

# 明爐櫻桃鴨四吃 NT\$2,400

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

(需三天預訂 / Requires 3 Days Advance Notice / 3日まえだにご予約下さ)

## 第一吃 THE FIRST COOKING METHOD / 第一の食べ方

明爐片皮鴨 / 乳猪醬・金桔醬・藍莓醬

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

焼き鴨の 슬라이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

Wok-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

# Lunch

## 午餐

### 芮波主菜

Selection Main Course / 特選メインコース料理

- |   |            |
|---|------------|
| <b>義式香料香煎雞腿排</b><br>Pan-fried Chicken Thigh with Italian Seasoning<br>チキンスターキイタリアン風ソテースライス                                      | NT\$ 700   |
| <b>法式帶骨豬排(台灣豬肉)</b><br>French Spareribs Pork Chops (Taiwan Pork)<br>骨付きポークスターキフランス風ソテー (台湾産豚肉)                                  | NT\$ 780   |
| <b>挪威鮭魚搭菠菜奶油醬</b><br>Grilled Norwegian Salmon with Spinach Cream Sauce<br>ノルウェーサーモンとほうれん草のクリームソース掛け                             | NT\$ 880   |
| * <b>嫩煎頂級菲力搭干貝(紐西蘭牛肉)</b><br>Pan-fried Premium Filet Mignon with Scallop (New Zealand Beef)<br>トップヒレスターキソテーのホタテ添え (ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 980   |
| * <b>加拿大波士頓龍蝦</b><br>Boston Lobster<br>カナダロブスター   | NT\$ 1,600 |

### 異國風味料理

Exotic Cuisine / エキゾチックな料理

- |   |          |
|---|----------|
| <b>義式馬鈴薯燉牛臉頰(紐西蘭牛肉)</b><br>Braised Beef Cheeks with Gnocchi (New Zealand Beef)<br>イタリア風牛の頬肉とジャガイモ煮込み(ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 980 |
| <b>綠咖哩軟殼蟹搭中式刈包</b><br>Soft Shell Crab Green Curry with Gua Bao<br>グリーンカレーソフトシェルクラブの饅頭で挟む                          | NT\$ 980 |
- \* 號標記之主餐，贈送主廚開胃前菜與精選紅酒或白酒一杯或生啤酒一杯  
Appetizer and Red Wine / White Wine / Draft Beer Served with Selection of Main Course.  
(Only Available for Asterisk Items)
- \* の料理は前菜と赤ワイン / 白ワイン/生ビールを提供致します。

◆

均可無限享用自助海鮮沙拉吧

單點自助海鮮沙拉吧 | 成人每位NT\$520・兒童每位NT\$380

價格以主食為主，餐點須酌收10%服務費

午餐時間 | 11:30-14:00

Unlimited Seafood Salad Bar for All Guests

Seafood Salad Bar À La Carte | Adult NT\$520 · Children NT\$380

Price Based on Main Courses Only, All Meals are Subject to 10% Service Charge

Hours of Operation Lunch | 11:30-14:00

ビュッフェシーフードサラダバーは食べ放題でございます

単品ビュッフェシーフードサラダバー | 大人NT\$520 威 子供NT\$380

すべての価格はメニュー通り・10%サービス料をがかかります

ランチ時間 | 11:30-14:00

# Lunch

## 午餐

### 義大利麵/飯

Spaghetti / Risotto パスタ / リゾット

- 
- |  |          |
|--|----------|
| <b>皇家奶油培根燉飯(台灣豬肉)</b><br>Creamy Bacon Risotto (Taiwan Pork)<br>ロイヤルのベーコンクリームリゾット(台灣產豚肉)                          | NT\$ 650 |
| <b>白酒蛤蠣義大利麵</b><br>Clams with White Wine Spaghetti<br>はまぐりと白ワインのパスタ  | NT\$ 850 |
| <b>宮保辣蝦義大利麵</b><br>Kung Pao Shrimp Spaghetti<br>海老のピリ辛ソースパスタ   | NT\$ 850 |
| <b>紅酒牛菲力燉飯(紐西蘭牛肉)</b><br>Filet Mignon Risotto with Red Wine (New Zealand Beef)<br>赤ワインとビーフステーキのリゾット(ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 980 |
| <b>威尼斯中卷墨魚麵</b><br>Venetian Neritic Squid with Cuttlefish Ink Pasta<br>ベネチアンアオリイカとイカスミパスタ                        | NT\$ 980 |

### 精選蔬食(奶蛋素)

Vegetarian (Ovo-lacto Vegetarian)

特選ベジタリアン料理 (ラクト・オボ・ベジタリアン)

- 
- |  |          |
|--|----------|
| <b>松露蕈菇鮮蔬義大利麵/燉飯</b><br>Truffle Spaghetti / Risotto with Mushrooms and Vegetables<br>トリュフと茸入りの野菜パスタ / リゾット | NT\$ 650 |
| <b>南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯</b><br>Pumpkin Vegetable Spaghetti / Risotto<br>野菜のカボチャパスタ / リゾット                           | NT\$ 850 |

### 兒童餐 NT \$380 (限定12歲以下)

Children's Meal NT \$380 (Limited for Age Under 12-Year-Old)

お子様ランチ NT \$380 (12歲以下のお子様限定)

- 
- |   |
|---|
| <b>兒童咖哩飯(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)</b><br>Curry Rice (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker)(Taiwan/Canada Pork)<br>お子様ランチカレーライス(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)<br>(台灣/カナダ産豚肉)             |
| <b>兒童肉醬麵(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)</b><br>Spaghetti Bolognese (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker)<br>(Taiwan/Canada Pork)<br>お子様ランチボロネーゼ(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)<br>(台灣/カナダ産豚肉) |

# Dinner

## 晚餐

### 激瀟主菜

Selection Main Course / 特選メインコース料理

- |  |            |
|--|------------|
| <b>義式香料烤法國半雞</b><br>Grilled Chicken with Italian Seasoning(Half)<br>チキンフランス風ソテースライス(半羽)  | NT\$ 1,080 |
| <b>噶瑪蘭戰斧豬排(台灣豬肉)</b><br>Kavalan Tomahawk Pork Chops (Taiwan Pork)<br>クバラントマホークポークステーキ(台湾産豚肉)   | NT\$ 1,080 |
| <b>地中海烤海鮮(明蝦、干貝、鮭魚)</b><br>Grilled Seafood (Prawns, Scallops, Salmon)<br>地中海シーフードの鉄板焼き(車エビ、ホタテ、サーモン)   | NT\$ 1,080 |
| * <b>嫩煎菲力佐鵝肝醬(紐西蘭牛肉)</b><br>Pan-fried Filet Mignon with Foie Gras (New Zealand Beef)<br>ヒレのソテーとフォアグラ(ニュージーランド産牛肉)  | NT\$ 1,280 |
| * <b>蘇菲52度牛小排(美國牛肉)</b><br>料理方式為低溫熟成・建議熟度為七分熟<br>Sous Vide Beef Ribs<br>Beef ribs use 52 degrees low temperature ripening becomes steak medium well(U.S. Beef)<br>スウヴィー52°C 低溫真空調理法なので、ミディアムウェルをおすすめします(アメリカ産牛肉) | NT\$ 1,280 |
| * <b>嫩煎紐西蘭小羔羊</b><br>料理方式為低溫熟成・建議熟度為七分熟<br>NZ French Lamb Rack<br>Low temperature cooking for Main Meals, Recommended Medium-well<br>マトンチョップニュージーランド風ソテー<br>スウヴィー52°C 低溫真空調理法なので、ミディアムウェルをおすすめします                | NT\$ 1,580 |
| * <b>波士頓龍蝦搭嫩煎菲力(紐西蘭牛肉)</b><br>Boston Lobster with Filet Mignon (New Zealand Beef)<br>ロブスター&牛ヒレステーキの鉄板焼き(ニュージーランド産牛肉)   | NT\$ 2,000 |

### 異國風味料理

Exotic Cuisine / エキゾチックな料理

- |   |          |
|---|----------|
| <b>義式馬鈴薯燉牛臉頰(紐西蘭牛肉)</b><br>Braised Beef Cheeks with Gnocchi (New Zealand Beef)<br>イタリア風牛の頬肉とジャガイモ煮込み(ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 980 |
| <b>綠咖哩軟殼蟹搭中式刈包</b><br>Soft Shell Crab Green Curry with Gua Bao<br>グリーンカレーソフトシェルクラブの饅頭で挟む                          | NT\$ 980 |

- \* 號標記之主餐・贈送主廚開胃前菜與精選紅酒或白酒一杯或生啤酒一杯  
Appetizer and Red Wine / White Wine / Draft Beer Served with Selection of Main Course.  
(Only Available for Asterisk Items)
- \* の料理は前菜と赤ワイン / 白ワイン/生ビールを提供致します。

◆  
均可無限享用自助海鮮沙拉吧  
價格以主餐為主・餐點須酌收10%服務費  
晚餐時間 | 18:00-21:00

Unlimited Seafood Salad Bar for All Guests  
Price Based on Main Courses Only, All Meals are Subject to 10% Service Charge  
Hours of Operation Dinner | 18:00-21:00

ビュッフェシーフードサラダバーは食べ放題でございます  
すべての価格はメニュー通り・10%サービス料がかかります  
ディナー時間 | 18:00-21:00

# Dinner

## 晚餐

### 義大利麵/飯

Spaghetti / Risotto パスタ / リゾット

- |  |          |
|--|----------|
| <b>白酒蛤蠣義大利麵</b><br>Clams with White Wine Spaghetti<br>はまぐりと白ワインのパスタ  | NT\$ 850 |
| <b>宮保辣蝦義大利麵</b><br>Kung Pao Shrimp Spaghetti<br>海老のピリ辛ソースパスタ   | NT\$ 850 |
| <b>西班牙海鮮燉飯</b><br>Spanish Seafood Risotto<br>スペインシーフードリゾット   | NT\$ 980 |
| <b>紅酒牛菲力燉飯(紐西蘭牛肉)</b><br>Filet Mignon Risotto with Red Wine (New Zealand Beef)<br>赤ワインとビーフステーキのリゾット(ニュージーランド産牛肉) | NT\$ 980 |
| <b>威尼斯中卷墨魚麵</b><br>Venetian Neritic Squid with Cuttlefish Ink Pasta<br>ベネチアンアオリイカとイカスミパスタ                        | NT\$ 980 |

### 精選蔬食(奶蛋素)

Vegetarian (Ovo-lacto Vegetarian)

特選ベジタリアン料理(ラクト・オボ・ベジタリアン)

- |  |          |
|--|----------|
| <b>松露蕈菇鮮蔬義大利麵/燉飯</b><br>Truffle Spaghetti / Risotto with Mushrooms and Vegetables<br>トリュフと茸入りの野菜パスタ / リゾット | NT\$ 850 |
| <b>南瓜鮮蔬義大利麵/燉飯</b><br>Pumpkin Vegetable Spaghetti / Risotto<br>野菜のカボチャパスタ / リゾット                           | NT\$ 850 |

### 兒童餐 NT \$480(限定12歲以下)

Children's Meals NT480 (Limited for Age Under 12-Years-Old)

子供セットメインディッシュNT \$480 (12歳以下のお子様限定)

#### 兒童咖哩豬排飯(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Curry Rice with Deep-fried Pork Chop (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker) (Taiwan/Canada Pork)

お子様の豚カツカレーライス(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)  
(台湾/カナダ産豚肉)

#### 兒童肉醬豬排麵(德式香腸、薯條、雞柳條)(台灣/加拿大豬肉)

Spaghetti Bolognese with Deep-fried Pork Chop (German Sausage, French Fries, Chicken Wicker) (Taiwan/Canada Pork)

お子様の豚カツミートソースパスタ(ソーセージ、フライポテト、ササミ揚げ)  
(台湾/カナダ産豚肉)