

營業時間 Opening hours

假日(六日)早茶 07:30-11:00(最後點餐 10:00) Weekend morning tea 07:30-11:00 (Last Order 10:00)

午餐 11:30-14:30 (最後點餐 14:00) Lunch 11:30-14:30 (Last Order 14:00)

晚餐 17:30-21:30 (最後點餐 21:00) Dinner 17:30-21:30 (Last Order 21:00)

本餐廳所使用牛原料產地來自於澳洲、美國、臺灣

The beef served at this restaurant is sourced from Australia, the United States, and Taiwan.

本餐廳所使用豬原料產地來自於臺灣 The pork is locally sourced from Taiwan.

賓客自備酒水於餐廳使用,酌收服務費 A corkage fee will be applied for guests bringing their own wine.

葡萄酒及一般酒 NT\$700/瓶;烈酒 NT\$1,000/瓶 The fee is NT\$700 per bottle for wine and other alcoholic beverages, and NT\$1,000 per bottle for spirits.

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求,請在點餐前告知服務人員 If you have any food allergies or special dietary needs, please inform the staff before placing your order.

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

營業時間

休日早茶(モーニング) 7:30-11:00 (ラストオーダー 10:00)

ランチ 11:30-14:30 (ラストオーダー 14:00)

夕食 17:30-21:30 (ラストオーダー 21:00)

当店はオーストラリア、アメリカ、台湾産の牛由来原料を使用しています。

当店は台湾産の豚由来原料を使用しています。

お酒・飲み物を持ち込まれる場合、サービス料を申し受けます。

ワイン・一般種 NT\$700/本、リキュール・スピリッツ NT\$1,000/本

食物アレルギーをお持ちの方またはその他特別なご要望がある場合

、ご注文の前にスタッフにお申し付けください。

上記料金に 10%のサービス料が加算されます

영업 시간 휴일 조식: 07:30 11:00 (마지막 주문 10:00)

점심: 11:30-14:30 (마지막 주문 14:00)

저녁: 17:30-21:30 (마지막 주문 21:00)

본 레스토랑에서 사용되는 소고기는 호주, 미국, 대만산입니다.

본 레스토랑에서 사용되는 돼지고기는 대만산입니다 본 레스토랑에 고객님의게서 개인적으로 가져오신 주류에 대해서는 서비스 요금이 부과됩니다 와인 및 일반 주류: NT\$700/병, 증류주: NT\$1,000/병

음식에 알레르기가 있거나 기타 특별 요구 사항이 있으신 경우, 주문 전 반드시 직원에게 알려주시기 바랍니다 위 가격에는 10% 서비스 요금이 별도로 부과됩니다

茗茶 Tea お茶

每位/per person/お一人様

普洱茶 \$100

Pu-erh Tea

プーアル茶

보이차

菊花茶 \$100

Chrysanthemum

菊花茶

국화차

鐵觀音茶 \$100

Tieguanyin Tea

鉄観音茶

철관음차

香片 \$100

Jasmine Tea

ジャスミンティー

자스민 차

東方美人茶 \$120

Oriental Beauty Tea

東方美人茶

동방 미인차

特選烏龍茶 \$120

Oolong Tea

烏龍茶

우롱차

※燒臘類

Roast Platter

焼きもの
시우메이

金龍片皮鴨(一鴨二吃)(需提前預訂) \$3280

Golden Dragon Sliced Duck /2 Cooking Methods (Reservation Required)

特製ローストダック/2 種作り (要予約)

금룡 편피 오리 (예약 주문)

炭燒乳豬雙拼(叉燒、油雞)二擇一 \$980

Two Assortments with Grill Suckling Pig and Roast Meat(Char Siu or Scallion Oil Chicken)

仔豚のロースト 2 種盛り合わせ (チャーシュー、茹で鶏)

숯불구이 모듬(차슈, 장유계)

雙拼(叉燒、油雞) \$780

Two Assortments (Char Siu, Scallion Oil Chicken)

2 種盛り合わせ (チャーシュー、茹で鶏、)

더블 모듬(차슈,장유계)

蒜香烏魚子 \$780

Garlic Mullet Roe

カラスミのニンニク添え

마늘 어란 우위즈

※風味小吃

Flavored Cuisine

名物料理

풍미 먹거리

椒麻口水雞 \$480

Sichuan Pepper Chicken

よだれ鶏

산초 구수계

參鬚醉白蝦 \$580

Drunken Prawns with Ginseng

髭人參の酔っ払い海老

인삼 뿌리 새우찜

文昌雞 \$880

Half Chicken

鶏の塩蒸し焼き/ハーフ

소금구이 치킨(반 마리)

XO 蘿蔔糕 \$320

Turnip Cake in XO Sauce XO

ソース大根餅

XO 소스 무우떡

脆皮豆腐 \$260

Crispy Tofu

揚げ豆腐

바삭 두부

※蔬菜類

Vegetable Dishes

野菜

채소류

季節時蔬(清炒/蒜蓉/金銀蛋) \$580

Seasonal Vegetables (Stir-fry/Garlic Paste/Salted and Preserved Eggs)

季節の野菜 (油炒め/ニンニク/塩漬け卵とピータン)

제철 야채 (볶음/마늘/삭힌 계란)

干貝扒時蔬\$580

Seasonal Vegetables with Scallops

貝柱と旬の野菜の煮込み

가리비 제철 채소 볶음

鮮冬菇芥蘭 \$480

Chinese Kale with Fresh Mushrooms

干し椎茸とカイランの炒めもの

표고버섯 케일 볶음

※素食類

Vegan Dishes

ベジタリアン

채식 요리

香椿猴菇燴豆腐 \$580

Braised Tofu with Chinese Mahogany and Lion's Mane Mushroom

香椿、ヤマブシタケ、豆腐の煮込み

후도 버섯 두부조림

珍品佛跳牆 \$580/每位

Stewed Mushroom Soup / per person

キノコの仏跳牆スープ/1人前

채식 궁중요리/1인분

仙菌素炒麵 \$480

Chow Mein with Assorted Mushrooms and Vegetables

きのこのベジタブル焼きそば

버섯볶음면

※湯羹類

Soups and Thick Soups

スープ

국, 수프 류

雪蛤龍皇太子羹 \$680

Braised Hasma and Seafood Thick Soup

ハスマ入り海鮮とろみスープ

조개 수프

※麵飯類

Rice and Noodles

ご飯・麺

밥과 면류

烏魚子海鮮炒飯 \$680

Mullet Roe and Seafood Fried Rice

カラスミ海鮮炒飯

송어알 해산물 볶음밥

蟹肉炆伊麵 \$480

Stewed E-Fu Noodles with Crabmeat

カニ肉入り卵麵

게살 볶음면

※煲仔類

Casserole Dishes

土鍋料理
뽕자이밥

蝦球豆腐煲 \$880

Shrimp Balls and Tofu in Casserole

エビと豆腐の土鍋煮

새우 볼 두부 솥

※牛肉類

Meat Dishes (Beef)

牛肉

쇠고기

黑松露蜜汁牛柳粒 \$980

Diced Beef Fillet with Black Truffle Sauce

黒トリュフと角切り牛肉の炒めもの

트러플 다진 쇠고기

香蒜椒鹽肥牛粒 \$980

Diced Beef Cubes with Garlic and Pepper Salt Powder

ニンニクと塩こしょう風味の牛肉

마늘 후추 다진 쇠고기 볶음

※豬禽類

香蒜脆皮雞(半隻)(需提前預訂) \$880

Crispy Chicken with Garlic and Bread Crumbs (half chicken) (Reservation Required)

ガーリック風ローストチキン (ハーフ) (要予約)

갈릭 소스 크리스피 치킨(반 마리)(예약 주문)

橙汁焗肉排 \$680

Baked Pork Cutlets with Citrus

オレンジソース風味スペアリブ

오렌지 향 구운 폭립

※海鮮類

松露芙蓉鮮干貝 \$980

Fresh Scallops with Truffle and Egg White

リュフ、卵、貝柱の炒めもの

트러플 호박 가리비

千島鳳梨蝦球 \$880

Pineapple Shrimp Balls with Thousand Island Dressing

エビとパイナップルのサウザンアイランドドレッシング炒め

파인애플 마요네즈 새우

脆皮大虎蝦 \$980

Crispy Tiger Prawns (4 pcs)

揚げタイガーエビ

크리스피 대하 (4 마리)

薑蔥燒海參 \$880

Braised Sea Cucumber with Green Onions and Ginger

ナマコのねぎ醤油煮込み

생강 파로 해삼 찜

※極品珍 燕鮑類

Premium Delicacies Bird's Nest and Abalone

極上の珍味 ツバメの巣・アワビ類

극품 진미 제비집 전복류

極品花膠佛跳牆/每位 \$1,380

Premium Buddha Jumps Over the Wall with Fish Maw/per person

極上 花膠佛跳牆 (ファージャオブッティアオチャン) 1人前

극품 부레 불도장 1인분

上湯腿茸宮燕/每位 \$1,380

inhua Ham and Bird's Nest in Chicken Soup/per person

きのことツバメの巣入りチキンスープ 1人前

제비집 삭스핀 찜/1인분

※游水海鮮

Fish Dishes

海鮮

해산물

龍虎斑/兩(清蒸、黃湯浸、油浸) \$ 時價 \$ Current Price

Giant Grouper/liang=50g (Steamed, Yellow Soup Dipping, or Oil Dipping)

タマカイ/兩 (37.5g) (蒸し、酒浸し、油通し)

대왕바리/t(찜, 술찜, 오일 찜)

筍殼魚/兩(清蒸、黃湯浸、油浸) \$ 時價 \$ Current Price

Marble Goby/liang=50g (Steamed, Yellow Soup Dipping, or Oil Dipping)

マーブルゴビー/兩 (37.5g) (蒸し、酒浸し、油通し)

말레이고비(찜, 황탕찜, 기름찜)

澳洲小龍蝦/兩(清蒸、金銀蒜、上湯焗、蔥薑、泡飯) \$ 時價 \$ Current Price

Redclaw Crayfish/liang=50g(Steamed, Garlic, Simmered in Chicken Soup, Green Onion and Ginger, Soak Cooked

Rice) ザリガニ/兩 (37.5g) (蒸し、ガーリック蒸し、チキンコンソメ煮込み、ねぎと生姜、スープかけご飯)

호주 가재/t(찜, 마늘, 애호박볶음, 생강 & 파, 국밥)

白灼海蝦 \$ 價\$ Current Price

Blanched Prawns

茹でエビ

흰 다리 새우

※廣點精選蒸籠

Featured Cantonese Dim Sum

廣東點心
광동식 점심

鮑魚燒賣 3 個 \$360

Abalone Shumai
ワビのシュウマイ 3 個
전복 샤오마이

鮮蝦餃 3 個 \$260

Shrimp Dumplings
エビ餃子 3 個
새우 전만두

時菜牛肉丸 3 個 \$220

Beef Meatballs with Seasonal Vegetables
季節の野菜とビーフボール 3 個
야채 소고기 완자

柱侯文鳳爪 \$200

Braised Chicken Feet
鶏足のソース蒸し
소스 볶음 닭발

鼓汁蒸排骨 \$200

Steamed Spareribs with Black Bean Sauce
豆豉醬風味のスペアリブ
고추 소스 갈비찜

※腸粉類(午餐限定)

Steamed Rice Rolls(Lunch only)

腸粉(ランチ)
장편류(점심 한정)

芹菜鮮蝦腸粉(午餐限定) \$260

Steamed Rice Rolls with Shrimps and Celery
セロリとエビの腸粉
샐러리 새우 장편

翠玉帶子腸粉(午餐限定) \$260

Steamed Rice Rolls with Scallops(Lunch only)
貝柱と野菜の腸粉 (ランチ)
애호박 가리비 장편(점심 한정)

※烤炸煎點(午餐限定)

Grill, Deep-fry, Pan-fry Dishes(Lunch only)

揚げもの・焼きもの(ランチ)
구이, 튀김, 전류(점심 한정)

鮮蝦腐皮捲 3 個(午餐限定) \$240

Beancurd Skin Rolls with Shrimps(Lunch only)
エビの湯葉巻き揚げ 3 個(ランチ)
새우 두부피 롤(점심 한정)

臘味蘿蔔糕 3 個(午餐限定) \$200

Turnip Cake with Chinese Sausages(Lunch only)
干し肉入り大根餅 3 個(ランチ)
소시지 무우 떡(점심 한정)

香酥芝麻球 3 個(午餐限定) \$200

Crispy Sesame Balls(Lunch only)
ごま団子 3 個(ランチ)
바삭 참깨 볼(점심 한정)

南瓜煎餅 3 個(午餐限定) \$240

Pan-Fry Pumpkin Cake(Lunch only)
かぼちゃ餅 3 個(ランチ)
호박전(점심 한정)

※甜品類

Desserts
デザート
디저트류

楊枝甘露\$260/每位

Mango Pomelo Sago /per person

紅蓮嫩銀耳

タピオカとマンゴー入りココナッツミルク/1 人前

망고 시미로/1 인분

油條杏仁茶 \$220/每位

Fried Breadstick with Almond Te/per person

揚げパンと杏仁茶/1 人前

유타오 아몬드 차/1 인분

杏仁豆腐 \$200/每位

Apricot Kernel/per person

杏仁豆腐/1 人前

아몬드 두부/1 인분

芒果布丁 \$200/每位

Mango Pudding/per person

マンゴープリン/1 人前

망고 푸딩/1 인분

古法馬拉糕 3 個\$260

Steamed Brown Sugar Sponge Cake

昔ながらのマーラーカオ 3 個

전통 흑당 떡