$220
	黃悶雲耳浸絲瓜 Braised Fungus and Sponge Gourd with Chicken Gravy へちまときくらげの煮込み	NT\$380 小份/NT\$220
	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 小份/NT\$260

 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

鉦膳素食

Vegetarian Meal / ベジタリアンミール

- 

素什錦河粉

Stir-fried Flat Noodles with Mixed Vegetables

五目フォー

NT\$280

小份/NT\$170
- 

松子野蔬醬炒素飯

Vegetarian Fried Rice with Pine Nuts

松の実入り野菜チャーハン

NT\$280

小份/NT\$190
- 

羅漢素齋炆豆腐

Braised Vegetables and Bean Curd

野菜と豆腐煮込み

NT\$320

小份/NT\$190
- 

羅漢素齋廣炒麵

Guangzhou Style Vegetarian Fried Noodles

野菜ときのご入り広州焼きそば

NT\$320

小份/NT\$190
- 

原盅松茸燉菜膽 / 盅

Stewed Chicken Soup with Matsutake and Vegetables / Person

松茸とミニキャベツのスープ

位/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

小份/NT\$210
- 

香芹淮山拌雲耳

Stir-fried Fungus with Celery and Yam

セロリ、山芋ときくらげ炒め

NT\$360

小份/NT\$210
- 

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

小份/NT\$240

 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

川湘料理

Chuanxiang Styel Meal

- 

紅油鮮蝦雲吞 / 6 顆

Spicy Shrimp Wonton / 6pcs

ピリ辛エビワンタン/6個

NT\$280

小份/NT\$170
- 

江南口水雞

Saliva Chicken in Chinese-Jiangnan Style

江南風よだれとり

NT\$360

小份/NT\$210
- 

辣妹子涼拌牛肚 / 澳洲、紐西蘭牛肉

Cold Spicy Beef Tripe / AUS.NZL Beef

牛ハチノスのピリ辛和え / オーストラリア、ニュージーランド産

NT\$360

小份/NT\$210
- 

藤椒酸菜魚鍋

Pickled Cabbage and Fish Hot Pot with Sichuan Pepper

青山椒、白菜の酢漬けと魚の土鍋料理

NT\$420
- 

川辣皇醬脆鱔肥腸 / 國產豬肉

Stir-fried Eel and Pork Intestine with XO Sauce / Taiwan Pork

タウナギ、豚の大腸と四川唐辛子ソース炒め/ 台湾産豚肉

NT\$420

小份/NT\$240
- 

椒麻鮮蔬肥牛捲 / 美國牛肉 / 6 捲

Spicy Beef Rolls with Vegetables / American Beef / 6pcs

中華風ピリ辛ソースの牛肉と野菜巻き / アメリカ産牛肉 / 6枚

NT\$420

小份/NT\$240
- 

宮保嫩雞鮮蝦球

Kung Pao Chicken and Shrimp

宮保鶏丁とエビボール

NT\$480

小份/NT\$270
- 

香辣蘆筍牛菲粒 / 紐西蘭牛肉

Stir-fried Spicy Fillet and Asparagus / New Zealand Beef

アスパラガスと牛ヒレ炒め(辛) / ニュージーランド産牛肉

NT\$580

小份/NT\$320
- 

川味水煮肥牛片 / 美國牛肉

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

NT\$680

小份/NT\$370
- 

豆鼓鮮椒帶骨牛小排(附刈包) / 美國牛肉

Stir-fried Bone-in Short Rib with Fermented Soya Beans and Chilli

(Served with Taiwanese Burger) / USA Beef

骨付き牛ヒレ炒め発酵大豆と唐辛子添え(台湾式ハンバーグ) / アメリカ産牛肉

NT\$880

小份/NT\$470

 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

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
- 

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

小份/NT\$170
- 

廣州炒飯

Guangzhou Style Shrimp Fried Rice

広州風チャーハン

NT\$280

小份/NT\$170
- 



鮮蝦臘味生抽炒飯

Shrimp, Chinese Kale and Dried Sausage Fried Rice

エビとドライソーセージの薄口醤油チャーハン

NT\$320

小份/NT\$190
- 



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

小份/NT\$190
- 



乾炒松阪豬河粉

Matuzake Pork Fried Flat Noodles

ピートロの焼きフォー

NT\$360

小份/NT\$210
- 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

小份/NT\$210
- 

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

小份/NT\$210
- 烏魚子炒飯

Mullet Roe Fried Rice

カラスミチャーハン

NT\$380

小份/NT\$220
- 

廣州炒麵

Guangzhou Style Fried Noodles

広州焼きそば

NT\$420

小份/NT\$240
- 



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

	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
	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
	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\$120
	杏菇魚翅餃 / 3 塊 Steamed Shark Fin and Oyster Mushroom Dumplings / 3pcs エリンギとフカヒレ入り蒸し餃子 / 3 個	NT\$120
	鳳冠鮮菇餃 / 3 顆 Steamed Mushroom Dumplings / 3pcs きのこの蒸し餃子 / 3 個	NT\$120
	韭菜水晶餃 / 3 顆 Steamed Leek and Pork Dumplings / 3pcs エビ入りニラの蒸し餃子 / 3 個	NT\$120
	家鄉鹹水餃 / 3 顆 Deep-fried Savory Dumplings / 3pcs 揚げ餃子 / 3 個	NT\$120
	京悅軒酥皮叉燒包 / 2 顆 Baked Crispy BBQ Pork Buns / 2pcs ボーローチャーシューまんじゅう / 2 個	NT\$120
	小籠包 / 4 顆 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 BBQ Pork Puff Pastry / 3pcs ハニーソースのチャーシューパイ / 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
	葷菇腸粉 Steamed Mushroom Rice Roll きのこの腸粉	NT\$160
	炸兩腸粉 Steamed Fried Bread Stick Rice Roll 揚げパンの腸粉	NT\$160
	松露菌菇水晶餃 / 3 顆 Steamed Truffle and Mushroom Dumplings / 3pcs きのこの蒸し餃子トリュフ添え / 3 個	NT\$160
	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\$160
	香煎花枝餅 / 3 塊 Pan-fried Calamari Cake / 3pcs イカ餅 / 3 個	NT\$180
	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
	蘿蔔絲酥餅 / 3 顆 White Carrot Pie / 3pcs 千切り大根パイ / 3 個	NT\$180
	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\$210
	鮑魚燒賣 / 3 顆 Abalone Shao Mai / 3pcs アワビのシウマイ / 3 個	NT\$240
	干貝水晶湯餃 / 3 顆 Steamed Scallop and Pork Dumplings / 3pcs ホタテとエビ入リースープ餃子 / 3 個	NT\$240
	絲瓜鮮蝦小籠湯包 / 8 顆 Steamed Shrimp and Luffa Soup Dumplings / 8pcs ヘチマとエビ入り小籠包 / 8 個	NT\$260

甜品

DESSERT / デザート

	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
	芋泥奶香流砂包 / 2 顆 Steamed Taro Paste Bun / 2pcs タロイモ饅頭 / 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
	紅棗椰汁糕 / 3 顆 Steamed Jujube Red Dates and Coconut Milk Cake / 3 pcs ココナツミルクと赤いなつめの蒸しケーキ / 3個	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

🍷 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

京套餐 NT\$1,280 + 10 %

“JING” SET MENU / 京セットメニュー

迎賓開胃菜

Deluxe Appetizer Plate

おつまみ

京悅軒燒臘三味

Assorted Roast Meat Platter

ロースト肉一の盛り合わせ

老伙例湯

Daily Soup

本日のスープ

芝士牛油海大蝦

Deep-fried Shrimp with Cheese and Butter

揚げエビチーズとクリーム添え

古法蔭瓜蒸石斑

Steamed Grouper with Salted Cucumber and Fish Sauce

トウガンの醤油漬けのハタ蒸し

蟹肉臘味生抽炒飯

Crab Meat and Dried Sausage Fried Rice with Soy Sauce

カニ肉とドライソーセージの薄口醤油チャーハン

蒜蓉鮮鮑時令蔬

Steamed Abalone and Vegetable with Minced Garlic

アワビのにんにく蒸し旬の野菜添え

雲石黃金流沙包

Steamed Salted Egg Custard Bun

カスタード饅頭

芋頭珍珠西米露

Taro Cream Sweet Soup with Sago

タピオカ入りタロイモスープ

寶島時令水果

Seasonal Fruits Platter

旬の果物

悅套餐 NT\$1,680 + 10 %

“JOY” SET MENU / 悦セットメニュー

迎賓開胃菜

Deluxe Appetizer Plate

おつまみ

京悅軒燒臘三味

Assorted Roast Meat Platter

ロースト肉一の盛り合わせ

蒜茸銀絲蒸龍蝦

Steamed Lobste and Glass Noodle with Minced Garlic

もやしとロブスターのんにく蒸し

蟲草螺乾雞燉翅

Chicken and Shark fin Soup with Cordyceps Flower and Conch

虫草、鶏肉とツブ貝入りフカヒレのスープ

油泡百合鮮玉帶

Sautéed Fresh Lily Buds and Scallop

百合、エビとホタテ炒め

潮式慢燉帶骨牛小排 / 美國牛肉

Braised Bone-in Short Rib in Chaozhou Style / USA Beef

潮州風骨付き牛ヒレの醤油煮 / アメリカ産牛肉

蠔皇北菇扣原汁鮑魚

Braised Abalone and Mushroom with Spicy Sauce

アワビときのこのオイスターソース煮込み

現磨香濃杏仁露

Steamed Sweet Almond Milk (Fried Bread Stick)

杏仁茶(揚げパン付き)

寶島時令鮮水果

Seasonal Fruit

旬の果物

附贈 精選紅酒(杯) / 新鮮果汁(杯) 選一

Served with Red Wine or Fresh Juice (Choose one)

フランス赤ワイン / フレッシュジュース (どちらか一つを選んでください)





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
奇異果汁 Kiwi Juice キウイジュース	NT\$ 190 / 杯
西瓜汁 Watermelon Juice スイカジュース	NT\$ 190 / 杯
仲夏野莓(蔓越莓、藍莓、草莓、鳳梨、蘋果) Summer Berries (Cranberry, Blueberry, Strawberry, Pineapple, Apple) 夏のベリー(クランベリー、ブルーベリー、莓、パイナップル、リンゴ)	NT\$200 / 杯
翡翠綜合(奇異果、石蓮花、鳳梨、蘋果、芭樂) Jadeite (Kiwi, Echeveria, Pineapple, Apple, Grava) 翡翠(キウイ、オボロヅキ、パイナップルリンゴ、リンゴ、グアバ)	NT\$200 / 杯
熱情香芒(百香果、芒果、鳳梨、蘋果) Passion Mango (Passion Fruit, Mango, Pineapple, Apple) パッションマンゴー(パッションフルーツ、マンゴー、パイナップル、リンゴ)	NT\$200 / 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
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\$ 1,280 / 300ml
---------------------	--------------------

國產酒

TAIWANESE WINE / 台灣のお酒國產酒

精釀陳紹 Premium v.o Shaohsing Wine 特級しょうこう古酒	NT\$ 760 / 600ml
58 度金門高粱酒 58% Kimmen Kaoliang Liquor 58% 金門こうりゃんしゅ	NT\$ 1,200 / 750ml
陳年高粱酒 Sorghum Wine こうりゃん古酒	NT\$ 4,000 / 600ml

紅酒

RED WINE / 赤ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2014 Ridge Lytton Springs	NT\$ 2,700
2016 Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	NT\$ 2,700
2017/2018 Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,500
2016 Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah	NT\$ 1,300
2016 Beaulieu Vineyard BV California Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,300

美國 AMERICAN (375ml)

2014 Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
--	------------

法國 FRANCE (750ml)

2009 Ch. duhart Milon Pauillac	NT\$ 7,800
2013/2014 Ch. d'armailhac Pauillac	NT\$ 3,300
2014 Les Tourelles De Longueville, Pauillac	NT\$ 3,300
2016/2017 Echo De Lynch Bages, Pauillac	NT\$ 3,300
2010 Ch. Gontey Vieilles Vignes Saint Émilion	NT\$ 2,800
2011 Charmes De Kirwan Margaux	NT\$ 2,800
2009 Ch. Mondesir-Gazin Haut-mondesir, Cotes De Bourg	NT\$ 2,200
2020 Louis Latour Bourgogne Pinot Noir	NT\$ 1,600
2017/2018 Bourgogne Rouge Lou Dumont	NT\$ 1,500
2016 Cap Royal, Bordeaux Superieur	NT\$ 1,400

法國 FRANCE (375ml)

2014 Ch. d'armailhac Pauillac	NT\$ 2,200
-------------------------------	------------

阿根廷 ARGENTINA (750ml)

2012/2017 LUCA Malbec	NT\$ 2,000
2016/2017/2018 LUCA Pinot Nior	NT\$ 1,900
2017 Terrazas Reserva Malbec	NT\$ 1,300

智利 CHILE (750ml)

2013 Don Melchor Cabernet Sauvignon	NT\$ 6,500
2013 Montes Purple Angel	NT\$ 3,800
2017/2018 Cancha Y Toro Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon Shiraz	NT\$ 1,500
2018 Concha Y Toro TRIO (Cab / Sau + Shiraz + Cabernet Franc)	NT\$ 1,300

紅酒

RED WINE / 赤ワイン

智利 CHILE (375ml)

2013 Max Reserva Errazuriz Shiraz	NT\$ 1,300
2015 Cancha Y Toro Diablo Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200
2016 Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2016 Penfolds Bin 389 Cabernet/Shiraz	NT\$ 3,700
2014/2015 Mitolo Jester Shiraz	NT\$ 1,500
2013/2016 Mitolo 7th Son Grenache Shiraz	NT\$ 1,400
2018 Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (750ml)

2013/2015 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG	NT\$ 3,600
2013 Langhe Rosso Monsordo DOC	NT\$ 2,200
2014 Castello Banfi Poggio Alle Mura Rosso Di Montalcino DOC	NT\$ 2,200
2014 Zonin Valpolicella Ripasso Superiore DOC	NT\$ 1,400
2015/2016/2017 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,500

義大利 ITALY (375ml)

2014 Masi Campofiorin	NT\$ 1,200
-----------------------	------------

西班牙 SPAIN (375ml)

2006 Vega Sicilia Vinedos 5Ano	NT\$ 9,500
2004/2006 Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva	NT\$ 3,500
2015 Muga Rioja Reserva Selección Especial	NT\$ 2,200
2013 Huerta de Albalá Taberner	NT\$ 2,000
* 2018 Huerta de Albalá Barbazul Tinto	NT\$ 1,400
2018/2019 Quinta Milu Historia	NT\$ 1,200

葡萄牙 PORTUGAL (750ml)

2016 Vidigal Reserva dos Amigos Special Selection	NT\$ 1,400
2017 Portas de Lisboa, Vinho Reg. Lisboa	NT\$ 1,200

* 號符號標示品項，提供「單杯」服務
House Pouring is Available for Asterisk Items

白酒

WHITE WINE / 白ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2018/2019 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,500

美國 AMERICAN (375ml)

2016 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 1,200

德國 GERMANY (750ml)

2017 Dr. Loosen Riesling Spatlese NT\$ 2,400

2015/2018 Dr. Loosen Riesling Kabinett NT\$ 1,600

2019 Dr. Loosen QBA NT\$ 1,200

西班牙 SPAIN (750ml)

2015 Zarate Winery Bico Da Ran NT\$ 1,600

2015/2016 Zarate Winery Fento Blanco NT\$ 1,500

2015 Rudeles Ribera Del Duero Valdebonita NT\$ 1,400

西班牙 SPAIN (500ml)

2015 Ximenez Spinola Old Harvest NT\$ 2,000

西班牙 SPAIN (375ml)

2016 La Guita Manzanilla NT\$ 1,400

法國 FRANCE (750ml)

2008 Louis Latour Corton-Charlemagne, Grand Cru NT\$ 5,500

2018 Louis Latour Chablis NT\$ 1,600

2013 Paul Jaboulet Aine Secret de Famille" Viognier NT\$ 1,400

義大利 ITALY (750ml)

* Vinicola Zonin Moscato NT\$ 1,200

紐西蘭 NEW ZEALAND (750ml)

2019 Villa Maria Estate Private Bin Sauvignon Blanc NT\$ 1,400

匈牙利 HUNGARY (500ml)

2013 Tokaji Aszú,3 Puttonyos < 3 Puttonyos > NT\$ 2,800

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2018/2019/2020 Penfold Koonunga Hill Chardonnay NT\$ 1,200

* 號符號標示品項，提供「單杯」服務
House Pouring is Available for Asterisk Items



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)

2006/2008 Dom Perignon (Luminous)	NT\$15,000
2010 Dom Perignon	NT\$13,000
Moet & Chandon Rose	NT\$ 3,800
Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 3,200
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,800
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 2,600

法國 FRANCE (375ml)

Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 2,200
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,200
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 2,000

美國 AMERICAN (750ml)

2013 Beringer California White Zinfandel	NT\$ 1,200
--	------------

西班牙 SPAIN (500ml)

Agusti Torello Mata Trapat Gran Reserva Roes Cava	NT\$ 1,200
2016 Agusti Torello Mata Reserva CAVA	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (750ml)

Pink Moscato, Tosti	NT\$ 1,500
Prosecco	NT\$ 1,500

烈酒

SPIRITS / スピリッツ

約翰走路 (藍牌)
ohnny Walker (Blue Label)

NT\$ 12,000 / 瓶

軒尼詩 X.O
Hennessy X.O

NT\$ 12,000 / 瓶

皇家禮砲 21 年
Royal Salute 21 Years

NT\$ 12,000 / 瓶

軒尼詩 V.S.O.P
Hennessy V.S.O.P

NT\$ 3,600 / 瓶

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

NT\$ 3,600 / 瓶

蘇格登 12 年
The Singleton of Glen Ord 12 Years

NT\$ 3,600 / 瓶

百富 12 年
Balvenie 12 Years

NT\$ 3,600 / 瓶

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

NT\$ 3,600 / 瓶

約翰走路 (黑牌) 12年
Johnnie Walker (Black Label) 12 Year

NT\$ 3,000 / 瓶

起瓦士 12 年
Chivas Regal 12 Years

NT\$ 2,800 / 瓶

百齡罈 12 年
Ballantine's 12 Years

NT\$ 2,600 / 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