



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
每人酌收茶水費\$50元
餐價均需加原一成服務費

All Cuisines Only Use Taiwan Pork in DIM-SUM.
Cost of Tea and Water is NT\$50 Per Person.
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
別途お茶代としてお一人様NT\$50-いただいております
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

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

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

(需三天前預訂 / Requires 3 Days Advance Notice / 3日前までにご予約下さい)

◎每餐限量3隻

第一吃 THE FIRST COURSE / 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 COURSE / 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

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

櫻桃鴨芋茸酥 / 需一天前預訂

Deep-fried Shredded Duck with Mashed Taro / Requires 1 Days Advance Notice

鴨肉のタロイモ包み揚げ / 1日前までにご予約下さい

第三吃 THE THIRD COURSE / 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

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

Stir-fried Duck Bone with Sun-dried Cauliflower and Chili Pepper

鴨肉とカリフラワーの辛み炒め

第四吃 THE FOURTH COURSE / 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

🍷 芋香鴨架生滾粥

Duck Rice Porridge with Taro

鴨骨とタロイモのお粥

子豚乳猪四吃 NT\$7,200

Grilled Suckling Pig Banquet / 子豚の炙り焼きコース
(需三天前预订 / Requires 3 Days Advance Notice / 3日前までにご予約下さい)
◎ 每餐限量1隻

第一吃 THE FIRST COURSE / 第一の食べ方

乳猪片皮秀

Crispy Suckling Pig Show
子豚の炙り焼きの皮スライスショー

乳猪泡芙佐鸭肝慕斯

Duck Liver Mousse in Puffs with Suckling Pig and Caviar
子豚の炙り焼き入りフォアグラムースのシュークリーム

第二吃 THE SECOND COURSE / 第二の食べ方

蜜汁鹹餅乳猪件

Crispy Roast Suckling Pig with Osmanthus Sauce and Salty Biscuit in Pancake
子豚の炙り焼き、ウエハースとモクセイソースのグアバオ挟む

第三吃 THE THIRD COURSE / 第三の食べ方

| 擇一 ONE CHOICE OF COOKING METHO 三つに一つ |

金磚蠔油炆乳猪件

Stir-fried Suckling Pig Casserole with Deep-fried Tofu in Oyster Sauce
揚げ豆腐と子豚の炙り焼きのオイスターソース炒め

乾鍋香辣乳猪件

Stir-fried Spicy Suckling Pig Casserole
揚げ野菜と子豚の炙り焼きの辛み炒め

乳猪玉子松露拌飯

Suckling Pig with Over-easy Egg and Truffle in Rice
子豚の炙り焼きとトリュフ入り卵かけご飯

第四吃 THE FOURTH COURSE / 第四の食べ方

| 擇一 ONE CHOICE OF COOKING METHO 二つに一つ |

雪菜濃湯乳猪火鍋

Suckling Pig Hot Pot with Salted Vegetable in Pork Bone Broth
セリホンと子豚の炙り焼き入り豚鶏白湯スープの鍋

川味麻奶乳猪火鍋

Suckling Pig in Spicy Sichuan Hot Pot and Pork Bone Broth
子豚の炙り焼き入りミルクと豚骨白湯スープのマラー鍋

 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

饗吃四人合菜 NT\$2,600

A Set Menu for Four / 4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/Marinated Chicken in Soy Sauce/Barbecued Pork with Honey Sauce/Marinated Beef Shank with Chinese Spices and Peanuts / AUS Beef

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/ハニーソースチャーシュー/特製ソースの牛筋煮込み/オーストラリア産牛肉

奶油麥片蝦

Cereal Prawns with Salted Egg Yolk

エビとシリアスの塩漬け卵黄炒め

椰香咖哩嫩雞煲

Braised Chicken with Coconut Curry in Casserole

鶏肉とココナッツカレーの土鍋料理(バゲット)

陳年老醋嫩子排

Stir-fried Pork with Mature Vinegar

豚ロース炒め中国黒酢添え

西紅柿蛋炒綜合蔬

Stir-fried Eggs with Tomato and Seasonal Vegetables

トマト、卵と野菜の炒め物

松花香菜魚片湯

Double-boiled Fish Fillet Soup with Preserved Egg and Coriander

タマカイ、ピータンとパクチーのスープ

附贈 美濃147金鑽飯 四碗

Plain Rice, Meinong 147 (4 bowls)

白飯(四つ)



風味燒臘切盤

Assorted BBQ Platter / 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\$380

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

紹興醉雞捲 / 冷 NT\$420

Chicken Roll with Chinese Wine / Cold

鶏の紹興酒漬け / 冷たい

酒香醉鮑魚 / 冷 NT\$480

Shaoxing wine Marinated Abalone / Cold

アワビの紹興酒漬け / 冷たい

胡麻澎湖冰卷 / 冷 NT\$520

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\$520

BBQ Combination Platter

バーベキューの盛り合わせ

明爐烤鴨 NT\$420

Roasted Duck

ローストダック

蜜汁叉燒 NT\$420

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\$360

Braised Oil Free-range Chicken

鶏肉の醤油漬け

香蔥水晶黑羽雞 / 冷 NT\$380

Boiled Salty Free-range Chicken with Scallion Oil Sauce / Cold

鶏肉の塩漬けねぎソース掛け / 冷たい

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\$520

Garlic Deep-fried Crispy Free-range Chicken (Half/Whole)

一隻/NT\$960

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・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

大連鮑(清蒸/剁椒/蒜蓉)

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)

位/NT\$160



一品蠔汁南非鮑

Braised Abalone in Oyster Sauce / Person

アワビのオイスターソース煮

位/NT\$580

蔥燒花菇海參

Braised Sea Cucumber with Mushroom and Scallion in Oyster Sauce

きのことねぎのナマコオイスターソース煮込み

NT\$800

一品鮮鮑海味煲

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

NT\$880

上湯金絲燕窩

Bird's Nest Soup in Chicken Broth / Person

燕の巣のチキンスープ

位/NT\$980

蠔皇南非吉品五頭鮑

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

位/NT\$1,380

波士頓龍蝦(避風塘/上湯/蒜蓉)

Boston Lobster (Wok-fried with Crispy Garlic/ Superior Broth/ 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/にんにく蒸し)

NT\$1,420



樹子鮮露蒸龍虎斑

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

NT\$1,480

蛋白金腿蒸龍蝦球

Steamed Prawn Ball with Egg White and Ham

卵白とハム入りクルマエビの蒸しボール

NT\$1,600



黃燜小米水沙翅

Simmered Shark's Fin and Millet / Person

フカヒレとあわの煮込み

位/NT\$1,800



海鮮饌

SEAFOOD DISH / シーフード

玉腐龍膽魚件(清蒸/剝椒/樹子) 位/NT\$240

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)

  XO 醬鮮蝦炒蘿蔔糕 NT\$380


Stir-fried Radish Cake and Shrimp in XO Sauce

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

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

エビのヒカマ、きのこ、セロリ、レタス炒め

鮮果糖醋龍膽魚球 NT\$560


Deep-fried Grouper Fillet with Pineapple in Sweet and Sour Sauce

タマカイのフィレ肉の甘酢煮フルーツ添え

富貴雙味蝦球 NT\$560

Deep-fried Shrimp Balls with Mayonnaise and Wasabi Sauce

マヨネーズとわさびのエビボール

 麥片海大蝦 NT\$560

Cereal Shrimp

エビとシリアル炒め

避風塘草蝦 NT\$580


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

  XO 醬炒干貝 NT\$660

Stir-fried Scallop with XO Sauce

ホタテと XO ソース炒め

 油泡百合蘆筍干貝 NT\$660

Stir-fried Sautéed Fresh Lily Buds, Scallops and Asparagus

ゆりね、アスパラとホタテの炒め

 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/NT\$180
Daily Soup/Person
広東スープ
- 濃湯三鮮湯 位/NT\$260
Chicken Broth with Scallop Shrimp and Fish Fillet / Person
ホタテ、エビ、魚と鶏肉のスープ
- 京 奶油南瓜海鮮羹 NT\$360
Pumpkin Cream Soup with Seafood
クリームカボチャスープと海鮮
- 西湖牛肉豆腐羹 / 澳洲牛肉 NT\$360
Minced Beef Thick Soup with Tofu and Egg White / AUS Beef
牛挽き肉と野菜のスープ / オーストラリア産牛肉
- 松花香菜魚片湯 NT\$380
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
- 京 絲瓜三鮮湯 NT\$480
Bamboo Shoot Soup with Scallop, Shrimp and Fish Fillet
ホタテ、エビ、魚とキノガサタケのスープ
- 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
- 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


煲仔飄香


CLAY POT / 土鍋

- 京 宮保肥腸茄子煲 NT\$320
Kung Pao Pork Intestines and Eggplant in Clay Pot
豚ホルモンとなすの唐辛子炒め
- 京 XO 醬牛肉粉絲煲 / 澳洲牛肉 NT\$360
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
- 芋香南瓜雞球煲 NT\$380
Stewed Chicken with Taro and Pumpkin in Casserole
タロイモ、カボチャと鶏肉煮込みの土鍋料理
- 京 椰香咖哩嫩雞煲(附麵包) NT\$460
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)
- 京 蔥薑鮮蝦銀絲煲 NT\$560
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
- 蟹粉海鮮豆腐煲 NT\$620
Seafood and Bean Curd in Clay Pot
豆腐と海鮮の土鍋料理

雞・羊・牛・豬

CHICKEN · MUTTON · BEEF · PORK / 鶏肉・マトン・牛肉・豚肉

 蒜香四季肥腸 NT\$320
Deep-fried Pork Intestine and Green Beans with Garlic
ニンニクと大腸の炒め

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

  陳年老醋嫩子排 NT\$420
Stir-fried Pork with Mature Vinegar
豚ロース炒め中国黒酢添え

蒜香法式羊肩排 NT\$580
Deep-fired Lamb Chop with Crispy Garlic (4 Servings)
揚げラムショルダーにんにく添え

 避風塘牛菲力 / 巴拉圭牛肉 NT\$680
ong Kong Style Stir-fried Beef Tenderloin
with Minced Garlic and Dried Chili / 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

黑椒脆皮牛小排 / 美國牛肉 NT\$880
Crispy Beef Ribs with Black Pepper Sauce / USA Beef
揚げ中落ちカルビのブラックペッパーソース炒め / アメリカ産牛肉

 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

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\$280 |
| | 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 |
|  | 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 |
|  | 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\$320 |
| | 鮑汁花菇美生菜
Shiitake Mushrooms Marinated Abalone Sauce with Lettuce
きのことレタスのアワビソース煮 | NT\$320 |
|   | 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\$360 |
| | 上湯瑤柱浸蘆筍
Braised Asparagus with Scallop in Superior Broth
ホタテとアスパラのチキンスープ煮込み | NT\$360 |



鈺膳素食

● Vegetarian Meal / ベジタリアンミール

-  松子野蔬醬炒素飯 NT\$280
Vegetarian Fried Rice with Pine Nuts
松の実入り野菜チャーハン
- 碧綠金湯野菌菇 NT\$280
Wild Mushrooms with Seasonal Vegetables in Pumpkin Soup
野菜ときのこのカボチャスープ煮込み
-  羅漢素齋炆豆腐 NT\$320
Braised Vegetables and Bean Curd
野菜と豆腐煮込み
- 羅漢素齋炆伊麵 NT\$320
Braised E-fu Noodles with Assorted Vegetable and Mushrooms (Vegetarian)
野菜、きのこ揚げ卵麵の炒め
-  原盅松茸燉菜膽 / 盅 位/NT\$360
Stewed Chicken Soup with Matsutake and Vegetables / Person
松茸とミニキャベツのスープ
- 鮮筍野菇腐竹煲 NT\$380
Braised Wild Mushrooms, Bamboo Sprouts and Yuba in Casserole (Vegetarian)
筍、きのこゆばの土鍋料理
- 百合銀杏蘆筍 NT\$420
Stir-fried Asparagus, Ginkgo Nuts and Lily Bulbs
アスパラ、銀杏とゆりね炒め
-  牛肝菌炒綜合蔬 NT\$460
Stir-fried Mixed Vegetables with Porcini Mushroom
ミックス野菜とポルチーニ茸炒め

 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 Style 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 |
|  | 江南口水雞
Saliva Chicken in Chinese-Jiangnan Style
江南風よだれとり | NT\$360 |
|  | 沁沁香辣拔絲一字骨
Sautéed Sticky Glazed Pork Ribs in Chili Sauce
豚ロースの辛みソース炒め | NT\$360 |
| | 板栗椒香雞球煲
Sautéed Chicken with Chestnut and Chili Pepper in Casserole
栗と鶏肉のピリ辛煮込み(土鍋料理) | NT\$420 |
| | 宮保嫩雞鮮蝦球
Kung Pao Chicken and Shrimp
宮保鶏丁とエビ | NT\$480 |
| | 藤椒酸菜石斑魚片鍋
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\$480 |
| | 川味水煮肥牛片 / 美國牛肉
Szechuan Poached Beef Fillet / USA Beef
牛肉 (ピートロ)のスパイシー煮付け / アメリカ産牛肉 | NT\$680 |
|  | 川味水煮松阪豬
Szechuan Poached Pork Neck Fillet
ピートロのスパイシー煮付け | NT\$680 |



米飯麵類

RICE AND NOODLES / ご飯、麵類

- | | | |
|---|--|-----------|
|  | 瑤柱石斑魚片粥 | 位/NT\$180 |
| | Fish Fillet and Dried Scallop Rice Porridge / Person
干しホタテと魚のお粥 | |
|  | 欖菜雞粒炒飯 | NT\$280 |
| | Chicken Fried Rice with Olive Pickles
鶏肉とオリーブピクルスのチャーハン | |
|  | 廣州炒飯 | NT\$280 |
| | Guangzhou Style Shrimp Fried Rice
広州風チャーハン | |
|  | 鮮蝦臘味生抽炒飯 | NT\$320 |
| | 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 | |
|  | 乾炒松阪豬河粉 | NT\$360 |
| | Matuzake Pork Fried Flat Noodles
ピートロの焼きフォー | |
|  | 乾炒牛肉河粉 / 澳洲牛肉 | NT\$360 |
| | Beef Fried Flat Noodles / AUS Beef
牛肉の焼きフォー / オーストラリア産牛肉 | |
|  | 廣州炒麵 | NT\$480 |
| | Guangzhou Style Fried Noodles
広州焼きそば | |
|  | 京悅軒紅燒牛肉麵 / 澳洲、紐西蘭牛肉 | NT\$480 |
| | 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 | |

 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

嚴選點心

SELECTED DIM SUM / 點心

-   蘿蔔糕 / 3 塊 NT\$105
Pan-fried Radish Cake / 3pcs | 大根餅 / 3 個
-  豉汁蒸排骨 NT\$120
Steamed Pork Spareribs with Fermented Soybean Sauce | 豚スペアリブと発酵大豆ソースの蒸し
-  雪梨家鄉鹹水餃 / 3 顆 NT\$120
Deep-fried Savory Dumplings / 3pcs | 揚げ餃子 / 3 個
-   京悅軒酥皮叉燒包 / 2 顆 NT\$120
Baked Crispy BBQ Pork Buns / 2pcs | ボーローチャーシューまんじゅう / 2個
-  三絲炸春捲 / 3 條 NT\$120
Deep-fried Spring Roll Stuffed with Carrot, Mushroom and Bamboo Shoot / 3pcs | 揚げ春巻き / 3 種
-  蜜汁叉燒酥 / 3 顆 NT\$120
BBQ Pork Puff Pastry / 3pcs | ハニーソースのチャーシューパイ / 3 個
-  魚卵鮮燒賣 / 3 顆 NT\$120
Steamed Pork Shao Mai with Shrimp Roe / 3pcs | エビ卵の豚シューマイ / 3 個
-   荔枝起司鮮蝦球 / 3 顆 NT\$160
Deep-fried Cheese Shrimp Bal / 3pcs | エビとチーズ入り揚げボール / 3個
-  蕈菇腸粉 NT\$160
Steamed Mushroom Rice Roll | きのこの腸粉
-  松露菌菇水晶餃 / 3 顆 NT\$160
Steamed Truffle and Mushroom Dumplings / 3pcs | きのこの蒸し餃子トリュフ添え / 3個
-  水京棧蝦餃皇 / 3 顆 NT\$160
Signature Steamed Shrimp Dumplings / 3pcs | 特製エビの蒸し餃子 / 3 個
-   香煎花枝餅 / 3 塊 NT\$180
Pan-fried Calamari Cake / 3pcs | イカ餅 / 3 個
- 蝦仁腸粉 NT\$180
Steamed Shrimp Rice Roll | エビ腸粉
- 蘿蔔絲酥餅 / 3 顆 NT\$180
White Carrot Pie / 3pcs | 千切り大根パイ / 3個
-  鳳尾鮮蝦餃 / 3 顆 NT\$180
Steamed Fresh Shrimp Dumplings / 3pcs | エビ餃子 / 3個
-   蝦仁腐皮捲 / 3 條 NT\$210
Deep-fried Bean Curd Roll Stuffed with Shrimp / 3pcs | エビの湯葉揚げ巻き / 3 個
- 京悅軒網通鮮蝦腸粉 NT\$220
Steamed Crispy Rice Roll with Shrimps | エビ入りライスヌードル蒸し
-  鮑魚燒賣 / 3 顆 NT\$240
Abalone Shao Mai / 3pcs | アワビのシューマイ / 3 個

點心供應時段 Serving time | 11:45-14:00

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

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

大理石流沙包 / 3 粒

Salted Egg Custard Bun/3pcs

カスタード饅頭 / 3 個

NT\$120

蛋塔 / 3 粒

Portuguese Egg Tart/3pcs

エッグタルト / 3 個

NT\$120

現磨杏仁露 (附油條)

Steamed Sweet Almond Milk (Fried Bread Stick)

杏仁茶 (揚げパン)

NT\$180

杏汁燉金絲燕窩

Braised Superior Bird's Nest Soup with Almond Juice (Per Person)

燕の巣入りアーモンドスープ (一人)

位/NT\$1,200

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\$1,580

"JING" SET MENU / 京セットメニュー

迎賓開胃菜

Deluxe Appetizer Plate

おつまみ

港式燒臘三味

Assorted Roast Meat Platter

バーベキューの盛り合わせ

老伙例湯

Daily Soup

本日のスープ

上湯百花龍蝦五彩蔬

Lobster with Assorted Vegetables and Cuttlefish Starch in Superior Broth

ロブスターと野菜極上スープ掛け

古法蔭瓜龍虎斑

Steamed Tiger Grouper in Oriental Pickling Melon

タマカイとトウガンの醤油漬け蒸し

一品鮑汁蟹肉炒飯

Woke-fried Rice with Crab Meat and Abalone Sauce

カニ肉のアワビソースチャーハン

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

柚香楊枝甘露飲

Mango Sago Cream with Pomelo

タピオカとポメロ入りマンゴースープ

寶島時令水果

Seasonal Fruits Platter

旬の果物



悅套餐 NT\$1,880

"JOY" SET MENU / 悅セットメニュー

迎賓開胃小品
Deluxe Appetizer Plate
おつまみ港

港式燒臘三味
Assorted Roast Meat Platter
バーベキューの盛り合わせ

松茸螺乾雞燉翅
Chicken and Shark Fin Soup with Cordyceps Flower and Conch
松茸、鶏肉とツブ貝入りフカヒレのスープ

金銀蒜板條蒸龍蝦
Steamed Lobster with Flat Noodles and Mixed Garlic
フォーとロブスターのにんにく蒸し

油泡百合鮮蝦玉帶
Sautéed Shrimp and Scallop with Lily Buds
百合、エビとホタテ炒め

黑椒脆皮帶骨牛小排 / 美國牛肉
Crispy Beef Ribs with Black Pepper Sauce / USA Beef
げ中落ちカルビのブラックペッパーソース炒め / アメリカ産牛肉

蠔皇北菇扣南非鮑魚
Braised Abalone and Mushroom in Oyster Sauce
アワビときのこのオイスターソース煮

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
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

MINERAL WATER / ミネラルウォーター

普娜天然礦泉水 Acqua Panna アクアパナ	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 台灣ゴールドビール	NT\$ 160 / 600ml
台灣啤酒 Taiwan Beer 台灣ビール	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\$ 2,700
2016 Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon	NT\$ 2,700
2016 Foppiano Sonoma County Lot 96 Petite Sirah	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
2015 Les Tourelles De Longueville,Pauillac	NT\$ 3,300
2016/2017 Echo De Lynch Bages,Pauillac	NT\$ 3,300
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
2018 Cap Royal, Bordeaux Superieur	NT\$ 1,400

法國 FRANCE (375ml)

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

阿根廷 ARGENTINA (750ml)

2017 LUCA Malbec	NT\$ 2,000
2016/2017 LUCA Pinot Nior	NT\$ 1,900
2018 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
* 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\$ 1,300
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
2015 Mitolo Jester Shiraz	NT\$ 1,500
2013/2016 Mitolo 7th Son Grenache Shiraz	NT\$ 1,400
2018/2019 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
2014 Langhe Rosso Monsordo DOC	NT\$ 2,200
2014 Castello Banfi Poggio Alle Mura Rosso Di Montalcino DOC	NT\$ 2,200
2022 Zonin Valpolicella Ripasso Superiore DOC	NT\$ 1,400
2015/2016/2017 Cantina Tollo Aldiano Montepulciano D'Abruzzo DOC	NT\$ 1,200

義大利 ITALY (375ml)

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

西班牙 SPAIN (750ml)

2006 Vega Sicilia Vinedos 5Ano	NT\$ 9,500
2004/2006 Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva	NT\$ 3,500
2016 Muga Rioja Reserva Selección Especial	NT\$ 2,200
2018 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

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

2021 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
NT\$ 260/單

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

西班牙 SPAIN (500ml)

Agusti Torello Mata Trapat Gran Reserva Roes Cava	NT\$ 1,800
Agusti Torello Mata Reserva Cava	NT\$ 1,300

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) ohnny Walker (Blue Label)	NT\$ 10,000 / 瓶
軒尼詩 X.O Hennessy X.O	NT\$ 9,600 / 瓶
皇家禮砲 21 年 Royal Salute 21 Years	NT\$ 8,000 / 瓶
培恩龍舌蘭 Patrón Tequila	NT\$ 3,800 / 瓶
大摩 12 年 The Dalmore 12 Years	NT\$ 3,600 / 瓶
雪樹伏特加 Belvedere Vodka	NT\$ 3,000 / 瓶
軒尼詩 V.S.O.P Hennessy V.S.O.P	NT\$ 3,000 / 瓶
蘇格登 12 年 The Singleton of Glen Ord 12 Years	NT\$ 3,000 / 瓶 NT\$ 500 / 杯
百富 12 年 Balvenie 12 Years	NT\$ 3,000 / 瓶 NT\$ 500 / 杯
約翰走路 (綠牌) 15 年 Johnny Walker (Green Label) 15 Years	NT\$ 3,000 / 瓶
約翰走路 (黑牌) 12 年 Johnnie Walker (Black Label) 12 Year	NT\$ 2,800 / 瓶
起瓦士 12 年 Chivas Regal 12 Years	NT\$ 2,500 / 瓶
百齡罈 12 年 Ballantine's 12 Years	NT\$ 2,200 / 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した。
(赤ワインは一本NT\$300、ウイスキー類は一本NT\$500です。)