

## 經典開胃菜 前菜 | 에피타이저

|                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  蘇式燻魚 | 380 |
| 甘酢風味의 燻製魚<br>숙성 식초를 곁들인 훈제 생선                                                          |     |
|  口水雞  | 440 |
| よだれ鶏<br>칠리소스를 곁들인 닭고기 찜                                                                |     |
| 櫻桃鴨柚香沙拉                                                                                | 440 |
| 燻製鴨肉의 文旦ドレッシングサラダ<br>포멜로 드레싱을 곁들인 모든 야채 샐러드와 구운 오리                                     |     |
| 台式紅糟肉                                                                                  | 440 |
| 台灣風豚肉의 紅麴揚げ<br>붉은 술지게미 양념 돼지고기 튀김                                                      |     |
| 老醋拌川耳                                                                                  | 220 |
| 黒木耳の酢の物<br>숙성된 식초를 곁들인 목이버섯                                                            |     |
| 五味澎湖冰捲                                                                                 | 380 |
| イカの甘辛ソースがけ<br>스위트 칠리소스를 곁들인 오징어                                                        |     |
| 香醋蜆頭                                                                                   | 460 |
| クラゲの酢の物<br>식초를 곁들인 해파리                                                                 |     |

## 家宴海鮮集 海鮮料理 | 해산물

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 避風塘軟殼蝦 (白蝦/6隻)                                                                                  | 740 |
| 漁師風エビの香味唐揚げ (エビ/6尾)<br>비평탕 소프트 새우 튀김 (흰다리새우/6마리)                                                |     |
| 鐵板焗有機蝦 (白蝦/12隻)                                                                                 | 620 |
| エビの鉄板焼 (エビ/12尾)<br>새우 테판야끼 (흰다리새우/12마리)                                                         |     |
| 金沙蛋黃中卷                                                                                          | 520 |
| イカの卵黄ソース炒め<br>소금에 절인 계란 노른자를 곁들인 오징어 볶음                                                         |     |
|  麥片金沙蝦球 (草蝦) | 660 |
| エビのシリアルと卵黄のソースがけ<br>시리얼과 소금에 절인 계란 노른자를 곁들인 새우 튀김 (얼룩새우)                                        |     |
| 波蘿果律鮮蝦球 (草蝦)                                                                                    | 660 |
| エビのマヨネーズソース パイナップル添え<br>마요네즈와 파인애플을 곁들인 새우 튀김 (얼룩새우)                                            |     |
|  蜜汁中卷        | 520 |
| イカの甘辛炒め<br>꿀을 곁들인 오징어 볶음                                                                        |     |

## 鮮魚料理 魚料理 | 생선 요리

|                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  農家酸菜石斑魚 | 1,420 |
| ハタの高菜漬け 唐辛子煮込み<br>절인 양배추와 절인 고추를 곁들인 농어탕                                                    |       |
| 清蒸本港青斑                                                                                      | 1,520 |
| 蒸しハタのネギソースがけ<br>파를 곁들인 농어 찜                                                                 |       |
| 鮮露清蒸鱈魚                                                                                      | 540   |
| 蒸しタラ (醬油)<br>대구찜 (간장 소스)                                                                    |       |

## 牛肉料理 牛肉料理 | 소고기 요리

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  德國酸菜牛肉 (美國) | 540   |
| 牛肉のザワークラウト炒め (アメリカ産)<br>사우어크라우트를 곁들인 소고기 볶음 (미국)                                              |       |
|  蒜香牛菲力 (紐西蘭) | 660   |
| 牛フィレ肉のガーリック炒め (ニュージーランド産)<br>마늘을 곁들인 소고기 안심 볶음 (뉴질랜드)                                         |       |
| 爽口椒汁牛五花 (美國)                                                                                  | 600   |
| 牛バラ肉の唐辛子ソースがけ (美國)<br>스찬 고추와 초고추를 곁들인 우삼겹 볶음 (미국)                                             |       |
| 低溫慢燉牛肋骨 (加拿大)                                                                                 | 2,200 |
| 牛スペアリブの煮込み (カナダ産)<br>저온에서 천천히 끓인 프라임 립 (캐나다)                                                  |       |

## 豬肉料理 豚肉料理 | 돼지고기 요리

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  凱達冠軍豬腳                     | 1,780 |
| 豚足のザワークラウト添え<br>사우어크라우트를 곁들인 바삭한 돼지 족발 튀김                                                                    |       |
|  主廚私房滷肉 (含窩窩頭4顆 / 每顆NT\$20) | 560   |
| シェフ特製豚角煮 (饅頭4個付き / 1個NT\$20)<br>셰프 스페셜 돼지고기 조림 (플레인 번 4개 포함, NT\$20/개)                                       |       |
| 冰糖醬佛手                                                                                                        | 500   |
| 豚足の醤油煮込み<br>크리스탈 브라운 슈가 소스를 곁들인 돼지 족발 찜                                                                      |       |
| 美人腿肥腸                                                                                                        | 500   |
| マコモダケと豚モツの炒め物<br>돼지 내장과 족순 튀김                                                                                |       |
|  蜜棗嫩子排                    | 540   |
| スペアリブのナツメソース炒め<br>설탕에 절인 대추 소스를 곁들인 갈비 찜                                                                     |       |

## 雞肉料理 鶏肉料理 | 닭고기 요리

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  天府宮保雞  | 420 |
| 鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め<br>콩파오 치킨                                                                   |     |
| 巴蜀尖椒雞中翅                                                                                    | 480 |
| 鶏手羽の唐辛子炒め<br>칠리 페퍼를 곁들인 닭날개 볶음                                                             |     |
|  噴香菇菇雞球 | 500 |
| 鶏肉とキノコの炒め物<br>간장 소시를 곁들인 닭고기와 버섯 불튀김                                                       |     |

## 砂鍋煲仔類 土鍋料理 | 캐서롤

|                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 川式水煮肥牛煲 (美國)                                                                                      | 680 |
| 牛肉の唐辛子オイル煮 (アメリカ産)<br>핫 칠리소스를 곁들인 얇게 썬 소고기 캐서롤 (미국)                                               |     |
| 肥腸香茄煲                                                                                             | 480 |
| 豚モツとナスの土鍋煮<br>돼지 내장과 가지 조림 캐서롤                                                                    |     |
| 鮮蝦粉絲煲 (草蝦/6隻)                                                                                     | 860 |
| エビと春雨の土鍋煮 (エビ/6尾)<br>신선한 새우와 녹두담면 캐서롤 (얼룩새우 6마리)                                                  |     |
|  蟹黃豆腐煲 (非基因改造) | 500 |
| カニみそと卵豆腐の土鍋煮 (非遺伝子組替え豆腐)<br>게살과 계란 두부 조림 캐서롤 (Non-GMO)                                            |     |

 主廚推薦  
Chef Recommend

 辣椒  
Spicy

 全素  
Vegan

 蛋素  
Ovo-vegetarian

 奶素  
Lacto-vegetarian

以上價格均需另加10%服務  
All prices are subjected to a 10% service charge

家宴  
JIA YAN

2026 丙午年

季節鮮時蔬 旬野菜料理 | 제철 야채

|                                                                                                                                                                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>乾煸四季豆</b> (附餅6片)                                                                                                                                                               | <b>440</b> |
| インゲンマメとひき肉の炒め物 (中華クレープ6枚付き)                                                                                                                                                       |            |
| 말린 새우와 다진 고기를 곁들인 졸콩 볶음 (팬케이크 6개 포함)                                                                                                                                              |            |
| <b>季節時蔬</b>                                                                                                                                                                       | <b>340</b> |
| 旬野菜の炒め物                                                                                                                                                                           |            |
| 제철 야채                                                                                                                                                                             |            |
| <b>蒜元臘肉菜苔</b>                                                                                                                                                                     | <b>360</b> |
| 中華ベーコンとカイランのニンニク炒め                                                                                                                                                                |            |
| 마늘과 절인 돼지고기를 곁들인 카이란 볶음                                                                                                                                                           |            |
|  <b>麻椒香滷鍋蛋</b>  | <b>380</b> |
| 唐辛子ソースオムレツ                                                                                                                                                                        |            |
| 칠리소스를 곁들인 계란 부침                                                                                                                                                                   |            |
| <b>瑤柱蛋煎絲瓜</b>                                                                                                                                                                     | <b>400</b> |
| ヘチマの貝柱煮と目玉焼き                                                                                                                                                                      |            |
| 말린 가리비와 수세미를 곁들인 계란 후라이                                                                                                                                                           |            |
| <b>黑松露鮮蔬</b>                                                                                                                                                                      | <b>480</b> |
| 旬野菜のトリュフソース炒め                                                                                                                                                                     |            |
| 트러플 소스를 곁들인 야채 볶음                                                                                                                                                                 |            |

廣式飯麵類 広東風ご飯・麵料理 | 광동식라이스및누들

|                                                                                                                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>鮮魚芋香米粉鍋</b>                                                                                                                                                                        | <b>740</b> |
| 魚とタロイモ、ビーフンの土鍋煮                                                                                                                                                                       |            |
| 생선, 돼지고기, 타로, 계란을 곁들인 쌀국수 찜개                                                                                                                                                          |            |
| <b>素齋炒麵</b>                                                                                          | <b>360</b> |
| ビーガン焼きそば                                                                                                                                                                              |            |
| 채식 볶음면                                                                                                                                                                                |            |
|  <b>海皇脆米炒飯</b>  | <b>420</b> |
| 海鮮炒飯                                                                                                                                                                                  |            |
| 해산물을 곁들인 크리스피 볶음밥                                                                                                                                                                     |            |
| <b>XO醬蘿蔔糕</b>                                                                                                                                                                         | <b>380</b> |
| 大根餅のXO醬炒め                                                                                                                                                                             |            |
| X.O 소스를 곁들인 무떡                                                                                                                                                                        |            |

湯品 スープ | 수프

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| <b>瑤柱翡翠羹</b> (約6-8人)       | <b>520</b> |
| 干し貝柱の翡翠スープ (約6~8名様)        |            |
| 겉쪽한 시금치 가리비 수프             |            |
| <b>響螺蟲草花燉雞 / 盅</b>         | <b>260</b> |
| 冬虫夏草と鶏肉、つば貝のスープ /1名様       |            |
| 동충하초꽃과 말린 고둥을 곁들인 닭고기 수프/컵 |            |
| <b>花膠北菇燉雞湯 / 盅</b>         | <b>360</b> |
| 魚の浮袋とシイタケ、鶏肉のスープ /1名様      |            |
| 생선 부레와 버섯을 곁들인 닭고기 수프/컵    |            |

港點 點心 | 덤섬

|                                                                                                       |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  <b>魚子燒賣</b> (3個)  | <b>220</b> |
| 魚卵入り焼売 (3個)                                                                                           |            |
| 생선알 샤오마이 (3개)                                                                                         |            |
| <b>廣式蝦餃皇</b> (3個)                                                                                     | <b>220</b> |
| エビ蒸し餃子 (3個)                                                                                           |            |
| 광동식 새우 만두 (3개)                                                                                        |            |
|  <b>黑蒜蒸燒賣</b> (3個) | <b>220</b> |
| 黒ニンニク入り焼売 (3個)                                                                                        |            |
| 흑마늘을 곁들인 돼지고기 찐만두 (3개)                                                                                |            |

蜜汁叉燒包 (2個) **220**

チャーシューまん (2個)  
바비큐 포크 번 (2개)

蠔汁蒸鳳爪 **220**

モミジのオイスターソース蒸し  
굴소스 닭발 찜

豆鼓蒸子排 **220**

スペアリブの豆鼓蒸し  
블랙빈을 곁들인 갈비찜

**蟲草花素蒸餃** (3個)  **200**

冬虫夏草の蒸し餃子 (3個)  
동충하초꽃 만두 (3개)

 **雨來菇煎薄餅** (3個)  **220**

イシクラゲの中華風おやき (3個)  
스타 젤리 팬케이크 (3개)

 **香煎蘿蔔糕** (3片) **180**

大根餅 (3切)  
무떡 (3개)

**胭脂脆皮腸粉** **300**

エビの蒸し春巻き  
크리스피 새우 라이스 롤

 **鮮蝦腐皮捲** (3個) (非基因改造) **220**

エビの湯葉揚げ春巻き (3個/非遺伝子組換え豆腐)  
새우튀김 두부 롤 (3개/Non-GMO)

 **三絲素春捲** (3個)  **200**

野菜揚げ春巻き (3個)  
채식 스프링롤 (3개)

 **手工蔥燒餅** (3個) **240**

手作りネギ焼き餅 (3個)  
수제 구운 파 페이스트리 (3개)

甜品 點心 | 덤섬

**金牌流沙包** (2個)   **140**

カスタードまん (2個)  
계란 노른자를 곁들인 크림 커스타드 번 (2개)

**箔金黑芝麻包** (2個) **180**

金箔黒ゴマまん (2個)  
숯불 참깨 번 (2개)

**香滑杏仁豆腐露 / 盅** (冰)  **160**

杏仁豆腐 /1名様  
살구 두부/컵

**楊枝沁甘露 / 盅** (冰) **190**

楊枝甘露 /1名様  
자몽과 사과를 곁들인 차가운 망고/컵

**椰香西米露 / 盅** (冰/熱) **150**

タピオカ入りココナッツミルク /1名様  
사과를 곁들인 코코넛 밀크/컵

**香濃芝麻糊 / 盅** (熱)  **170**

黒ゴマスープ /1名様  
검은 참깨 수프/컵

 **主廚推薦**  
Chef Recommend

 **辣椒**  
Spicy

 **全素**  
Vegan

 **蛋素**  
Ovo-vegetarian

 **奶素**  
Lacto-vegetarian

以上價格均需另加10%服務  
All prices are subjected to a 10% service charge

家宴  
JIA YAN

2026 丙午年

標準香茗 中国茶 | 표준 중국 차t

|                         |    |
|-------------------------|----|
| 普洱茶<br>プーアル茶<br>푸얼차     | 50 |
| 烏龍茶<br>烏龍茶<br>우롱차       | 50 |
| 鐵觀音<br>鐵觀音茶<br>철관음      | 50 |
| 香片<br>ジャスミン緑茶<br>자스민 녹차 | 50 |

新鮮果汁 フレッシュジュース | 과일 주스

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 鮮榨柳橙汁 (壺)<br>フレッシュオレンジジュース (ポット)<br>갓 짜낸 오렌지 주스 (포트) | 500 |
| 鮮榨柳橙汁 (杯)<br>フレッシュオレンジジュース (杯)<br>갓 짜낸 오렌지 주스 (잔)    | 150 |
| 鮮榨西瓜汁 (壺)<br>フレッシュスイカジュース (ポット)<br>신선한 수박 주스 (포트)    | 500 |
| 鮮榨西瓜汁 (杯)<br>フレッシュスイカジュース (杯)<br>신선한 수박 주스 (잔)       | 150 |

蘇打氣水&礦泉水 ソフトドリンク・ミネラルウォーター  
소프트 드링크 & 생수

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| 可口可樂<br>コカ・コーラ<br>콜라                                 | 80  |
| 雪碧<br>スプライト<br>스프라이트                                 | 80  |
| 依雲礦泉水<br>エビアンミネラルウォーター<br>에비앙 생수                     | 150 |
| 沛綠雅氣泡礦泉水<br>ペリエスパークリングウォーター<br>페리에 탄산수               | 150 |
| 波爾礦泉水600ml<br>ミネラルウォーター [600ml]<br>Ball 생수 [600ml]   | 40  |
| 波爾礦泉水1500ml<br>ミネラルウォーター[1500ml]<br>Ball 생수 [1500ml] | 100 |

啤酒 ビール | 맥주

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 台灣金牌啤酒660ml<br>台湾金牌ビール<br>골드 메달 타이완 맥주 | 140 |
| 朝日啤酒330ml<br>アサヒビール<br>아사히 맥주          | 180 |
| 海尼根啤酒330ml<br>ハイネケンビール<br>하이네켄 맥주      | 180 |

中國酒 中国酒 | 중국 술

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| 精釀陳年紹興酒<br>プレミアム陳年紹興酒<br>프리미엄 V.O. 사오싱주 | 580 |
| 高粱酒38度<br>高粱酒38度<br>고량주 38도             | 650 |
| 高粱酒58度<br>高粱酒58度<br>고량주 58도             | 980 |

蘇格蘭威士忌 スコッチウイスキー | 스카치 위스키

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| 約翰走路黑牌12年<br>ジョニーウォーカーブラックラベル12年<br>조니워커 블랙 라벨 12년 | 1,400 |
| 格蘭菲迪12年<br>グレンフィディック12年<br>글렌피딕 12년                | 1,800 |
| 麥卡倫12年<br>マッカラン12年<br>맥캘란 더블 캐스크 12년               | 4,800 |
| 皇家禮炮21年<br>ロイヤルサルート21年<br>로알 살루트 21년               | 3,800 |

紅白葡萄酒 赤・白ワイン | 와인

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 家宴精選紅葡萄酒<br>家宴厳選赤ワイン<br>하우스 레드 와인  | 700 |
| 家宴精選白葡萄酒<br>家宴厳選白ワイン<br>하우스 화이트 와인 | 700 |