

多人套餐

SET MENU

稻鎮

經典台灣菜



餐點圖片僅供參考，實際內容依現場供應為準



稻鎮

經典台灣菜

Dao Zhen Taiwanese Cuisine

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.

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・黃金泡菜

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

油條蒜蓉鮮蚵 / 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・黃金泡菜

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

油條蒜蓉鮮蚵 / 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.



雅序前饌

/Appetizers

/前菜

雲煙干貝醉鮑魚

420

/煙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

/煙製魚と熟成黒酢、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

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.



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 | |

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.



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

蒜蓉油條鮮蚵
/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

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.



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かけ		/ハマグリ of 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
/台湾風焼きビーフン
/Taiwanese Stir-fried Rice Vermicelli

🌾 家傳古早味海鮮炒麵 280
/海鮮入り台湾風焼きそば
/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



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



Non-Alcoholic Beverages

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)

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.

香 檳&氣 泡 酒

Champagne & Sparkling

價格 Price



法國 酩悅粉紅香檳

Moet & 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

5,800 /瓶



法國 漢諾白中白香檳

France · Henriot NV Blanc de Blancs

香瓜、白桃、橘子、煙燻

4,500 /瓶



法國 安柏夫人傳統古法釀造白中白氣泡酒

France · Veuve Ambal Blanc de Blancs Methode Traditionnelle

白色花朵、檸檬、蜂蜜、礦物

1,680 /瓶



義大利 托斯提阿斯提甜白氣泡酒

Italy DOCG Tosti Asti Dolce

花香(如白色花瓣、玫瑰)、水蜜桃、荔枝、甜瓜

1,500 /瓶

白 酒

White Wine

價格 Price



德國 薛佛酒莊葛哈赫麗絲玲微甜白酒

Germany · Willi Schaefer, "Graacher" Riesling feinherb

檸檬皮、桃子、柑橘、花香

2,680 /瓶



義大利 佛利安諾 托斯卡尼 夏多內白酒

Italy · Donna Di Valiano Chardonnay IGT

蜜桃、鳳梨、熟成芭樂、香草、奶油

1,680 /瓶

紅 酒

Red Wine

價格 Price



美國 加州納帕第一樂章序曲紅酒

USA · Opus One Overture Napa Valley Red

黑莓、黑醋栗、紫羅蘭、香草、可可、烘烤木香

6,500 /瓶



法國 帕斯卡茱莉微酒莊黑皮諾紅酒

France · Pascal Jolivet Attitude Pinot Noir

紅色水果、櫻桃、黑醋栗

2,080 /瓶



澳洲 奔富庫濃格希哈紅酒

Australia · Penfolds Koonunga Hill Shiraz

番石榴、李子、黑莓、巧克力、奶油、煙燻

1,680 /瓶

* 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

Taiwan · Moscato Oro Vino Fortificato

蜂蜜、荔枝、太妃糖、蜜餞

6,200 /瓶

威 士 忌

Whiskey

價格 Price



蘇格蘭 大摩 15 年單一純麥威士忌

Scotland · The Dalmore 15 Years Old, Highland Single Malt Scotch Whisky

5,980 /瓶

350 /杯



蘇格蘭 大摩 12 年單一純麥威士忌

Scotland · The Dalmore 12 Years Old, Highland Single Malt Scotch Whisky

3,200 /瓶

280 /杯



約翰走路 XR 21 年 調和威士忌

Scotland · Jonny Walker XR 21 Years Old, Blended Whisky

4,500 /瓶

380 /杯

高 梁

Kaoliang liquor

價格 Price



台灣 金門 58 高粱

Taiwan · Kinmen Kaoliang Liquor 58°

1,200 /瓶

啤 酒

Beer

價格 Price



台灣 山虹梨山高冷茶精釀啤酒

Taiwan · Sang Hong Lishan Oolong Tea Ale

300 /330ml



台灣 金霏桂花蜂蜜啤酒

Taiwan · Oamanthus Honey Ale

250 /330ml



台灣 金牌啤酒

Taiwan · Beer Gold Medal

180 /600ml