



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円で、別に10%サービス料がかかります



乳猪雙味拵

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)

港式雙味拵

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)

火雲邪神烤乳猪

NT\$580

Roasted Crispy Suckling Pig

子豚のバリバリ焼き

明爐烤鸭

NT\$360

Roasted Duck Platter

カモの窯焼き

玫瑰油雞

NT\$320

Cantonese Style Rose Golden Roasted Chicken

ローズ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



秘製牛腩

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



避風塘牛菲力

Stir-Fried Tenderloin with Garlic and Spices
ヒレのガーリックチップ焼き

NT\$680



黑椒牛菲力

Stir-Fried Tenderloin with Black Pepper Sauce
ヒレのブラックペッパー焼き

NT\$660

薑蔥炒肥牛

Stir-Fried Beef Chuck with Ginger and Spring onion
生姜とネギの牛肉炒め

NT\$420

芥藍炒肥牛

Stir-Fried Beef Chuck with Chinese Kale
芥藍 (カイラン) と牛肉炒め

NT\$420

白灼肥牛

Poached Beef Chuck with Soy Sauce
冷やし牛しゃぶの香味ソースかけ

NT\$420



XO醬爆松坂

Stir-Fried Pork Jowl with XO Sauce

ピートロのXOソース炒め

NT\$500

京都焗肉排

Deep-Fried Pork with Kyoto Style Sweet and Sour Sauce

酢豚風スペアリブ

NT\$300

鮮果咕咾肉

Sweet and Sour Pork with Fruits

フルーツ入り酢豚

NT\$380

孜然羊小排

Stir-Fried Lamb Chops with Cumin

骨付きラム肉の孜然(クミン)焼き

NT\$420

蒜香羊小排

Stir-Fried Lamb Chops with Garlic

骨付きラム肉のガーリックチープ焼き

NT\$420



黑椒羊小排

Stir-Fried Lamb Chops with Black Pepper

骨付きラム肉のブラックペッパー焼き

NT\$420



XO醬炒鮮貝

Stir-Fried Scallops with XO Sauce

貝柱のXOソース炒め

NT\$600



XO醬炒大蝦

Stir-Fried Shrimps with XO Sauce

エビのXOソース炒め

NT\$560

山葵海大蝦

Stir-Fried Shrimps with Wasabi Sauce

わさびとエビ炒め

NT\$520

清炒海大蝦

Stir-Fried Shrimps with Vegetables

エビの塩炒め

NT\$420

一品海鮮煲

Pot Stewed Shrimps and Scallops
with Tofu and Vegetables

絶品の海産スープ

NT\$380

上湯娃娃菜

Stewed Baby Cabbage In Supreme Broth
上級のハクサイポタージュ

NT\$360

濃湯娃娃菜

Stewed Baby Cabbage In Thick Soup
ハクサイのポタージュ

NT\$300

海味什菜煲

Pot Stewed Vegetables with Supreme Broth
野菜と海産の中華風スープ

NT\$320



清炒芥藍

Stir-Fried Chinese Kale
芥藍（カイラン）の塩炒め

NT\$240



清炒西蘭花

Stir-Fried Broccoli
ブロッコリーの塩炒め

NT\$240



清炒時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables
旬野菜の塩炒め

NT\$220



清炒蘆筍

Stir-Fried Asparagus
アスパラガスの塩炒め

NT\$300



紅花綠葉

Stewed Shrimps and Scallops in Tomato with
Supreme Broth
赤い花と青葉
（トマトの中に見柱、エビ、キクラゲ入り）

NT\$380



竹筍燒豆腐

Braised Tofu With Bamboo Fungus
キヌガサタケと豆腐焼き

NT\$320



Noodles/Rice
ご飯・麺類

乾炒牛河

Stir-Fried Rice Noodle with Beef
牛肉の焼きフォー

NT\$280

乾炒豬河

Stir-Fried Rice Noodle with Pork
豚肉の焼きフォー

NT\$260

皮蛋瘦肉粥/位

Minced Pork Porridge with Preserved Egg
ピータンと豚肉のおかゆ

NT\$120



不吃後悔牛肉麵

Braised Beef Noodle Soup
食わずに後悔! 牛肉麵

NT\$480

食神叉燒飯

BBQ Pork On Rice
シュフのチャーシューハン

NT\$260

白酒鳶鳶魚子炒飯

Fried Rice with Mullet Roe、Shrimp Roe and Vegetables
白ワインとカラスミチャーハン

NT\$380

松露海鮮炒飯

Fried Rice with Seafood and Truffle
トリュフの海産チャーハン

NT\$360

廣州炒飯

Cantonese Fried Rice
広州チャーハン

NT\$260

青椒牛肉炒飯

Fried Rice with Bell Pepper and Beef
ピーマンと牛肉チャーハン

NT\$280



松露素炒飯

Vegetarian Fried Rice with Truffle
トリュフチャーハン

NT\$260



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



韓松茸菇湯

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

蜜汁叉燒酥/2顆

Baked Pastry Puffs with Barbecued Pork/2pcs
はちみつチャーシュー入りパイ/2個

NT\$70**家鄉鹹水角/2顆**

Deep-Fried Sweet Rice Dumpling with Minced Pork/2pcs
豚肉入り揚げ団子/2個

NT\$60**魚卵鮮燒賣/2顆**

Steamed Sui Mai with Shrimp Roe/2pcs
たらこ入りシュウマイ/2個

NT\$60**鼓汁蒸排骨**

Steamed Pork Spareribs with Black Bean Sauce/2pcs
ばいこーの黒豆味噌蒸す

NT\$100**Xo醬鳳爪**

Braised Chicken Feet with XO Sauce
鶏脚 (もみじ) のXOソース蒸す

NT\$100**鮮竹牛肉丸/2顆**

Steamed Beef Balls with Beancurd Skin/2pcs
湯葉と牛肉団子/2個

NT\$70**牛肉腸粉**

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

NT\$220**蝦仁腸粉**

Steamed Vermicelli Rolls with Shrimps
エビ入り腸粉(蒸し春巻き)

NT\$180**蕈菇腸粉**

Steamed Vermicelli Rolls with Mushroom
キノコ入り腸粉(蒸し春巻き)

NT\$120**蘿蔔糕/2塊**

Pan-Fried Turnip Cake/2pcs
ルオボガオ(大根もち)/2個

NT\$60**香煎花枝餅/2塊**

Pan-Fried Squid Cake/2pcs
パリパリイカすり身焼き/2個

NT\$60**蝦仁腐皮捲/2塊**

Beancurd Skin Rolls with Shrimp/2pcs
エビの湯葉巻き/2個

NT\$80**小金魚/2顆**

Steamed Shrimp Dumplings/2pcs
金魚ハーカオ (海老餃子)/2個

NT\$120**金元寶**

Stewed Meat Dumplings in Supreme Broth
インゴット (中華まんスープ)

NT\$260



Dessert
スイーツ



椰香紅豆糕/2塊

Coconut Milk Red Bean Jelly/2pcs
ココナッツあんこケーキ/2個

NT\$70

蛋塔/2個

Egg Tarts/2pcs
エッグタルト/2個

NT\$70



芋香西米露

Sago Sweet Soup with Taro
タピオカの里芋味

NT\$70

芝麻糊

Sesame sweet soup
黒ごま糊(のり)

NT\$70

核桃糊

Hazelnut Sweet Soup
クルミ糊(のり)

NT\$80

奶黃流沙包/2粒

Creamy Custard Buns/2pcs
カスタードまん/2個

NT\$60

三餃關係

Deep Fried Dumpling with Banana Slice and Cheese
三つの餃子関係(チーズとバナナ入り)

NT\$60