

鎮席御品桌菜

/ Banquet Set

/ 每位2,580

須提前兩日預定

青檸涼瓜・石榴藕片

Lime Bitter Melon with Pomegranate and Lotus Root Slices

稻鎮四喜拼盤

Daozhen Four Delights Platter

金銀蒜香蒸戰龍

Steamed Boston Lobster with Minced Garlic

翡翠烏參魚翅羹

Emerald Soup with Shark Fin and Black Sea Cucumber

《 +\$ 200 升級/每位 一品花膠佛跳牆 》

法式香烤羊小排

French-Style Roasted Lamb Chops

蠔皇鵝掌北菇煨鮑魚

Premium Braised Abalone with Goose Web and Shiitake Mushrooms in Oyster Essence

薑蔥炆現流虎斑球

Braised Tiger Grouper Fillet with Ginger and Scallion

瑤柱北菇燴蘆筍

Braised Asparagus with Scallops and Shiitake mushroom

金銀花膠燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw

軟殼蟹米糕

Sticky Rice with Soft Shell Crab

甜品

(三擇一)

冰糖銀耳蓮子湯 / 楊枝甘露 / 芋香西米露

Sweet Snow Fungus Soup with Lotus Seeds / Mango Pomelo Sago / Taro Sago with Coconut Milk

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

經典饗宴桌菜

/ Banquet Set
/ 每位1,880

須提前兩日預定

青檸涼瓜・石榴藕片

Lime Bitter Melon with Pomegranate and Lotus Root Slices

稻鎮四喜拼盤

Daozhen Four Delights Platter

避風塘海明蝦

Crispy Typhoon Shelter Style King Prawns with Garlic and Chili

閩式花膠海鮮羹

Fujian-Style Seafood Potage with Fish Maw

《 +\$ 200 升級/每位 一品花膠佛跳牆 》

洛神蜜香烤子排

Roselle-Infused Honey Glazed Pork Ribs

辛香虎掌煨鮑魚

Braised Abalone and Pork Tendon with Spices

古法蒸龍虎斑

Traditional Steamed Dragon Tiger Grouper

黃燜竹筴娃娃菜

Braised Baby Cabbage and Bamboo Fungus in Golden Broth

金銀花膠燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw

櫻花蝦干貝米糕

Sticky Rice with Sakura Shrimp and Scallops

甜品

(三擇一)

冰糖銀耳蓮子湯 / 楊枝甘露 / 芋香西米露

Sweet Snow Fungus Soup with Lotus Seeds / Mango Pomelo Sago / Taro Sago with Coconut Milk

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

鎮味精饌桌菜

Banquet Set

當日可預定

1,080 / 每位

1,580 / 每位

青檸涼瓜・石榴藕片

Lime Bitter Melon with Pomegranate and Lotus Root Slices

雲煙干貝醉鮑魚

Smoked Scallops & Shaoxing Drunken Abalone

紅糟叉燒拼雙味香腸

Red Fermented Pork Char Siu & Assorted Sausages Platter

煙燻陳醋魚拼溏心烏魚子

Smoked Fish with Aged Black Vinegar & Soft-Centered Mullet Roe Platter

XO醬炒雙鮮

Stir-Fried Seafood Duo with XO Sauce

xo醬炒帶子蝦球

Wok-Fried Scallops and Shrimp with XO Sauce

八寶海鮮羹

Eight-Treasure Seafood Thick Soup

月亮蝦餅拚澎湖花枝丸

Thai Moon Shrimp Cake with Penghu Cuttlefish Balls

月亮蝦餅拚古法八寶丸

Moon Shrimp Cake with Classic Eight-Treasure Meat Ball Platter

豆酥蒸鱸魚

Steamed Sea Bass with Savory Crispy Garlic

古法蒸紅條班

Traditional Cantonese Steamed Red Grouper Fish

干貝髮菜扒時蔬

Braised Greens with Scallops and Black Moss

鮮蝦粉絲煲

Shrimp & Glass Noodles Clay Pot

廣式臘味米糕

Hong Kong-Style Glutinous Rice with Cured Meats

櫻花蝦米糕

Sticky Rice with Dried Sakura Shrimp

淮山海蛤燉子排

Double-Boiled Pork Ribs with Chinese Yam & Clams

魚翅燉全雞

Braised Whole Chicken with Shark Fin Soup

甜品

(三擇一)

冰糖銀耳蓮子湯 / 楊枝甘露 / 芋香西米露

Sweet Snow Fungus Soup with Lotus Seeds / Mango Pomelo Sago / Taro Sago with Coconut Milk

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

豪華套餐

/ Set Menu
/ 每位

1,180 平日午餐 1,280 平日晚餐・例假日

迎賓小菜

青檸涼瓜・石榴藕片

雅序前饌

雲煙干貝醉鮑魚

炸點

酥炸軟絲・酥炸澎湖花枝丸

招牌

紅糟叉燒拼雙味香腸・老皮嫩肉
(可選換) XO醬炒蘿蔔糕

主廚精選 擇一

酸白菜牛小排 / 麻油老薑生爆松阪豬

鎮味熱炒

左宗棠嫩雞 / 三杯雞 /兩人限定・擇一

•(每日現流. 限量) 古早味樹子蒸鮮鱸魚 / 剝皮辣椒蒸鮮鱸 /三人限定・擇一

金銀蒜香蒸海大蝦 / 松露海膽滑蛋 /四人限定・擇一

胭脂東坡肉 / 古早味蒸肉餅 /五人限定・擇一

油條蒜蓉鮮蚶 / 清蒸香辣臭豆腐 /六至十人限定・擇一

當令時蔬 擇一

xo醬炒菠菜 / 樹子炒水蓮 / 櫻花蝦高麗菜 / 瑤柱絲燴絲瓜

經典主食

現刨溏心烏魚子炒飯

湯品 每人擇一(盅)

一品花膠佛跳牆 +250/人 (每日限量10份)

酒家風味魷魚螺肉蒜 / 老菜圃雞湯

台味八寶海鮮羹 / 剝皮辣椒雞湯

甜品 每人擇一

冰糖銀耳蓮子湯 / 芋香西米露 / 楊枝甘露

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

經典套餐

/ Set Menu
/ 每位

780 平日午餐 880 平日晚餐・例假日

迎賓小菜

青檸涼瓜・石榴藕片

雅序前饌

煙燻陳醋魚拼高粱溏心烏魚子

炸點

酥炸軟絲・酥炸澎湖花枝丸

招牌

紅糟叉燒拼雙味香腸・老皮嫩肉

主廚精選 擇一

鐵板澳洲和牛柳 / 花菜干回鍋肉

鎮味熱炒

左宗棠嫩雞 / 三杯雞 /兩人限定・擇一

•(每日現流. 限量) 古早味樹子蒸鮮鱸魚 /三人限定

金銀蒜香蒸海大蝦 /四人限定

胭脂東坡肉 /五人限定

油條蒜蓉鮮蚶 /六至十人限定

當令時蔬 擇一

xo醬炒菠菜 / 樹子炒水蓮 / 櫻花蝦高麗菜

經典主食 擇一

黑鑽松露蔬食炒飯 / 寶島炒米粉

湯品 每人擇一(盅)

一品花膠佛跳牆 +250/人 (每日限量10份)

酒家風味魷魚螺肉蒜 / 老菜圃雞湯

台味八寶海鮮羹 / 剝皮辣椒雞湯

甜品 每人擇一

冰糖銀耳蓮子湯 / 芋香西米露 / 楊枝甘露

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

3人套餐 \$1,680 [每位\$560]

6道主廚推薦菜 + 3碗白飯或古早味炒麵

松露海膽滑蛋

鳳梨蝦球/蝦皇粉絲煲 (擇1)

古早味樹子蒸鮮鱸魚/剝皮辣椒鱸魚 (擇1)

三杯雞/左宗棠嫩雞/宮保嫩雞球 (擇1)

櫻花蝦高麗菜/樹子炒水蓮 (擇1)

八寶海鮮羹/花枝蝦丸湯 (擇1)

4人套餐 \$2,380 [每位\$595]

7道主廚推薦菜 + 4碗白飯或古早味炒麵

松露海膽滑蛋

鳳梨蝦球/蝦皇粉絲煲 (擇1)

古早味樹子蒸鮮鱸魚/剝皮辣椒鱸魚 (擇1)

三杯雞/左宗棠嫩雞/宮保嫩雞球 (擇1)

胭脂東坡肉/蔥爆牛小排/麻油松阪豬 (擇1)

櫻花蝦高麗菜/樹子炒水蓮 (擇1)

八寶海鮮羹/花枝蝦丸湯 (擇1)

以上價格均須另加10%服務費 | A 10% service charge applies.

5人套餐 \$2,980 [每位\$596]

8道主廚推薦菜 + 5碗白飯或古早味炒麵

松露海膽滑蛋

鳳梨蝦球/蝦皇粉絲煲 (擇1)

古早味樹子蒸鮮鱸魚/剝皮辣椒鱸魚 (擇1)

月亮蝦餅/澎湖花枝丸 (擇1)

三杯雞/左宗棠嫩雞/宮保嫩雞球/黑胡椒豬/咕咾肉 (擇1)

胭脂東坡肉/蔥爆牛小排/麻油松阪豬 (擇1)

瑤柱燴絲瓜/櫻花蝦高麗菜 (擇1)

八寶海鮮羹/花枝蝦丸湯 (擇1)

6人套餐 \$3,580 [每位\$597]

9道主廚推薦菜 + 6碗白飯或古早味炒麵

松露海膽滑蛋

鳳梨蝦球/蝦皇粉絲煲 (擇1)

古早味樹子蒸鮮鱸魚/剝皮辣椒鱸魚 (擇1)

月亮蝦餅/澎湖花枝丸 (擇1)

三杯雞/左宗棠嫩雞/宮保嫩雞球/黑胡椒豬/咕咾肉 (擇1)

胭脂東坡肉/酸白菜牛小排/麻油松阪豬 (擇1)

瑤柱燴絲瓜/櫻花蝦高麗菜/樹子炒水蓮 (擇1)

XO醬炒蘿蔔糕

八寶海鮮羹/花枝蝦丸湯 (擇1)

以上價格均須另加10%服務費 | A 10% service charge applies.



雅序前饌

/Appetizers
/前菜

雲煙干貝醉鮑魚 420
/燻製ホタテと紹興酒漬けアワビ
/Smoked Scallops & Shaoxing Drunken Abalone

芥末油醋軟殼蟹 420
/ソフトシェルクラブのわさびネグレット
/Soft-Shell Crab with Wasabi Vinaigrette

煙燻陳醋魚拼漣心烏魚子 350
/燻製魚と熟成黒酢、カラスミの盛り合わせ
/Smoked Fish with Aged Black Vinegar & Soft-Centered Mullet Roe Platter

蘋果木煙燻炙燒干貝 300
/アップルウッドで燻した炙りホタテ
/Applewood Smoked Seared Scallops

窖藏陳紹醉鮮鮑 300
/紹興酒で漬けたアワビ
/Cellar-Aged Shaoxing Wine-Marinated Fresh Abalone



匠心肉饌

/Meat & Poultry
/肉料理

🌾 酸白菜牛小排	550
/牛ショートトリブの酸菜煮込み /Slow-Braised Beef Short Ribs with House-Fermented Napa Cabbage	
蔥爆牛小排	520
/牛ショートトリブのネギ炒め /Stir-fried Beef Short Ribs with Scallions	
古早味蒸肉餅	520
/台湾風 豚ひき肉の蒸し物 /Traditional Steamed Pork Patty	
🌾 胭脂東坡肉	520
/とろとろ東坡肉 /Slow-Braised Dongpo Pork with Red Fermented Glaze	
黑胡椒蔥爆松阪豬 🌶️	420
/松阪豚の黒胡椒ネギ炒め /Black Pepper Matsusaka Pork with Scallions	
🌾 花菜干回鍋肉	420
/カリフラワー入り回鍋肉 /Black Pepper Matsusaka Pork with Scallions	
松阪咕啞肉	420
/松阪豚の酢豚 /Sweet and Sour Pork Neck	
🌾 麻油老薑生爆松阪豬	420
/松阪豚のごま油生姜炒め /Stir-Fried Pork Neck with Sesame Oil and Ginger	
鐵板澳洲和牛柳 🌶️	420
/オーストラリア産和牛フィレの鉄板焼き /Wok-seared Australian Wagyu Tenderloin	
🌾 三杯雞	380
/台湾名物 三杯鶏 /Taiwanese Three Cup Chicken with Basil	
四季肥腸	350
/豚ホルモンとインゲンの炒め /Crispy Pork Intestines with Green Beans	
豉汁蒸排骨	350
/スペアリブの黒豆蒸し /Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce	
左宗棠嫩雞	320
/左宗棠鶏 /General Tso's Tender Chicken	
宮保嫩雞球 🌶️	320
/鶏肉の宮保炒め /Kung Pao Chicken	



每日現流

/Daily Fresh Seafood
/本日の海鮮

清蒸玉露龍虎斑 (每日現流・限量)
/ハタの翡翠ソース蒸し
/Steamed Tiger Grouper in Jade Sauce

980

古早味樹子蒸鮮鱸魚 (每日現流・限量)
/スズキの台湾発酵豆蒸し
/Traditional Steamed Fresh Sea Bass with Taiwanese Preserved Black Beans

520

剥皮辣椒蒸鮮鱸魚 (每日現流・限量)
/スズキの台湾青唐辛子蒸し
/Steamed Sea Bass with Taiwanese Pickled Green Chili

520

鎮味海饌

/Seafood
/海鮮料理

蝦皇粉絲煲
/海老出汁の春雨煮込み
/Jumbo Shrimp with Savory Infused Glass Noodles

450

蒜蓉油條鮮蚶
/牡蠣と揚げパンのガーリック和え
/Fresh Oysters and Fried Dough Sticks with Minced Garlic

420

糖醋鮮蝦
/海老の甘酢炒め
/Sweet and Sour Shrimp

400

金銀蒜香蒸海大蝦
/海老のガーリック蒸し
/Steamed Grass Prawns with Garlic

400

香辣豆瓣魚片
/白身魚のピリ辛豆板醤炒め
/Spicy Fish Fillet with Chili Bean Sauce

380

酸菜醬爆脆三鮮
/三種海鮮の酸菜炒め
/Crisp Trio Seafood Stir-Fried with Pickled Mustard Greens

350

鳳梨蝦球
/海老マヨ
/Golden Shrimp Balls with Pineapple

350

彩椒糖醋魚片
/白身魚の甘酢炒め
/Sweet and Sour Fish Fillet with Bell Peppers

320

宮保蝦仁
/海老の宮保炒め
/Kung Pao Shrimp

300

宮保軟絲
/イカの宮保炒め
/Kung Pao Squid

280

酥炸軟絲
/イカの唐揚げ
/Crispy Fried Squid

250



鎮味熱炒

/Wok-Fried Specialities

/熱炒料理

 秘醬爆鮮鮑	420	 月亮蝦餅	350
/鮮アワビの特製ソース炒め		/台湾風 海老すり身揚げ	
/Wok-Seared Fresh Abalone with Signature Sauce		/Golden Crispy Prawn Cake	
滑蛋燴蝦仁	380	蔥香陳醬爆大蛤 	320
/海老のふんわり卵あんかけ		/ハマグリの熟成醬ソース炒め	
/Shrimp with Silky Scrambled Eggs in Savory Sauce		/Wok-Seared Clams with Scallion in Signature Aged Sauce	
 酥炸澎湖花枝丸	360	 XO醬炒蘿蔔糕 	300
/澎湖名物 イカ団子の揚げ物		/XO醬で炒めた大根餅	
/Crispy Fried Penghu Cuttlefish Balls		/Stir-fried Turnip Cake with XO Sauce	
川香麻婆海鮮燴豆腐 	350	老街古味客家小炒 	280
/四川風 海鮮麻婆豆腐		/台湾客家風炒め物	
/Sichuan-Style Spicy Seafood Mapo Tofu		/Heritage Hakka Stir-Fry with Pork, Dried Tofu and Squid	
 清蒸香辣臭豆腐 	350	老皮嫩肉	200
/ピリ辛蒸し臭豆腐		/外はカリッと中はなめらか揚げ豆腐	
/Steamed Spicy Stinky Tofu		/Deep-fried Egg Tofu with Soy Sauce	



當令時蔬

/Vegetables

/季節野菜

蘆筍燴蝦仁	380
/アスパラガスと海老の煮込み	
/Braised Asparagus with Shrimp	
瑤柱絲燴絲瓜	320
/干し貝柱入りヘチマの煮込み	
/Braised Loofah with Shredded Dried Scallops	
XO醬炒菠菜 (可清炒) 	250
/ほうれん草のXO醬炒め	
/Sautéed Spinach with Premium XO Sauce	
櫻花蝦高麗菜	220
/桜えびとキャベツの炒め	
/Stir-fried Cabbage with Sakura Shrimp	
樹子炒水蓮 	220
/水蓮菜の台湾発酵豆炒め	
/Stir-Fried White Water Snowflake with Cordia Dichotoma	

圖片僅供參考 | 消費需酌收10%服務費
The picture is for reference only | A 10% service charge will be added to your final bill.



經典主食

/Rice & Noodles
/主食

現刨溏心烏魚子炒飯 550

/削りたてカラスミ入り炒飯
/Fried Rice with Freshly Shaved Soft-Centered Mullet Roe

黑鑽松露牛肉炒飯 500

/黒トリュフ香る牛肉炒飯
/Wok-fried Beef Rice with Black Diamond Truffle

麻辣牛肉炒飯 480

/ピリ辛牛肉炒飯
/Spicy Szechuan Beef Fried Rice

芋心鮮鱸米粉湯 450

/タロイモ入りスズキのビーフン
/Rice Vermicelli Soup with Taro and Fresh Sea Bass

黑鑽松露蔬食炒飯 450

/黒トリュフ香る野菜炒飯
/Wok-fried Vegetable Rice with Black Diamond Truffle

寶島炒米粉 450

/台灣風焼きビーフン
/Taiwanese Stir-fried Rice Vermicelli

家傳古早味海鮮炒麵 280

/海鮮入り台灣風焼きそば
/Traditional Homemade-Style Seafood Fried Noodles

東港櫻花蝦炒飯 280

/桜えび入り炒飯
/Taiwan Donggang Sakura Shrimp Fried Rice

米飯 30

/白ごはん
/Rice



暖湯羹品

/Soup
/とろみスープ

🌾 一品花膠佛跳牆 每日限量10份 480 /一盅

/花膠入り佛跳牆
/Premium Fish Maw Buddha Jumps Over the Wall Soup

台味八寶海鮮羹 220 /一盅

/台灣風 八宝海鮮スープ
/Taiwanese-Style Eight-Treasure Seafood Soup

老菜圃雞湯 220 /一盅

/熟成干し大根入り鶏スープ
/Chicken Soup with Aged Preserved Radish

酒家風味魷魚螺肉蒜 220 /一盅

/イカと巻貝のんにくスープ
/Traditional Taiwanese Soup with Dried Squid, Snail and Garlic

剝皮辣椒雞湯 220 /一盅

/台灣青唐辛子の鶏スープ
/Chicken Soup with Taiwanese Pickled Green Chili



Non-Alcoholic Beverages

鎮味甜點 /Dessert /デザート

冰糖銀耳蓮子湯 150

/白きくらげと蓮の実の甘いスープ
/Sweet Snow Fungus Soup with Lotus Seeds

芋香西米露 150

/タロイモ入りタピオカミルク
/Taro Sago with Coconut Milk

楊枝甘露 150

/マンゴーとグレープフルーツのタピオカデザート
/Mango Pomelo Sago

飲品

熱茶 Hot Tea 價格 Price

洋甘菊 120 /壺
Chamomile

阿里山果香烏龍 120 /壺
Alishan Oolong Tea

普洱 120 /壺
Pu-erh Tea

梨山紅烏龍 120 /壺
Lishan Red Oolong

冷泡茶 Cold Brew Tea 價格 Price

梨山清香烏龍 120 /杯
Lishan Light Fragrance Oolong

梨山小葉紅茶 120 /杯
Lishan Small-Leaf Black Tea

果汁 Juice 價格 Price

青森蘋果汁 180 /杯
Apple Juice

山焙西瓜汁 120 /杯
Watermelon Juice

特調 Signature 價格 Price

鳳梨冰茶 150 /杯
Pineapple Iced Tea

炭焙烏龍鮮奶 150 /杯
Charcoal-Roasted Oolong Milk Tea

其他 Other 價格 Price

Evian 天然礦泉水 150 /1000ml
Evian Natural Mineral Water

聖沛黎洛氣泡礦泉水 150 /1000ml
S.Pellegrino Sparkling Water

可樂 原味 / 檸檬 / 梅子 100 /杯
Coke(Original、Lemon、Plum)

香 檳&氣 泡 酒

Champagne & Sparkling 價格 Price



法國 酩悅粉紅香檳 5,800 /瓶
Moët & Chandon Champagne, Imperial Rose Brut Nv
新鮮莓果(草莓、覆盆子、紅醋栗)、花香(玫瑰、山楂)及細緻的胡椒辛香



法國 漢諾白中白香檳 4,500 /瓶
France · Henriot NV Blanc de Blancs
香瓜、白桃、橘子、煙燻



法國 安柏夫人傳統古法釀造白中白氣泡酒 1,680 /瓶
France · Veuve Ambal Blanc de Blancs Methode Traditionnelle
白色花朵、檸檬、蜂蜜、礦物



義大利 托斯提阿斯提甜白氣泡酒 1,500 /瓶
Italy DOCG Tosti Asti Dolce
花香(如白色花瓣、玫瑰)、水蜜桃、荔枝、甜瓜

白 酒

White Wine 價格 Price



德國 薛佛酒莊葛哈赫麗絲玲微甜白酒 2,680 /瓶
Germany · Willi Schaefer, "Graacher" Riesling feinherb
檸檬皮、桃子、柑橘、花香



義大利 佛利安諾 托斯卡尼 夏多內白酒 1,680 /瓶
Italy · Donna Di Valiano Chardonnay IGT
蜜桃、鳳梨、熟成芭樂、香草、奶油

紅 酒

Red Wine 價格 Price



美國 加州納帕第一樂章序曲紅酒 6,500 /瓶
USA · Opus One Overture Napa Valley Red
黑莓、黑醋栗、紫羅蘭、香草、可可、烘烤木香



法國 帕斯卡茱莉微酒莊黑皮諾紅酒 2,080 /瓶
France · Pascal Jolivet Attitude Pinot Noir
紅色水果、櫻桃、黑醋栗



澳洲 奔富庫濃格希哈紅酒 1,680 /瓶
Australia · Penfolds Koonunga Hill Shiraz
番石榴、李子、黑莓、巧克力、奶油、煙燻

* 未滿18歲請勿飲酒，喝酒不開車，開車不喝酒
* 自帶酒水每瓶酌收開瓶費 \$1,000/瓶(750ml)，750ml 以上每超過 500ml 加收\$1,000

強 化 酒

Fortified Wine 價格 Price



台灣 樹生酒莊金牌埔桃酒 6,200 /瓶
Taiwan · Moscato Oro Vino Fortificato
蜂蜜、荔枝、太妃糖、蜜餞

威 士 忌

Whiskey 價格 Price



蘇格蘭 大摩 15 年單一純麥威士忌 5,980 /瓶
Scotland · The Dalmore 15 Years Old, Highland Single Malt Scotch Whisky 350 /杯



蘇格蘭 大摩 12 年單一純麥威士忌 3,200 /瓶
Scotland · The Dalmore 12 Years Old, Highland Single Malt Scotch Whisky 280 /杯



約翰走路 XR 21 年 調和威士忌 4,500 /瓶
Scotland · Jonny Walker XR 21 Years Old, Blended Whisky 380 /杯

高 梁

Kaoliang liquor 價格 Price



台灣 金門 58 高粱 1,200 /瓶
Taiwan · Kinmen Kaoliang Liquor 58°

啤 酒

Beer 價格 Price



台灣 山虹梨山高冷茶精釀啤酒 300 /330ml
Taiwan · Sang Hong Lishan Oolong Tea Ale



台灣 金霏桂花蜂蜜啤酒 250 /330ml
Taiwan · Oamanthus Honey Ale



台灣 金牌啤酒 180 /600ml
Taiwan · Beer Gold Medal