

經典開胃菜 前菜 | 에피타이저

- 蘇式燻魚** 380
甘酢風味の燻製魚
숙성 식초를 곁들인 훈제 생선
- 口水雞** 440
よだれ鶏
칠리소스를 곁들인 닭고기 찜
- 櫻桃鴨柚香沙拉** 440
燻製鴨肉の文旦ドレッシングサラダ
포멜로 드레싱을 곁들인 모든 야채 샐러드와 구운 오리
- 台式紅糟肉** 440
台湾風豚肉の紅麴揚げ
붉은 술지게미 양념 돼지고기 튀김
- 老醋拌川耳** 220
黒木耳の酢の物
숙성된 식초를 곁들인 목이버섯
- 五味澎湖冰捲** 380
イカの甘辛ソースがけ
스위트 칠리소스를 곁들인 오징어
- 香醋蜆頭** 460
クラゲの酢の物
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)
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)
새우 테판야끼 (흰다리새우/12마리)
- 金沙蛋黃中卷** 520
イカの卵黄ソース炒め
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
시리얼과 소금에 절인 계란 노른자를 곁들인 새우 튀김 (얼룩새우)
- 波蘿果律鮮蝦球** (草蝦) 660
エビのマコネーズソース パイナップル添え
마요네즈와 파인애플을 곁들인 새우 튀김 (얼룩새우)
- 蜜汁中卷** 520
イカの甘辛炒め
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
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
파를 곁들인 농어 찜
- 鮮露清蒸鱈魚** 540
蒸したら (醤油)
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)
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)
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)
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)
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
사우어크라우트를 곁들인 바삭한 돼지 족발 튀김
- 主廚私房滷肉** (含窩高頭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)
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
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
돼지 내장과 족순 튀김
- 蜜棗嫩子排** 540
スペアリブのナツメソース炒め
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
콩파오 치킨
- 巴蜀尖椒雞中翅** 480
鶏手羽の唐辛子炒め
칠리 페퍼를 곁들인 닭날개 볶음
- 噴香菇菇雞球** 500
鶏肉とキノコの炒め物
간장 소시를 곁들인 닭고기와 버섯 볼튀김

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)
핫 칠리소스를 곁들인 얇게 썬 소고기 캐서롤 (미국)
- 肥腸香茄煲** 480
豚モツとナスの土鍋煮
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)
신선한 새우와 녹두담면 캐서롤 (얼룩새우 6마리)
- 蟹黃豆腐煲** (非基因改造) 500
力二みそと卵豆腐の土鍋煮 (非遺伝子組替え豆腐)
게살과 계란 두부 조림 캐서롤 (Non-GMO)



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

季節鮮時蔬 旬野菜料理 | 제철 야채

- 乾煸四季豆 (附餅6片) 440**
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)
- 季節時蔬 340**
旬野菜の炒め物
제철 야채
- 蒜元臘肉菜苔 360**
中華ベーコンとカイランのニンニク炒め
마늘과 절인 돼지고기를 곁들인 카이란 볶음
- 👑 麻椒香滷鍋蛋 380**
唐辛子ソースオムレツ
칠리소스를 곁들인 계란 부침
- 瑤柱蛋煎絲瓜 400**
へちまの貝柱煮と目玉焼き
말린 가리비와 수세미를 곁들인 계란 후라이
- 黑松露鮮蔬 480**
旬野菜のトリュフソース炒め
트러플 소스를 곁들인 야채 볶음

廣式飯麵類 広東風之飯・麵料理 | 광동식라이스및누들

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

湯品 スープ | 수프

- 瑤柱翡翠羹 (約6-8人) 520**
干し貝柱の翡翠スープ (約6~8名様)
겉쪽한 시금치 가리비 수프
- 響螺蟲草花燉雞 /盅 260**
冬虫夏草と鶏肉、つぶ貝のスープ /1名様
동충하초꽃과 말린 고둥을 곁들인 닭고기 수프/컵
- 花膠北菇燉雞湯 /盅 360**
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 | 덩섬

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

- 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)
숫돌 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



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