



最高の食べ物の推薦 ベスト 푸드 추천

• 老皮嫩肉

揚げだし卵豆腐

전통 간장을 걸들인 두부 튀김

\$ 340



• 飛魚卵麻婆豆腐

とびっこ麻婆豆腐

날치알을 걸들인 마파두부

\$ 460



• 蒼蠅頭

ひき肉と花ニラの炒め

부추꽃을 걸들인 다진 돼지고기 볶음

\$ 360



• 蜜汁中卷

イカの甘辛炒め

꿀을 걸들인 오징어 볶음

\$ 500



• 蒜香牛菲力

牛フィレ肉のガーリック炒め

마늘을 걸들인 소고기 안심 볶음

\$ 620



• 主廚私房滷肉

シェフ特製豚角煮 (中華パンズ4個付き / 1個NT\$20)

셰프 스페셜 돼지고기 조림

(플레인 번 4개 포함, NT\$20/개)

\$ 550



• 生菜爽口蝦鬆

エビそぼろのレタス添え

양상추를 걸들인 다진 새우

\$ 700



• 海皇脆米炒飯

海鮮炒飯

해산물을 걸들인 크리스피 볶음밥

\$ 380



全素 ビーガン 비건



蛋素 オボベジタリアン 오보 채식주의



奶素 ラクトベジタリアン 락토 채식주의

以上價格均需另加10%服務費 以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다。





最高の食べ物の推薦 베스트 푸드 추천

・乾煸四季豆

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 줄콩 볶음
(팬케이크 6개 포함)

\$ 420



・肥腸香茄煲

豚モツとナスの土鍋煮
돼지 내장과 가지 조림 캐서롤

\$ 460



・天府宮保雞

鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め
쿵파오 치킨

\$ 400



・麻椒香喰鍋蛋

唐辛子ソースオムレツ
칠리소스를 곁들인 계란 부침

\$ 360



・魚子燒賣

魚卵入り焼壳 (3個)
생선알 샤오마이 (3개)

\$ 200



・黑蒜燒賣

黒ニンニク入り焼壳 (3個)
흑마늘을 곁들인 돼지고기 찐만두 (3개)

\$ 200



・廣式蝦餃皇

エビ蒸し餃子 (3個)
광동식 새우 만두

\$ 200



・鮮蝦腐皮卷

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

\$ 200



● 全素 ピーガン 비건

● 蛋素 オボベジタリアン 오보 채식주의

● 奶素 ラクトベジタリアン 락토 채식주의

以上價格均需另加10%服務費 以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다。



主廚私房美饌

シェフおすすめ料理
셰프 스페셜

四季烤麩

焼き麩とキノコの醤油煮

버섯을 곁들인 밀글루텐 조림

\$ 340

干煸鮮筍

タケノコの炒め物

죽순 볶음

\$ 400

老滷豬腱

豚スネ肉の醤油煮込み

돼지 정강이 찜

\$ 440

蒜苗鹽煎肉

塩漬け豚肉とニンニクの芽の炒め物

부추를 곁들인 소금에 절인 돼지고기 볶음

\$ 490

梅漬干貝

貝柱の梅ソースがけ

매실 소스에 절인 가리비

\$ 490

青醬土雞腿

鶏モモ肉のバジルソースがけ

페스토 소스를 곁들인 토종 닭다리

\$ 490

燒椒牛腱



牛スネ肉の焼き唐辛子ソース和え

고추를 곁들인 소고기 정강이 조림

\$ 490

尖椒肥腸



豚モツの唐辛子炒め

칠리 페퍼를 곁들인 돼지 내장 볶음

\$ 520

家宴三層肉

家宴特製豚角煮

데친 삼겹살

\$ 520

老乾媽蹄花



豚足の唐辛子ソースがけ

칠리소스를 곁들인 돼지 족발

\$ 520

爐烤香蒜法式小羔羊 (1人份)	\$ 300
ラムチョップのロースト ガーリックソース(1名様) 마늘 소스를 곁들인 양갈비 구이 (1인분)	
苦茶油乾煎鱸鰻 (1人份)	\$ 520
大鰻の苦茶油ソテー(1名様) 카멜리아 오일을 곁들인 늪장어 튀김 (1인분)	
金湯燕窩 (1人份)	\$ 980
ツバメの巣のスープ(1名様) 새등지 육수 조림 (1인분)	
炙烤A5和牛 (1人份)	\$ 980
A5和牛ロースト (1名様) A5 와규 규이 (1인분)	
鮑汁花菇鮓魚肚 (1人份)	\$ 1,080
シイタケとホンニベの浮袋のアワビソース煮込み(1名様) 전복 소스를 곁들인 표고버섯 조림 & 민어 구이 (1인분)	
蒜香黑鑽雞	\$ 1,680
ガーリッククリスピーチキン 크리스피 마늘 실키 치킨	
稻香西施牛	\$ 2,680
牛骨付き肉のわら包み煮 볏짚에 싼 갈비찜	
絕代雙椒魚頭佐雲吞 	\$ 2,400
魚のカマ蒸し 刻み唐辛子とワンタンかけ 다진 고추와 완탕을 곁들인 생선 통머리 찜	
龍蝦佐伊麵	\$ 3,000
ロブスターの伊府麵添え 이푸 국수를 곁들인 랍스터 조림	
燒烤戰斧牛 (10人份)	\$ 3,990
トマホークステーキ (10名様) 토마호크 스테이크 (10인분)	

家宴

家宴

台北凱達大飯店「家宴中餐廳」秉持着細膩創新的精神，優雅演繹美妙的粵滬饗宴體驗與復刻台灣道地菜餚，並嚴選對環境友善的在地食材，依循農作時令的季節推出限定料理。

不論是凝聚情感的日常家宴，或政商名流的宴客場合，

這個充滿在地故事以及飲食文化內涵的地方，

都能彰顯主人家用心宴客的盛情與款待，

讓每位到訪的賓客就像來到親友家中一樣備受款待，回溫美好的味蕾記憶滿載而歸。

「循著令人難忘的鹹、悠然的鮮、魅惑的辣、溫暖的甜和回味的香，以舌尖五味呈現一場賓主盡歡又情意滿點的家宴。」

如您對任何食物過敏，請告知點餐人員
Please let us know if you have any food allergies.

經典開胃菜



前菜 / 에피타이저

 蘇式燻魚	\$ 360
甘酢風味の燻製魚 숙성 식초를 곁들인 훈제 생선	
口水雞 	\$ 420
よだれ鶏 칠리소스를 곁들인 닭고기 짬	
櫻桃鴨柚香沙拉	\$ 420
燻製鴨肉の文旦ドレッシングサラダ 포멜로 드레싱을 곁들인 모듬 야채 샐러드와 구운 오리	
 家宴牛三寶 	\$ 460
3種のビーフロール スパイシーソースがけ 칠리소스를 곁들인 소고기 정강이, 힘줄, 삼겹살 조림	
蔥燒化骨香魚 (隻)	\$ 380
アユと玉ねぎの煮つけ 파를 곁들인 은어 조림 (마리)	
台式紅糟肉	\$ 420
台灣風豚肉の紅麹揚げ 붉은 술지게미 양념 돼지고기 튀김	
 撈汁鵪鵡蛋 	\$ 340
うずらの卵のスパイシー醤油ソースあえ 라오즈 소스를 곁들인 매추리알	
江南腐竹	\$ 220
江南風湯葉の和え物 콜드 드레싱 건두부 스틱	
蒜蓉豬頰肉	\$ 440
豚ほほ肉のニンニク醤油添え 다진 마늘을 곁들인 돼지 목살	
荷塘小酥魚	\$ 400
小魚の唐揚げ 크리스피 생선	
五味澎湖冰捲	\$ 360
イカの甘辛ソースがけ 스위트 칠리소스를 곁들인 오징어	
香醋蜇頭	\$ 400
クラゲの酢の物 식초를 곁들인 해파리	
 燒椒皮蛋凍 	\$ 280
唐辛子とピータンのゼリーよせ 칠리소스를 곁들인 피단 젤리	
老醋拌川耳	\$ 200
黒木耳の酢の物 숙성된 식초를 곁들인 목이버섯	

家宴海鮮集



海鮮料理 / 해산물

避風塘軟殼蝦 (白蝦/6隻)	\$ 720
漁師風エビの香味唐揚げ(エビ/6尾) 비평탕 소프트 새우 튀김 (흰다리새우/6마리)	
 麥片金沙蝦球 (草蝦)	\$ 620
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)	
鐵板焗有機蝦 (白蝦/12隻)	\$ 600
エビの鉄板焼 (エビ/12尾) 새우 테판야끼 (흰다리새우/12마리)	
生菜爽口蝦鬆	\$ 700
エビそぼろのレタス添え 양상추를 곁들인 다진 새우	
一品大婆參 (需一日前預訂)	\$ 4,200
ナマコの醤油煮込み (前日までに要予約) 해삼 찜 (최소 1일 전 예약 필수)	
海皇西芹軟絲 	\$ 560
イカとセロリのオイスターソース炒め 굴 소스를 곁들인 오징어와 샐러리 볶음	
四季軟絲	\$ 560
イカとインゲンの炒め物 오징어와 줄콩 볶음	
金沙蛋黃中卷	\$ 500
イカの卵黄ソース炒め 소금에 절인 계란 노른자를 곁들인 오징어 볶음	
銀魚水中蛋	\$ 400
しらす、木耳、枝豆、卵入りチキンスープ 은어, 목이버섯, 계란 및 풋콩이 들어간 닭고기 수프	
波蘿果律鮮蝦球 (草蝦)	\$ 620
エビのマヨネーズソース パイナップル添え 마요네즈와 파인애플을 곁들인 새우 튀김 (얼룩새우)	
酥香軟殼蟹蘿蔓 (青蟹/6塊)	\$ 620
ソフトシェルクラブの唐揚げ ロメインレタス添え(カニ/6切) 로메인 상추를 곁들인 소프트쉘 크랩 튀김 (머드 크랩/6마리)	
 蜜汁中卷	\$ 500
イカの甘辛炒め 꿀을 곁들인 오징어 볶음	
XO醬玉帶鮮蔬 	\$ 740
ホタテと野菜のXO醤炒め X.O 소스를 곁들인 가리비와 야채 볶음	

鮮魚料理



魚料理 / 생선 요리

農家酸菜石斑魚	\$ 1,380
ハタの高菜漬け 唐辛子煮込み 절인 양배추와 절인 고추를 곁들인 농어탕	
XO醤龍鱈魚柳	\$ 620
タラのフライのXO醤炒め X.O 소스를 곁들인 대구 필레 튀김	
清蒸本港青斑	\$ 1,480
蒸しハタのネギソースがけ 파를 곁들인 농어 찜	
清蒸鱈魚 (鮮露/豆酥)	\$ 520
蒸しタラ (醤油/揚げ大豆) 대구찜 (간장 소스/크리스피 콩)	
剁椒蒸魚頭 (鰈魚) (需等候40分鐘)	\$ 1,180
魚 (ハクレン)の唐辛子かぶと蒸し (ご提供までに40分かかります) 다진 고추를 곁들인 잉어 통머리 찜 (요리 시간 40분)	
油浸筍殼魚	\$ 1,680
蒸しマーブルゴビー 마블고비 찜	

牛 肉 料 理



牛肉料理 / 소고기 요리

低温慢燉牛肋排 (加拿大)	\$ 2,080
牛スペアリブの煮込み (カナダ産)	
저온에서 천천히 끓인 프라임 립 (캐나다)	
蠔皇芥蘭牛肉 (紐西蘭)	\$ 520
牛肉とカイランのオイスターソース炒め (ニュージーランド産)	
굴 소스를 곁들인 소고기와 카이란 볶음 (뉴질랜드)	
小炒牛肉 (紐西蘭) 	\$ 540
牛肉と野菜の唐辛子炒め (ニュージーランド産)	
칠리 페퍼를 곁들인 소고기 볶음 (뉴질랜드)	
德國酸菜牛肉 (美國)	\$ 520
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)	\$ 620
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)	
鼓汁秋葵骰子牛 (紐西蘭)	\$ 650
牛サイコロ肉とオクラの豆鼓炒め (ニュージーランド産)	
블랙빈 소스를 곁들인 잘게 썬 소고기와 오크라 볶음 (뉴질랜드)	
爽口椒汁牛五花 (美國) 	\$ 580
牛バラ肉の唐辛子ソースがけ (アメリカ産)	
스촨 고추와 초고추를 곁들인 우삼겹 볶음 (미국)	

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

(含窩窩頭4顆 / 每顆NT\$20)

\$ 550

シェフ特製豚角煮(中華バンズ4個付き / 1個NT\$20)

셰프 스페셜 돼지고기 조림 (플레인 번 4개 포함, NT\$20/개)

冰糖醬佛手

\$ 480

豚足の醤油煮込み

크리스탈 브라운 슈가 소스를 곁들인 돼지 족발 찹

美人腿肥腸

\$ 480

マコモダケと豚モツの炒め物

돼지 내장과 죽순 튀김

尖椒松阪肉

\$ 460

豚トロの唐辛子炒め

칠리 페퍼를 곁들인 돼지고기 볶음

波蘿咕咾肉

\$ 520

酢豚

파인애플을 곁들인 탕수육



蜜棗嫩子排

\$ 520

スペアリブのナツメソース炒め

설탕에 절인 대추 소스를 곁들인 갈비 찹

油條魚香肉絲

\$ 480

豚肉と中華揚げパンの豆板醤ソース炒め

여우타오를 곁들인 생선 맛의 잘게 썬 돼지고기

蝦干小炒皇

\$ 480

エビと豆腐干のニラ炒め

건새우 건두부 부추 볶음



全素 ビーガン 비건



蛋素 オボベジタリアン 오보 채식주의



奶素 ラクトベジタリアン 락토 채식주의

以上價格均需另加10%服務費 以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.

雞肉料理



鷄肉料理 / 닭고기 요리

 天府宮保雞 	\$ 400
鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め 쿵파오 치킨	
 湘味左宗雞 	\$ 400
揚げ鶏の甘辛炒め 매콤 달콤 소스를 곁들인 닭고기 튀김	
 川耳嫩雞 	\$ 400
鶏肉と黒木耳の煮込み 목이버섯을 곁들인 닭고기 조림	
 巴蜀尖椒雞中翅 	\$ 460
鶏手羽の唐辛子炒め 칠리 페퍼를 곁들인 닭날개 볶음	
鼓油雞丁薯球	\$ 480
鶏肉とじゃがいもの醤油炒め 잘게 썬 닭고기 볶음과 감자 튀김	
 噴香菇雞球 	\$ 480
鶏肉とキノコの炒め物 간장 소시를 곁들인 닭고기와 버섯 볼튀김	

季節鮮時蔬



旬野菜料理 / 제철 야채

乾煸四季豆 (附餅6片)	\$ 420
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 줄콩 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	
蠔油(油渣)芥蘭	\$ 340
カイランのオイスターソース(豚ラード揚げ)炒め 굴 소스를 곁들인 카이란 볶음	
麻椒香喰鍋蛋	\$ 360
唐辛子ソースオムレツ 칠리소스를 곁들인 계란 부침	
飛魚卵麻婆豆腐	\$ 460
とびっこ麻婆豆腐 날치알을 곁들인 마파두부	
梅菜蒸香茄	\$ 400
蒸しナスの高菜ソースがけ 절인 야채를 곁들인 가지 짬	
瑤柱蛋煎絲瓜	\$ 380
ヘチマの貝柱煮と目玉焼き 말린 가리비와 수세비를 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



広東風ご飯・麺料理 / 광둥식 라이스 및 누들

鮮魚芋香米粉鍋	\$ 720
魚とタロイモ、ビーフンの土鍋煮	
생선, 돼지고기, 타로, 계란을 곁들인 쌀국수 찌개	
素齋炒麵	\$ 340
ビーガン焼きそば	
채식 볶음면	
素齋炒飯	\$ 320
ビーガン炒飯	
채식 볶음밥	
乾炒牛肉河粉	\$ 360
牛肉とフォーの炒め物	
소고기를 곁들인 쌀국수	
海皇脆米炒飯	\$ 380
海鮮炒飯	
해산물을 곁들인 크리스피 볶음밥	
XO醤蘿蔔糕	\$ 340
大根餅のXO醤炒め	
X.O 소스를 곁들인 무떡	
松阪肉河粉	\$ 360
豚トロとフォーの炒め物	
항정살을 곁들인 쌀국수	
古早味鴛鴦炒粉	\$ 360
ビーフンと春雨の炒め物	
볶음밥 국수와 쌀국수	
白飯	\$ 30
白ご飯	
콩깃밥	

砂鍋
煲仔類



土鍋料理 / 캐서롤



川式水煮肥牛煲 (美國)



\$ 660

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

\$ 460

豚モツとナスの土鍋煮

돼지 내장과 가지 조림 캐서롤

海味豆腐煲 (非基因改造)

\$ 480

海鮮と卵豆腐の土鍋煮 (非遺伝子組替え豆腐)

해산물과 두부 조림 캐서롤 (Non-GMO)

鮮蝦粉絲煲 (草蝦/6隻)

\$ 850

エビと春雨の土鍋煮 (エビ/6尾)

신선한 새우와 녹두당면 캐서롤 (얼룩새우 6마리)



蟹黃豆腐煲 (非基因改造)

\$ 480

カニ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)

高纖珍菌豆腐煲 (非基因改造)

\$ 420

キノコと豆腐の土鍋煮 (非遺伝子組替え豆腐)

모듬 버섯과 두부 조림 캐서롤 (Non-GMO)



全素 ビーガン 비건



蛋素 オボベジタリアン 오보 채식주의



奶素 ラクトベジタリアン 락토 채식주의

以上價格均需另加10%服務費 以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.

湯品



スープ / 수프

一品花膠砂鍋雞 (需一日前預訂)	\$ 3,900
魚の浮き袋と鶏の土鍋スープ(前日までに要予約) 생선 부레를 곁들인 닭고기 수프 (1일 전 예약 필수)	
鮑魚花膠雞湯 (需一日前預訂)	\$ 5,600
アワビと魚膠入り鶏肉スープ(少なくとも1日前までにご予約をお願いいたします) 전복과 어교가 들어간 닭고기 수프(최소 하루 전에 예약해 주세요)	
 胡椒豬肚湯 (約6-8人)	\$ 580
豚の胃の白胡椒スープ (約6~8名様) 화이프 페퍼를 곁들인 돼지 뱃살 수프	
雞蓉玉米湯 (約6-8人 / 非基因改造)	\$ 380
鶏肉のコーンスープ(約6~8名様 / 非遺伝子組換え豆腐) 닭고기 옥수수 수프 (Non-GMO)	
砂鍋醃篤鮮 (約6-8人)	\$ 760
タケノコと豚肉の土鍋スープ (約6~8名様) 절인 돼지고기와 죽순 수프 캐서롤	
瑤柱翡翠羹 (約6-8人)	\$ 490
干し貝柱の翡翠スープ (約6~8名様) 걸쭉한 시금치 가리비 수프	
響螺蟲草花燉雞 /盅	\$ 240
冬虫夏草と鶏肉、つぶ貝のスープ /1名様 동충하초꽃과 말린 고등을 곁들인 닭고기 수프/컵	
瑤柱菜膽燉雞件 /盅	\$ 240
干し貝柱とベビー白菜、鶏肉のスープ /1名様 가리비와 양배추를 곁들인 닭고기 수프/컵	
花膠北菇燉雞湯 /盅	\$ 340
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	
杏片南瓜淨素羹 /盅	\$ 160
カボチャのスープ アーモンドチップ添え /1名様 아몬드를 곁들인 호박 수프/컵	
什錦素味湯 /盅	\$ 160
野菜スープ /1名様 모듬 야채 수프/컵	

港點·甜品



点心. デザート / 딤섬. 디저트

 魚子燒賣 (3個)	\$ 200
魚卵入り焼壳 (3個) 생선알 샤오마이 (3개)	
翡翠水晶餃 (3個)	\$ 200
翡翠蒸し餃子 (3個) 피라미드 만두 (3개)	
廣式蝦餃皇 (3個)	\$ 200
エビ蒸し餃子 (3個) 광둥식 새우 만두 (3개)	
藜麥珍珠丸子 (3個)	\$ 200
キヌア入り蒸し団子 (3個) 퀴노아 펠 미트볼 (3개)	
 黑蒜蒸燒賣 (3個)	\$ 200
黒ニンニク入り焼壳 (3個) 흑마늘을 곁들인 돼지고기 찐만두 (3개)	
蜜汁叉燒包 (2個)	\$ 200
チャーシューまん (2個) 바비큐 포크 번 (2개)	
蠔汁蒸鳳爪	\$ 200
モミジのオイスタークリーミー蒸し 굴소스 닭발 찜	
鮮蝦子鳳眼餃 (3個)	\$ 200
エビと豚肉の蒸し餃子 (3個) 새우 돼지고기 만두 (3개)	
豆鼓蒸子排	\$ 200
スペアリブの豆鼓蒸し 블랙빈을 곁들인 갈비찜	
蟲草花素蒸餃 (3個) 	\$ 180
冬虫夏草の蒸し餃子 (3個) 동충하초꽃 만두 (3개)	

	雨來菇煎薄餅 (3個)	\$ 200
	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)	\$ 150
	大根餅 (3切) 무떡 (3개)	
	胭脂脆皮腸粉	\$ 280
	エビの蒸し春巻き 크리스피 새우 라이스 롤	
	春風如意腸 	\$ 240
	野菜蒸し春巻き 버미첼리 롤	
	鮮蝦腐皮捲 (3個/非基因改造)	\$ 200
	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)	
	西杏明蝦捲 (3個)	\$ 220
	エビとアーモンドの揚げ春巻き (3個) 아몬드를 곁들인 새우를 튀김 (3개)	
	三絲素春捲 (3個) 	\$ 180
	野菜揚げ春巻き (3個) 채식 스프링롤 (3개)	
	手工蔥燒餅 (3個)	\$ 220
	手作りネギ焼き餅 (3個) 수제 구운 파 페이스트리 (3개)	
	蘿蔔絲酥餅 (3個)	\$ 220
	刻み大根入り中華パイ (3個) 구운 순무 페이스트리 (3개)	



黒水流沙球 (3個)

\$ 220

カスターード黒ゴマ団子 (3個)

계란 노른자를 곁들인 숯불 참깨볼 (3개)

金牌流沙包 (2個)

\$ 120

カスターードまん (2個)

계란 노른자를 곁들인 크리미 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

\$ 140

杏仁豆腐 /1名様

살구 두부/컵

● 摩摩喳喳 /盅

\$ 180

モモチャチャ /1名様

부부르 차차/컵

● 楊枝沁甘露 /盅

\$ 180

楊枝甘露 /1名様

자몽과 사고를 곁들인 차가운 망고/컵

● 椰香西米露 /盅

\$ 140

タピオカ入りココナッツミルク /1名様

사고를 곁들인 코코넛 밀크/컵

● 香濃芝麻糊 /盅

\$ 160

黒ゴマスープ /1名様

검은 참깨 수프/컵

● 銀耳紅棗蓮子湯 /盅

\$ 160

白木耳、ナツメ、ハスの実のスープ /1名様

흰목이버섯, 대추, 연꽃씨 수프/컵

● 杏汁燉雪燕 /盅

\$ 240

雪燕入り杏仁スープ /1名様

트라가칸스검을 곁들인 살구씨/컵

● 全素 ビーガン 비건

● 蛋素 オボベジタリアン 오보 채식주의

● 奶素 ラクトベジタリアン 락토 채식주의

以上價格均需另加10%服務費 以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.

- 茶水費用以每人爲單位。
 - 茶資費用每位NT\$60。
 - 若您有自備酒水的需求，本飯店將酌收葡萄酒每瓶NT\$300；烈酒每瓶NT\$600之杯具清潔費用。
 - 所有餐點均需加收一成服務費。
 - 本餐廳提供美國、澳洲、紐西蘭進口牛肉。
 - 本餐廳提供台灣豬肉。
 - 本餐廳菜單提供之產品含有：甲殼類(蝦)、花生、堅果、蛋、大豆、魚等食物性過敏原，如您對任何食物過敏、不適或有其他需求，請先告知餐廳服務人員。
 - 本店使用牛肉原產地：美國、澳洲。
 - 本店使用豬原料原產地：台灣。
 - 為考量食品的健康安全，請勿攜帶外食至餐廳享用。
-
- お茶の料金は1名様につき頂戴致します。
 - お茶の料金は1名様NT\$60です。
 - アルコールをご持参される場合、ワインは1本につきNT\$300、スピリットは1本につきNT\$600のサービス料を頂戴致します。
 - 全メニューにサービス料10%を別途頂戴致します。
 - 当レストランではアメリカ/オーストリア/ニュージーランド産の牛肉を使用しています。
 - 当レストランでは台湾産の豚肉を使用しています。
 - 当レストランの料理には、甲殼類(エビ)、ピーナッツ、ナッツ類、卵、大豆、魚等の食物性アレルギーの原因となる素材が含まれています。
食物アレルギーやその他リクエストがございましたら、事前にレストランスタッフにお伝えください。
 - 当店で使用している牛肉の原産地：アメリカ、オーストラリア。
 - 当店で使用している豚肉の原産地：台湾。
 - 食品の健康および安全のため、店内で当店の料理以外の飲食物を持ち込んでのお召し上がりはご遠慮ください。

- 차 요금은 1인당 기준입니다.
- 차 요금은 1인당 NT\$60입니다.
- 본 레스토랑의 콜키지 요금의 경우 외인은 병당 NT\$300이고, 종류주는 병당 NT\$600입니다.
- 모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.
- 본 레스토랑은 미국산, 호주산, 뉴질랜드산의 소고기를 제공합니다.
- 본 레스토랑은 타이완 돼지고기를 제공합니다.
- 본 레스토랑의 메뉴에서 제공되는 제품에는 갑각류(새우), 땅콩, 견과류, 계란, 대두, 생선 등 알레르기 유발 물질이 포함되어 있습니다. 음식 알레르기, 불편함 또는 기타 요구사항이 있으신 경우 먼저 서비스 직원에게 알려주십시오.
- 본 레스토랑은 미국산 및 호주산 소고기를 사용합니다.
- 본 레스토랑은 타이완 돼지고기를 사용합니다.
- 식품 건강과 안전을 위해 외부 음식물을 반입하지 마십시오.

酒水

飲み物 / 음료수

標準香茗

中国茶 / 표준 중국 차

[茶資每位/お茶の料金は1名様/차 요금은 1인당]

普洱茶	\$ 50
プーアル茶 / 푸얼차	
烏龍茶	\$ 50
烏龍茶 / 우롱차	
鐵觀音	\$ 50
鉄觀音茶 / 철관음	
香片	\$ 50
ジャスミン緑茶 / 자스민 녹차	

新鮮果汁

フレッシュジュース / 과일 주스

[每杯/杯/잔]

[每壺/ポット/포트]

鮮榨柳橙汁	[250ml] \$ 150	[1200ml] \$ 500
フレッシュオレンジジュース		
갓 짜낸 오렌지 주스		
鮮榨西瓜汁	[250ml] \$ 150	[1200ml] \$ 500
フレッシュスイカジュース		
신선한 수박 주스		

蘇打汽水/礦泉水

ソフトドリンク・ミネラルウォーター / 소프트 드링크 & 생수

[每瓶/本/병]

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

啤 酒

ビール / 맥주

[每瓶/本/병]

台灣金牌啤酒

台湾金牌ビール / 골드 메달 타이완 맥주

\$ 140

朝日啤酒

アサヒビール / 아사히 맥주

\$ 180

海尼根啤酒

ハイネケンビール / 하이네켄 맥주

\$ 180

中國酒

中国酒 / 중국 술

[每瓶/本/병]

精釀陳年紹興酒

プレミアム陳年紹興酒 / 프리미엄 V.O. 사오싱주

\$ 580

高粱酒38度

高粱酒38度 / 고粱주 38도

\$ 650

高粱酒58度

高粱酒58度 / 고粱주 58도

\$ 980

蘇格蘭威士忌

スコッチウイスキー / 스카치 위스키

[每瓶/本/병]

約翰走路黑牌12年

ジョニーウォーカーブラックラベル12年 / 조니워커 블랙 라벨 12년

\$ 1,400

格蘭菲迪12年

グレンフィディック12年 / 글렌피딕 12년

\$ 1,800

麥卡倫12年

マッカラン12年 / 맥캘란 더블 캐스크 12년

\$ 4,800

皇家禮炮21年

ローヤルサルート21年 / 로얄 살루트 21년

\$ 3,800

紅白葡萄酒

赤・白ワイン / 와인

[每瓶/本/병]

家宴精選紅葡萄酒

家宴嚴選赤ワイン / 하우스 레드 와인

\$ 700

家宴精選白葡萄酒

家宴嚴選白ワイン / 하우스 화이트 와인

\$ 700

飲酒過量 有礙健康

以上價格均需另加10%服務費

以上の価格にそれぞれサービス料10%を別途頂戴致します。 모든 가격에는 10%의 봉사료가 추가됩니다.

自備酒水服務為葡萄酒類及一般酒 NT\$ 300 / 瓶，烈酒類NT\$ 600 / 瓶。

アルコールをご持参の場合、サービス料としてワイン類および一般的アルコール類 NT\$300 / 本、スピリット NT \$ 600 / 本を頂戴致します。

병당 콜키지 요금의 경우 와인 및 일반 주류는 NT\$300/병, 증류주는 NT\$600/병입니다.