



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ビネグレット
/Soft-Shell Crab with Wasabi Vinaigrette

煙燻陳醋魚拼溏心烏魚子 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

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 三杯鷄
 /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
 /左宗棠鷄
 /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) 980
 /ハタの翡翠ソース蒸し
 /Steamed Tiger Grouper in Jade Sauce

古早味樹子蒸鮮鱸魚 (每日現流・限量) 520
 /スズキの台湾発酵豆蒸し
 /Traditional Steamed Fresh Sea Bass with Taiwanese Preserved Black Beans

剝皮辣椒蒸鮮鱸魚 (每日現流・限量) 520
 /スズキの台湾青唐辛子蒸し
 /Steamed Sea Bass with Taiwanese Pickled Green Chili

鎮味海饌 /Seafood

/海鮮料理

蝦皇粉絲煲 450
 /海老出汁の春雨煮込み
 /Jumbo Shrimp with Savory Infused Glass Noodles

蒜蓉油條鮮蚶 420
 /牡蠣と揚げパンのガーリック和え
 /Fresh Oysters and Fried Dough Sticks with Minced Garlic

糖醋鮮蝦 400
 /海老の甘酢炒め
 /Sweet and Sour Shrimp

金銀蒜香蒸海大蝦 400
 /海老のガーリック蒸し
 /Steamed Grass Prawns with Garlic

香辣豆瓣魚片 380
 /白身魚のピリ辛豆板醤炒め
 /Spicy Fish Fillet with Chili Bean Sauce

酸菜醬爆脆三鮮 350
 /三種海鮮の酸菜炒め
 /Crisp Trio Seafood Stir-Fried with Pickled Mustard Greens

鳳梨蝦球 350
 /海老マヨ
 /Golden Shrimp Balls with Pineapple

彩椒糖醋魚片 320
 /白身魚の甘酢炒め
 /Sweet and Sour Fish Fillet with Bell Peppers

宮保蝦仁 300
 /海老の宮保炒め
 /Kung Pao Shrimp

宮保軟絲 280
 /イカの宮保炒め
 /Kung Pao Squid

酥炸軟絲 250
 /イカの唐揚げ
 /Crispy Fried Squid

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

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



當令時蔬 /Vegetables

/季節野菜

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



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

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.



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

/台湾風 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

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

剝皮辣椒雞湯 220 /一盅

/台湾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)

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 酪悅粉紅香檳

5,800 /瓶

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



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

高粱

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