



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美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
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

點擊可跳轉至頁面 

餐飲年度專案

松柏廳包廂

明爐櫻桃鴨 / Cherry Valley Roasted Duck / 燒き鴨

精選茗茶 / Tea / お茶

風味燒臘・冷菜 / Assorted BBQ Platter / バーベキュー の盛り合わせ

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

海鮮饌 / Seafood / おすすめのオファー

羹・湯 | 煲仔飄香 / Thick and Clear Soup | Clay Pot / スープ・あつもの | 土鍋

風味小炒 / Chicken, Beef, Pork / 鶏肉.牛肉.豚肉

健康鮮蔬 / Healthy Vegetables / 健康野菜

米飯麵類 / Rice and Noodles / ご飯、麵類

甜品 / Dessert / デザート

多人分享餐 / Set Menu / セット

飲品 / Drinks / 飲み物

酒類 / Wine List / ビバレッジ リスト



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 Bank	卡 別 Credit Card	優惠內容 Discount
	美國運通Centurion卡 簽帳白金卡 (包含長榮簽帳白金卡) 信用白金卡 (包含晶華珍饈信用白金卡)	週一-週日(國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享 85 折優惠。 Regardless of weekdays or holidays, excluding national holidays, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
	世界卡 亞洲萬里通聯名世界卡 長榮航空聯名極致無限卡	平日 週一-週四(國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享 85 折優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
	卓越理財卡 無限卡 御璽卡 白金卡	平日 週一-週四(國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享 85 折優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get 15% discount on the total bill for lunch and dinner.
	信用卡 Visa金融卡(全卡)之持卡人	平日 週一-週四 (國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享 9 折優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get 10% discount on the total bill for lunch and dinner.
	信用卡 Visa金融卡(全卡)之持卡人	平日 週一-週四(國定假日除外) 午/晚餐時段 結帳金額享 9 折優惠。 From Monday to Thursday, excluding public holidays, get 10% discount on the total bill for lunch and dinner.
	全卡	
	全卡	

- 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2024年12月30日止。
The aforementioned promotional will until December 30, 2024.

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\$2,600

Cherry Valley Roasted Duck in 4 Styles of Recipes / 焼き鴨四種類食べれる
(需三天前預訂 / Must Reserve 3 Days In Advance / 3日まえまだにご予約下さい)

● 每餐限量6隻

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
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 |

🍡 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

明爐櫻桃半鴨二吃 NT\$1,350

Cherry Valley Roasted Duck in 2 Styles of Recipes / 焼き鴨二種類食べれる
(需三天前預訂 / Must Reserve 3 Days In Advance / 3日前までにご予約下さい)
◎ 每餐限量6隻

第一吃 Style 1 / 食べ方の一つ目
| 擇一種醬汁 Choose One 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



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 (テッカノン)	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





下

風味燒臘・冷菜

Assorted BBQ Platter / バーベキュー の盛り合わせ



江南口水雞

Chicken with Chili Oil

江南風よだれとり

NT\$360



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



招牌菜 / Signature Dish / シェフの特別料理



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



内含豬肉食材 / 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

鮑・参・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）

一品蠔汁南非鮑/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\$800
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\$1,600
Braised Shark Fin in Chicken Broth for One Person / 75g
フカヒレのチキンスープ煮 / きのこともし添え

 黃燜小米大排翅(2兩)/位 NT\$1,600
Simmered Shark Fin and Millet for One Person / 75g
フカヒレと粟の煮込み



海鮮饌

Seafood / シーフード

	玉腐龍膽魚件(清蒸/剝椒/樹子)/位	NT\$240
	Giant Grouper with Tofu for One Person (Steamed with Chill Pepper / Steamed/ 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\$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	
	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、きのこことセロリの炒め物、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)	
	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) (600-700g)	NT\$880
	Steamed Tiger Giant Grouper (Steamed / Steamed with Tangerine Peel)	
	ハタと木の実の蒸し (魚醤油 / 陳皮の中華風蒸し)	
	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)	

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

羹・湯

Thick and Clear Soup / スープ・あつもの

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 きのことチキンのスープ	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

煲仔飄香

Clay Pot / 土鍋

 宮保肥腸茄子煲 Kung Pao Pork Bung and Eggplant Claypot 豚ホルモンとなすの宮保炒め	NT\$320
沙茶金菇牛肉煲 / 澳洲牛肉 Beef Claypot with Enoki Mushroom in Taiwanese Satay Sauce / AUS Beef エノキタケと牛肉の台湾風サテソース煮 / オーストラリア産牛肉	NT\$360
 椰香咖哩嫩雞煲(附麵包) 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)	NT\$420
蟹粉海鮮豆腐煲 Seafood Tofu Claypot with Crab Roe 豆腐と海鮮の土鍋料理	NT\$580
 蔥薑鮮蝦銀絲煲 / 4隻 Prawn Claypot with Glass Noodles / 4pcs ねぎ、生姜、春雨とエビの土鍋料理 / 4個	NT\$560
蒜子龍膽魚球煲 Giant Grouper Fillet Claypot with Garlic 角切りタマカイとにんにくの土鍋料理	NT\$520



風味小炒

Chicken, Beef, Pork / 鶏肉・牛肉・豚肉

- 

蒜香四季豆肥腸

Deep-fried Pork Bung and Green Beans with Garlic

インゲン豆、ガーリックと大腸の炒め

NT\$320

小份/NT\$180
- 

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

NT\$420

小份/NT\$230
- 

避風塘牛菲力 / 巴拉圭牛肉

Sautéed Cantonese Crispy Garlic Style Fillet Steak / Paraguay Beef

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

NT\$680

小份/NT\$360
- 

川味水煮肥牛片 / 美國牛肉、國產松阪豬

Szechuan Poached Beef Brisket(Pork Neck) / U.S. Beef、Taiwan Pork

(牛肉 / ピートロ) スパイスー煮付け / アメリカ産牛肉、台湾産豚肉

NT\$680

小份/NT\$360
- 

紅油鮮蝦雲吞/6顆

Shrimp Wonton in Chili Oil / 6pcs

ピリ辛エビワンタン/ 6個

NT\$280
- 

欖菜松阪豬小炒

Stir-fried Pork Neck with Chinese Olive and Chinese Mustard

ピートロとオリーブピクルスの炒め

NT\$340

小份/NT\$190
- 

椒麻辣子雞

Stir-fried Chili Chicken with Szechuan Pepper

辣子雞 (ラースージー)

NT\$360

小份/NT\$200
- 

香根松花肥牛片

Stir-fried Beef Brisket with Preserved Eggs and Coriander Stems

ピータンと牛肉の炒め (スパイス添え)

NT\$480

小份/NT\$260
- 

蒜香脆皮黑羽土雞 (半隻/一隻)

Crispy Fried Chicken with Garlic (Half / Whole)

鶏肉のガーリック風味揚げ (半分 / 一匹)

半隻/NT\$500

一隻/NT\$960

| 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
- 

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

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



● 鉦膳素食 NT\$880/位

Vegetarian Meal / ベジタリアンミール

和風菌菇鮮果盤

Fruit and Mushroom Salad with Japanese Dressing
きのこと果物のサラダ 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



下

健康鮮蔬

Healthy Vegetables / 健康野菜

- 

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

NT\$300

小份/NT\$170
- 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

NT\$280

小份/NT\$160
- 

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

NT\$300

小份/NT\$170
- 

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

NT\$320

小份/NT\$180
- 

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

NT\$360

小份/NT\$200
- 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

NT\$360

小份/NT\$200
- 

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)

NT\$260

小份/NT\$150
- 

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

NT\$420

小份/NT\$230

| 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
- 

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

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



米飯麵類

Rice and Noodles / ご飯、麵類

	瑤柱魚片粥 / 位 Fish Fillet Congee with Dried Scallop for One Person 干しホタテと魚のお粥	NT\$180
	北菇雞片粥 / 位 Chicken Congee with Mushrooms for One Person きのこチキンのお粥	NT\$180
	烏魚子炒飯 Stir-fried Rice with Mullet Roe カラスミチャーハン	NT\$360 小份/NT\$200
	鮮蝦臘味生抽炒飯 Stir-fried Rice with Shrimp and Cured Meat in Light Soy Sauce 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\$180
	乾炒松阪豬河粉 Dry Stir-fried Flat Rice Noodles with Pork Neck Fillet ピートロの焼きフォー	NT\$360 小份/NT\$200
	乾炒牛肉河粉 / 澳洲牛肉 Dry Stir-fried Flat Rice Noodles with Beef / 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\$200
	蟹腿肉乾燒伊麵 Braised E-fu Noodles with Crab Meat カニ足入りタン麺	NT\$320 小份/NT\$180
	廣州炒麵 Crispy Pan-fried Noodles with Seafood 広州焼きそば	NT\$420 小份/NT\$230
	京悅軒紅燒牛肉麵 / 澳洲、紐西蘭牛肉 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	NT\$480

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

甜 品

Dessert / デザート

- 

芋泥西米露 / 冷
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

NT\$80
- 

楊枝甘露 / 冷
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

NT\$80
- 

芝麻糊 / 熱
Black Sesame Paste / Hot
ごまデザートスープ / 熱い

NT\$80
- 

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

NT\$180
- 

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

NT\$120

 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

 内含坚果食材 / 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

雙人合菜 NT\$1,180

Set Menu for 2 People / 二人前セット

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/きのこ山藥のチキンスープ

京悅燒味拼盤 / 擇二

玫瑰油雞/明爐烤鴨/蜜汁叉燒/醋溜海蜇

Cantonese BBQ Platter (Choices of Two)

Rose Soy Sauce Chicken / Roasted Duck / Honey-glazed Barbecue Pork / Jellyfish in Black Vinegar

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)

鶏肉の醤油漬け/ローストダック/はちみつソースチャーシュー/クラゲの甘酢あん

風味小炒(擇一)

宮保嫩雞球/黑棗汁小排骨/蔥薑雲耳牛肉煲

Chicken, Beef, Pork (Choices of One)

Kung Pao Chicken / Deep-fried Spare Ribs in Sweet Sauce with Prunes

/ Beef Claypot with Black Fungus

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)

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

海鮮珍饌(擇一)

滑蛋鮮蝦球/糖醋溜魚片/清炒鮮軟絲

Seafood (Choices of One)

Stir-fried Scrambled Eggs with Shrimp / Deep-fried Fish Fillet in Sweet and Sour Sauce

/ Stir-fried Oval Squid

海鮮料理(下記メニューから一つを選択)

エビと卵の炒め物/角切りタマカイの甘酢煮(フルーツ添え)

/ 塩漬け卵黄、ピータンと旬野菜の炒め物

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/鶏肉の醤油漬け

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

One Type of Hot Tea

お茶(1種類)

四人合菜 NT\$2,600

Set Menu for 4 People / 四人前セット

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

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

冰鎮胡麻芥蘭

Chinese Kale in Sesame Sauce / Cold

カイランの胡麻和え / 冷たい

奶香麥片海大蝦

Cereal Shrimp

エビとシリアル炒め

鮮果金棗嫩子排

Fried Pork Tenderloin with with Diced Fresh Fruits and Kumquat Sauce

スペアリブの甘酢煮プルーン添え

蔥薑龍膽魚球煲

Giant Grouper Fillet Claypot with Spring Onion

角切りタマカイとねぎの土鍋料理

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 NT\$4,800

Set Menu for 6 People / 六人前セット

京悅燒味拼盤 / 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

XO醬炒軟絲

Stir-fried Oval Squid in XO Sauce

あおりいかのXOソース炒め

| 擇二 Choose Two 二択 |

香根松花肥牛肉

紅麴無錫排骨 / 蒜香羊肩排

三杯杏菇松阪豬 / 椒麻辣子雞

Stir-fried Beef Brisket with Preserved Eggs and Coriander Stems

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

Sanbei Pork Neck with King Oyster Mushroom / Stir-fried Chili Chicken with Szechuan Pepper

ピータンと牛肉の炒め (スパイス添え)

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)

エリンギとピータロの三杯炒め / 辣子雞 (ラーズージー)

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

濃湯海味什菜煲

Seafood Soup with Assorted Vegetables

多種野菜とシーフードのスープ

芋泥西米露

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 NT\$6,000

Set Menu for 8 People / 八人前セット

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、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

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

台式紅燒海鮮羹

Taiwanese Braised Seafood Soup

台湾風シーフードのあつもの

松露醬爆炒干貝

Sautéed Scallops with Truffle Sauce

ホタテ貝のトリュフソース炒め

蒜蓉白玉蒸鮮鮑

Steamed Fresh Abalone with Garlic and Winter Gourd

冬瓜とアワビのガーリック蒸し

南乳風沙香酥骨

Crispy Pork Ribs with Fermented Red Bean Curd

スペアリブの揚げ物とガーリックの南乳炒め

鮮露野菌時令蔬

Seasonal Vegetables and Wild Mushrooms in Soy Essence

きのこ野菜の醤油炒め

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
西瓜汁 Watermelon Juice スイカジュース	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 (Straeberry 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 アクアパンナ	NT\$ 250 / 1000ml
沛綠雅汽泡水 Perrier ペリエ	NT\$ 100 / 330ml

啤酒

Beer / ビール

台灣金牌啤酒 Taiwan Gold Medal Beer 台湾ゴールドビール	NT\$ 160 / 600ml
台灣啤酒 Taiwan Beer 台湾ビール	NT\$ 160 / 600ml
可樂娜啤酒 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\$ 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



紅酒

Red Wine / 赤ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2014 Ridge Lytton Springs	NT\$ 4,000
2016 Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	NT\$ 5,700
2016 Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah	NT\$ 1,600

美國 AMERICAN (375ml)

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

法國 FRANCE (750ml)

2009 Ch.duhart Milon Pauillac	NT\$ 12,000
2013/2014 Ch.d'armailhac Pauillac	NT\$ 5,000
2015 Les Tourelles De Longueville,Pauillac	NT\$ 5,600
2016/2017 Echo De Lynch Bages,Pauillac	NT\$ 5,000
2011 Charmes De Kirwan Margaux	NT\$ 3,900
2009 Ch.Mondesir-Gazin Haut-mondesir, Cotes De Bourg	NT\$ 2,900
2020 Louis Latour Bourgogne Pinot Noir	NT\$ 3,200
2018 Cap Royal, Bordeaux Superieur	NT\$ 2,000

法國 FRANCE (375ml)

2014 Ch.d'armailhac Pauillac	NT\$ 3,200
------------------------------	------------

阿根廷 ARGENTINA (750ml)

2017 LUCA Malbec	NT\$ 3,000
2016/2017 LUCA Pinot Nior	NT\$ 2,800
2018 Terrazas Reserva Malbec	NT\$ 1,900

智利 CHILE (750ml)

2013 Don Melchor Cabernet Sauvignon	NT\$ 9,500
2013 Montes Purple Angel	NT\$ 5,600
2017/2018 Cancha Y Toro Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon Shiraz	NT\$ 1,800
* 2019 Concha Y Toro TRIO (Cab / Sau + Shiraz + Cabernet Franc)	NT\$ 1,300 NT\$ 280/杯

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



紅酒

Red Wine / 赤ワイン

智利 CHILE (375ml)

2013 Max Reserva Errazuriz Shiraz	NT\$ 1,600
2015 Cancha Y Toro Diablo Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,500
2016 Luis Felipe Edwards Pupilla Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,500

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2016 Penfolds Bin 389 Cabernet/Shiraz	NT\$ 5,500
2015 Mitolo Jester Shiraz	NT\$ 2,200
2013/2016 Mitolo 7th Son Grenache Shiraz	NT\$ 2,800
2018/2019 Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon	NT\$ 1,600

義大利 ITALY (750ml)

2013/2015 Tommasi Amarone della Valpolicella Classico DOCG	NT\$ 5,500
2014 Langhe Rosso Monsordo DOC	NT\$ 3,300
2014 Castello Banfi Poggio Alle Mura Rosso Di Montalcino DOC	NT\$ 3,200
2022 Zonin Valpolicella Ripasso Superiore DOC	NT\$ 2,200
2015/2016/2017 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,900

義大利 ITALY (375ml)

2014 Masi Campofiorin	NT\$ 1,300
-----------------------	------------

西班牙 SPAIN (750ml)

2006 Vega Sicilia Vinedos 5Ano	NT\$ 14,000
2004/2006 Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva	NT\$ 4,500
2016 Muga Rioja Reserva Selección Especial	NT\$ 3,400

葡萄牙 PORTUGAL (750ml)

2016 Vidigal Reserva dos Amigos Special Selection	NT\$ 1,800
2017 Portas de Lisboa, Vinho Reg. Lisboa	NT\$ 1,000

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



白酒

Whitie Wine / 白ワイン

美國 AMERICAN (750ml)

2018/2019 Robert Mondavi Private Selection Chardonnay NT\$ 2,100

美國 AMERICAN (375ml)

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

德國 GERMANY (750ml)

2017 Dr. Loosen Riesling Spatlese NT\$ 3,500

2018 Dr. Loosen Riesling Kabinett NT\$ 3,500

2019 Dr. Loosen QBA NT\$ 1,600

西班牙 SPAIN (750ml)

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

2015/2016 Zarate Winery Fento Blanco NT\$ 1,800

2015 Rudeles Ribera Del Duero Valdebonita NT\$ 2,000

西班牙 SPAIN (500ml)

2015 Ximenez Spinola Old Harvest NT\$ 3,000

西班牙 SPAIN (375ml)

2016 La Guita Manzanilla NT\$ 1,200

法國 FRANCE (750ml)

2008 Louis Latour Corton-Charlemagne, Grand Cru NT\$ 8,600

2021 Louis Latour Chablis NT\$ 3,500

2013 Paul Jaboulet Aine Secret de Famille" Viognier NT\$ 1,600

義大利 ITALY (750ml)

* Vinicola Zonin Moscato NT\$ 900
NT\$ 260/單

紐西蘭 NEW ZEALAND (750ml)

2019 Villa Maria Estate Private Bin Sauvignon Blanc NT\$ 1,600

澳大利亞 AUSTRALIA (750ml)

2018/2019/2020 Penfold Koonunga Hill Chardonny NT\$ 1,600

* 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)	
2010 Dom Perignon	NT\$18,000
Moet & Chandon Rose	NT\$ 6,000
Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 5,000
Moet & Chandon Brut	NT\$ 4,300
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 5,000

法國 FRANCE (375ml)	
Veuve Clicquot Ponsardin (VCP)	NT\$ 3,200
Moet & Chandon Brut	NT\$ 2,500
Laurent-Perrier Brut NV	NT\$ 2,600

西班牙 SPAIN (500ml)	
Agusti Torello Mata Trapat Gran Reserva Roes Cava	NT\$ 2,300
Agusti Torello Mata Reserva Cava	NT\$ 2,200

義大利 ITALY (750ml)	
Pink Moscato, Tosti	NT\$ 1,500



烈酒

Spirits / スピリッツ

約翰走路 (藍牌) Johnnie Walker (Blue Label)	NT\$ 12,000 / 瓶
約翰走路 (綠牌) 15年 Johnnie Walker (Green Label) 15 Years	NT\$ 2,500 / 瓶
約翰走路 (黑牌) 12年 Johnnie Walker (Black Label) 12 Year	NT\$ 1,500 / 瓶
軒尼詩 X.O Hennessy X.O	NT\$ 15,000 / 瓶
皇家禮砲 21 年 Royal Salute 21 Years	NT\$ 7,000 / 瓶
軒尼詩 V.S.O.P Hennessy V.S.O.P	NT\$ 4,000 / 瓶
麥卡倫雙桶12年 Macallan (Double Cask) 12 Years	NT\$ 5,500 / 瓶 NT\$ 460 / 杯
麥卡倫雪莉桶12年 Macallan (Sherry Cask) 12 Years	NT\$ 6,700 / 瓶 NT\$ 600 / 杯
蘇格登 12 年 The Singleton of Glen Ord 12 Years	NT\$ 3,000 / 瓶 NT\$ 450 / 杯
百富 12 年 Balvenie 12 Years	NT\$ 3,900 / 瓶 NT\$ 500 / 杯
起瓦士 12 年 Chivas Regal 12 Years	NT\$ 1,800 / 瓶
百齡罈 12 年 Ballantine's 12 Years	NT\$ 1,800 / 瓶



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。)