



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美しさを経験するかもしれません。

宴會廳

WEDDING & MEETING / ウエディング、會議

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

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 醬銀針鴨絲

Stir-fried Shredded Duck with Silver Pin Noodles in XO Sauce

細切り鴨ともやしの XO ソース炒め

鴨絲雪菜炆伊麵

Stir-fried E-Fu Noodles with Shredded Duck and Preserved Vegetables

鴨と高菜の焼き麵

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 with Cabbage

鴨骨のキャベツ炒め

京醬爆鴨架

Wok-fried Duck Bone with Soy Bean Paste

鴨骨のジンジャンソース炒め

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

| 擇一 SELECT ONE どれか一つ |



芋香鴨肉生滾粥

Duck Rice Porridge with Taro

タロイモと鴨のお粥

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

酸菜筍片鴨架湯

Double-boiled Duck Bone Soup with Bamboo Shoot and Preserved Vegetable

鴨骨と筍、酸菜のスープ

港味燒臘

HONG KONG STYLE BBQ / 香港式燒肉

	胡麻燻蹄 / 冷 Smoked Pork Knuckle with Sesame Sauce / Cold 豚くるぶしのゴマソース和え / 冷たい	NT\$350
	蔬果和風櫻桃鴨 / 冷 Cherry Duck with Fruit and Vegetables in Japanese Dressing / Cold 鴨とフルーツ野菜の和風ドレッシング / 冷たい	NT\$360
	紹興醉雞卷 / 冷 Drunken Chicken Roll / 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 澎湖ゴマアイスロール / 冷たい	NT\$420
	鴻運乳豬雙拼盤 Prosperous Suckling Pig Mixed Platter 豚肉の盛り合わせ	NT\$660
	鴻運乳豬 Prosperous Suckling Pig 子豚の丸焼き	NT\$520
	港式雙味拼盤 Hong Kong Style Mixed Platter 香港式二味組み合わせ	NT\$480
	蜜汁叉燒 Honey-glazed Char Siu Pork ハニーソースチャーシュー	NT\$320
	玫瑰油雞 Braised Oil Chicken ローズユーリンチー	NT\$320
	明爐烤鴨 Roasted Duck 焼き鴨	NT\$360
	秘製滷牛腱 / 澳洲 Chef Special Braised Beef Shank / AUS 特製ソースの牛筋煮込み / オーストラリア産	NT\$380
	蒜香脆皮雞 (半隻 / 一隻) Deep-fried Crispy Chicken with Garlic (Half/Whole) ガーリックフライドチキン (半分 / 一匹)	NT\$450 / 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

鮑・參・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

蒜蓉蒸大連鮑 / 位 NT\$160
Steamed Dalian Abalone with Minced Garlic / Person
大連アワビのにんにくのみじん切り

鮑參肚絲翅羹 / 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

 虎掌菌菇海參煲 NT\$560
Sea Cucumber Soup with Mushroom and Pork Tendon
きのこ豚腱のナマコスープ

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\$800
Fresh Abalone Broth with Prawn and Scallop
エビとホタテの新鮮なアワビのスープ

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

蒜蓉蒸巴西龍蝦 NT\$1,200
Steamed Brazilian Lobster with Minced Garlic
みじん切りにんにくとブラジルのロブスター蒸し

樹子鮮露蒸石斑 NT\$1,200
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

 黃金龍鱖野菇群 NT\$1,200
Deep-fried Escolar with Assorted Mushrooms
エスカラーフライときのこの盛り合わせ

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

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

 黃燜小米燉金翅 / 位 NT\$1,600
Simmered Shark Fin Soup with Millet / Person
鮫のひれスープ煮

 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

	樹子蒸玉腐龍膽魚件 / 位 Steamed Giant Grouper with Tree Seeds and Bean Curd / Person ハタの木の実と豆腐蒸し	NT\$220
	XO 醬鮮蝦蘿蔔糕 Stir-fried Radish Cake with Fresh Shrimp in XO Sauce 大根餅の XO ソース焼き	NT\$260
	皇醬爆炒軟絲 Wok-fried Neritic Squid with Chili Sauce イカのチリソース炒め	NT\$400
	蒜香風沙鮮軟絲 Deep-fried Neritic Squid with Minced Garlic ガーリックイカフライ	NT\$400
	避風塘草蝦 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	NT\$420
	富貴沙汁蝦球 Deep-fried Prawns with Mayonnaise エビのマヨネーズ炒め	NT\$420
	麥片海大蝦 Cereal Prawn エビとシリアル炒め	NT\$420
	生菜片蝦鬆 Stir-fried Shrimp with Jicama, Mushroom, Celery and Lettuce 海老のヒカマ、きのこ、セロリ、レタス炒め	NT\$460
	金沙鱈魚塊 Deep-fried Cod Fish Fillet with Salted Egg Yolk 揚げタラの切り身と卵黄の塩漬け	NT\$480
	菠蘿糖醋鱈魚塊 Braised 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	NT\$480
	XO 醬炒干貝 Stir-fried Spicy Scallop with XO Sauce ホタテの XO ソース炒め	NT\$560
	上湯焗明蝦 Braised Prawns in Creamy Chicken Broth 蒸しエビのチキンスープ	NT\$680

 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

羹・湯

SOUP AND BROTH / スープ・あつもの

時日老火湯 / 位 Cantonese Broth / Person 広東スープ	NT\$160
西湖牛肉羹 / 澳洲 Minced Beef Soup with Coriander, Bean Curd and Egg White / AUS コリアンダー、豆腐、卵白のビーフスープ / オーストラリア産	NT\$260
蛋白香菜魚片湯 Double-boiled Fish Fillet Soup with Coriander コリアンダーとフィッシュフィレのスープ	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スープ	NT\$280
南瓜海鮮羹 Seafood Soup with Shrimp and Pumpkin 海鮮とエビのカボチャスープ	NT\$280
竹笙瑤柱雪蛤羹 Hasma Soup with Bamboo Shoot and Dried Scallop たけのこと干しホタテのハスマスープ	NT\$360
 韭黃蛋白龍膽羹 Giant Grouper Soup with Leek ニラと大ハタのスープ	NT\$380
竹笙三鮮湯 Bamboo Fungus Soup with Scallop, Shrimp and Fish Fillet ホタテ、エビ、魚の切り身と衣笠竹のスープ	NT\$420

煲仔飄香

CLAY POT / 土鍋

 XO 醬牛肉粉絲煲 / 澳洲 Spicy Beef Clay Pot with Shrimp, Scallop and Calamari in XO Sauce / AUS エビ、ホタテ、イカなどのスパイシービーフクレイポット / オーストラリア産	NT\$360
蔥薑焗生蠔煲 Fresh Oyster Clay Pot with Scallion and Ginger ねぎと生姜の新鮮なオイスタークレイポット	NT\$380
 紅燒牛腩煲 / 澳洲 Spicy Beef Clay Pot / AUS スパイシービーフクレイポット / オーストラリア産	NT\$420
 XO 醬海鮮豆腐煲 Spicy Seafood Clay Pot with Shrimp, Scallop and Calamari in XO Sauce エビ、ホタテ、イカの XO ソースのスパイシーなシーフードクレイポット	NT\$460
蟹粉海鮮豆腐煲 Seafood Clay Pot with Crab Meat and Bean Curd カニ肉と豆腐のシーフードクレイポット	NT\$460
 蔥薑鮮蝦銀絲煲 Fresh Prawn Clay Pot with Scallion, Ginger and Glass Noodles ねぎ、生姜、春雨の新鮮なエビのクレイポット	NT\$480
蒜子鮮菇龍膽魚球煲 Giant Grouper Clay Pot with Garlic and Mushroom にんにく、きのこ、ハタのクレイポット	NT\$520

雞・羊・牛・豬

CHICKEN・LAMB・BEEF・PORK / 鶏肉・ラム肉・牛肉・豚肉

糖醋咕咾雞球
Braised Chicken in Sweet and Sour Sauce
鶏肉の甘酢煮込み

NT\$320

 橙汁嫩子排
Braised Shredded Pork Loin with Orange Sauce
細切り豚ロースのオレンジソース煮

NT\$320

  紅麴冰糖無錫骨
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

NT\$360

 金沙杏菇嫩雞球
Stir-fried Chicken with Salted Egg Yolk and King Oyster Mushroom
塩漬け卵黄とオイスターマッシュルームの鶏肉炒め

NT\$360

蒜子牛肉扒菜苗 / 澳洲
Braised Baby Vegetables with Beef and Garlic / AUS
牛肉とニンニクの煮込み野菜 / オーストラリア産

NT\$380

松露野菌炒牛肉 / 澳洲
Stir-fried Beef with Wild Mushroom and Black Truffle Sauce / AUS
ワイルドマッシュルームと黒トリュフソースの牛肉炒め / オーストラリア産

NT\$380

 蒜香羊肩排
Pan-fried Lamb Shoulder with Garlic
ラムショルダーのニンニク焼き

NT\$480

金棗羔羊排
Pan-fried Mutton Ribs with Kumquat Sauce
マトンリブ焼きの金柑ソース和え

NT\$480

   黑椒堅果牛菲力 / 澳洲
Pan-fried Beef Tenderloin with Cashew Nut and Black Pepper Sauce / AUS
カシューナッツと黒コショウの牛ヒレ炒め / オーストラリア産

NT\$580

避風塘牛菲力 / 澳洲
Hong Kong Style Stir-fried Beef Tenderloin with Minced Garlic and Dried Chil / AUS
香港風ニンニクと唐辛子の牛ヒレ炒め / オーストラリア産

NT\$580

白灼銀針肥牛片 / 澳洲
Stir-fried Sliced Beef with Bean Sprouts and Fish Sauce / AUS
牛肉スライスともやしのフィッシュソース炒め / オーストラリア産

NT\$580

 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 チャイニーズケールの胡麻和え / 冷たい	NT\$260
	季節時蔬 Stir-fried seasonal Vegetables 季節の野菜炒め ★ 炒時蔬做法 (白酌・蒜蓉・蠔油)/ 野菜の炒め方 (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 Babay Cabbage with Sakura Shrimp エビのキャベツ炒め	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蒸し	NT\$280
	臘味炒芥藍 Stir-fried Chinese Kale with Dried Sausage ドライソーセージ入りチャイニーズケール炒め	NT\$280
	竹筍扒豆腐 Braised Bean Curd with Bamboo Fungus 衣笠竹の煮込み豆腐	NT\$280
	蟹肉燴絲瓜 Braised Crrab Meat with Sponge Gourd へちまのカニ肉煮込み	NT\$320
	濃雞汁野菌絲瓜 Braised Wild Mushroom with Sponge Gourd in Chicken Broth へちまときのこのチキンスープ煮込み	NT\$360
	韭黃山藥鮮蘆筍 Stir-fried Asparagus with Leek and Yam にらと山芋のアスパラガス炒め	NT\$360
	菩提山藥炒四蔬 Stir-fried Mixed Vegetables with Yam 野菜と山芋の炒め物	NT\$360
	百合銀杏蘆筍 Stir-fried Asparagus with Ginkgo Nuts and Lily Bulbs 銀杏と百合の球根のアスパラガス炒め	NT\$420
	牛肝菌炒綜合蔬 Stir-fried Mixed Vegetables with Porcini Mushroom ミックス野菜のポルチーニ茸炒め	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\$120
	瑤柱魚片粥 / 位 Fish Fillet Rice Porridge with Dried scallop / Person 干しホタテと魚の切り身粥	NT\$160
	花生皮蛋排骨粥 / 位 Pork Sparerib Rice Porridge with Peanuts and Preserved Egg / Person ピーナッツとピータンのパイグー粥	NT\$160
	素什錦河粉 Stir-fried Flat Noodles with Mixed Vegetables 五目フォー	NT\$240
	欖菜雞粒炒飯 Chicken Fried Rice with Olive Pickles オリーブピクルスのチャーハン	NT\$260
	廣州炒飯 Guangzhou Style Shrimp Fried Rice 広州風チャーハン	NT\$260
	XO 醬松阪豬公仔麵 Stir-fried Instant Noodles with Matuzake Pork in XO Sauce ピートロの XO ソース麵	NT\$280
	XO 醬松坂炒飯 Matuzake Pork Fried Rice with XO Sauce ピートロの XO ソースチャーハン	NT\$320
	乾炒牛肉河粉 / 澳洲 Stir-fried Flat Noodles with Beef / AUS 牛肉の焼きフォー / オーストラリア産	NT\$320
	乾炒松阪豬河粉 Stir-fried Flat Noodles with Matuzake Pork ピートロの焼きフォー	NT\$320
	福建海鮮燴飯 Fujian Style Seafood Rice Stew with Oyster Sauce 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
	松露海鮮炒飯 Seafood Fried Rice with Shrimp and Black Truffle Sauce 黒トリュフソースの海鮮チャーハン	NT\$360
	松子瑤柱紅米炒飯 Fried Red Rice with Pinenut and Conpoy 松の実、ホタテ入り赤米チャハン	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 Spicy Beef Noodles / AUS 牛肉麵 / オーストラリア産	NT\$480

嚴選點心

SELECTED DIM SUM / 點心

	蘿蔔糕 / 3 塊 Pan-fried Radish Cake / 3pcs 大根餅 / 3個	NT\$90
	香煎花枝餅 / 3 塊 Pan-fried Calamari Cake / 3pcs イカ餅 / 3個	NT\$90
	起陽鮮肉餃 / 3 塊 Boiled Pork Dumplings with Chinese Leek / 3pcs 中華ねぎ入り蒸し豚餃子 / 3個	NT\$90
	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\$90
	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\$90
	小籠包 / 4 塊 Steamed Minced Pork Dumplings “Xiao Long Bao” / 4pcs 小籠包 / 4 個	NT\$100
	豉汁蒸排骨 Steamed Pork Spareribs with Fermented Soybean Sauce 発酵大豆ソースの蒸し豚スペアリブ	NT\$100
	XO 醬鳳爪 Steamed Chicken Feet with XO Sauce 鶏足の XO ソース蒸し	NT\$100
	水京棧蝦餃皇 / 3 顆 Signature Steamed Shrimp Dumplings / 3pcs 特製蒸しエビ餃子 / 3個	NT\$105
	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\$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
	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\$105
	家鄉鹹水餃 / 3 顆 Deep-fried Savory Dumplings / 3pcs 揚げ餃子 / 3個	NT\$105
	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\$105
	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\$120
	葷菇腸粉 Steamed Mushroom Rice Roll きのこの腸粉	NT\$120
	蝦仁腸粉 Steamed Shrimp Rice Roll エビ腸粉	NT\$180
	臘腸狗 / 3 隻 Steamed Cantonese Sausage Roll / 3pcs 広東風ソーセージロール / 3個	NT\$180
	牛肉腸粉 / 澳洲 Steamed Beef Rice Roll / AUS 牛肉腸粉 / オーストラリア産	NT\$220

甜品

DESSERT / デザート

	玫瑰水果凍 Organic Rose Jelly with Mixed Fruit ミックスフルーツのオレンジローズゼリー	NT\$70
	芋泥西米露 Sweet Taro and Sago Cream Soup タロイモタピオカミルク	NT\$70
	芝麻糊 Black Sesame Paste ごま糊	NT\$70
	楊枝甘露 Mixed Fruit and Sago in Mango Juice ミックスフルーツとタピオカのマンゴージュース	NT\$80
	核桃糊 Sweet Walnut Soup くるみ糊	NT\$80
	大理石流沙包 / 3 粒 Salted Egg Custard Bun / 3pcs カスタード饅頭 / 3個	NT\$90
	三餃關係 / 3 粒 Dumpling Platter / 3pcs 揚げ餃子 (チーズ、バナナ)/ 3個	NT\$90
	田園紅蘿蔔 / 3 顆 Deep-fried Carrot Dumplings with Red Bean / 3pcs あんことニンジン揚げ餃子 / 3個	NT\$105
	椰香綠豆棗 / 3 顆 Matcha Mochi Stuffed with Mung Bean Paste Served with Peanut and Coconut Powder / 3pcs 緑豆のペーストを詰めた抹茶餅にピーナッツとココナッツパウダーを添えて / 3個	NT\$105
	蛋塔 / 3 粒 Portuguese Egg Tart / 3pcs エッグタルト / 3個	NT\$105
	酒芬桂花凍 / 3 片 Sweet Osmanthus Jelly with Coconut Milk and Grape Liquor / 3pcs ココナッツミルクとブドウリキュールの金木犀ゼリー / 3切れ	NT\$105
	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
デラックス前菜プレート

沙沙冰捲佐火鴨泡菜捲
Combination of Neritic Squid with Salsa Sauce and Roasted Duck Roll with Kimchi
イカとサルサソース、キムチとローストダックロールの組み合わせ

碧綠鮮鮑蒸明蝦
Steamed King Prawns with Abalone and Vegetables
アワビと野菜の蒸しエビ

瑤柱雪蛤海皇翅
Shark Fin Soup with Hasma and Dried Scallop
ハスマと干しホタテのフカヒレスープ

香酥黃金白鯧球
Deep-fried Pomfret Ball
揚げ魚団子

瑤柱腐衣鮮蝦蔬
Stir-fried Bean Curd Sheet with Shrimp, Vegetables and Dried Scallop
エビ、野菜と干しホタテの湯葉炒め

甜蜜蜜三絕
Sweet Trio
スウィートトリオ

玫瑰醋飲
Rose Vinegar Drink
ローズビネガードリンク

+

楊枝甘露
Mixed Fruits and Sago in Milk and Mango Juice
ミックスフルーツとタピオカのミルクとマンゴージュース

+

芋泥西米露
Taro and Sago Cream Soup
タロとタピオカのクリームスープ

大理石流沙包
Salted Egg Yolk Custard Marble Bun
カスタード饅頭

寶島時令水果
Seasonal Sliced Fruit
季節のフルーツ

悅套餐 NT\$1,680 + 10%

“JOY” SET MENU / 悦セットメニュー

迎賓開胃小品

Deluxe Appetizer Plate

デラックス前菜プレート

海鮮蔬果和風盤

Seafood Salad with Fruit and Vegetable in Japanese Dressing

フルーツと野菜の和風ドレッシング海鮮サラダ

麻婆龍蝦佐細麵

Lobster Linguine with Bean Curd and Minced Pork in Chili Sauce

ロブスターの豆腐とひき肉のチリソース麵

濃湯菜膽雞燉翅

Double-boiled Shark Fin Soup with Chicken and Baby Cabbage in Creamy Broth

チキンとキャベツのクリーミーふかひれスープ

碧綠樹子蒸龍膽

Steamed Giant Grouper with Bean Curd and Tree Seeds

豆腐と木の実のハタ蒸し

蒜子金銀蛋時蔬

Braised Seasonal Vegetables with Garlic, Salted Egg and Preserved Egg in Chicken Broth

ニンニク、卵の塩漬け、季節の野菜の煮込みのピータンチキンスープ

甜蜜蜜三絕

Sweet Trio

スウィートトリオ

玫瑰醋飲

Rose Vinegar Drink

ローズビネガードリンク

+

楊枝甘露

Mixed Fruits and Sago in Milk and Mango Juice

ミックスフルーツとタピオカのミルクとマンゴージュース

+

芋泥西米露

Taro and Sago Cream Soup

タロとタピオカのクリームスープ

熔岩蘑菇包

Mushroom-shaped Chocolate Lava Cake

キノコ型フォンダンショコラ

寶島時令鮮水果

Seasonal Sliced Fruit

季節のフルーツ

附贈一杯精選紅酒或新鮮果汁

Served with Red Wine or Fresh Juice

ミッシェル赤ワインまたはフレッシュジュースと一緒に出される



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