

10. 生炒花枝(野菜とイカの炒め料理).....250 元
(Stir-fried Cuttlefish with Vegetables)
11. 安安炸蛋(鶏の卵の醤油焼).....120 元
(Pan-fried Egg Soy sauce with Vegetables)
12. 老皮嫩肉(木棉豆腐の醤油煮込みます)....120 元
(Pan-fried Egg tofu with Soy sauce)
13. 菜圃蛋(干し大根入り玉子焼き).....100 元
(Pan-fried Eggs with Minced radish)
14. 塔香茄子(茄子の九層塔炒め料理).....120 元
(Stir-fried Eggplant with Basil)
15. 滑蛋蝦仁(卵とエビの炒め料理).....200 元
(Pan-fry Shrimp and Egg with vegetables)
16. 乾煸四季豆.....150 元
(豚ひき肉とインゲン豆の唐辛子炒め料理)
(Stir-fried Green beans and Pork strips with Chili sauce)
17. 鹹蛋苦瓜(塩漬け卵と苦瓜の炒め料理).... **120** 元
(Wok-seared Bitter melon with Salty egg)
18. 豆干肉絲(干し豆腐と豚肉千切りの炒め料理)・100 元
(Stir-fried Pork strips and Dougan with Chili sauce)
19. 炒時蔬(旬の野菜の炒め).....100 元
(Quick-fried Seasonal vegetables)

冷 菜(Appetizer)(冷たいお料理)

1. 綜合生魚片(刺身の盛り合わせ).....480 元
(Comprehensive sashimi)
2. 紹興醉雞腿(鶏の紹興酒漬け)240 元
(chicken with Shaoxing rice wine)
3. 紹興醉蝦(海老の紹興酒漬け)280 元
(Shrimp with Shaoxing rice wine)
4. 白斬雞(鶏の塩茹で)450 元
(Sliced cold chicken)
5. 甘蔗雞(鶏のサトウキビ燻製)450 元
(Sugarcane smoked chicken)
6. 五味軟絲(イカと茹で小さくて辛いすいソースの合和)・380 元
(Calamari with Five spicy sauces)
7. 紅甘魚卵沙拉(魚の卵のサラダ)150 元
(Fish roe with Dressing)
8. 綜合滷味拼(台灣風味煮物の).....300 元
(Assorted Soy sauce halogen food)
9. 炭燒烏魚子(からすみの炭焼き)480 元
(Roasted mullet roe)

啤酒、飲料、威士忌

啤酒

台灣啤酒	70 元	台灣啤酒(金牌)	80 元
台灣生啤酒(18天)	100 元		
青島啤酒(經典)	80 元		
青島啤酒(純生)	100	海尼根	100 元
ASAHI	80 元	BAR	70 元

飲料

烏梅汁	80 元	酸梅汁	80 元
蘋果西打	40 元	番茄汁	40 元
16 茶	30 元	茶裏王. 御茶園	70 元
麥茶	70 元	可樂	30 元
水	50 元		

威士忌

蘇格登	1500 元	格蘭傑	1000 元
麥卡倫	1800 元	約翰走路-黑牌	1000 元
約翰走路-綠牌	1500 元	約翰走路-金牌	2000 元
格蘭利威 12 年	1200 元	格蘭利威 15 年	1600 元
格蘭利威 18 年	2800 元	百靈罈 12 年	1000 元
百齡罈 17 年	1700 元	斯高利達	650 元
百富	1500 元		

◇ 自帶酒水酌收開瓶費 300 元/1 瓶

烤物(Barbecue)(焼き物)

1. 照焼鶏肉串(ニワトリ腿肉の照り焼き串)・・・120 元
(Barbecue chicken skewers)
2. 鹽烤什錦蔬菜(野菜の塩焼き)・・・・・・・・150 元
(Salt Roasted Assorted Vegetables)
3. 孜然羊肉串(マトン串焼)・・・・・・・・150 元
(Salt Roasted Lamb with Cumin)
4. 鹽烤大蝦(大きい海老の塩焼)・・・・・・・・280 元
(Salt Roasted Tiger prawns)
5. 烤挪威鯖魚(鯖の塩焼)・・・・・・・・180 元
(Salt Roasted NORWAY Mackerel)
6. 海鹽牛肉串(牛肉串の塩焼き)・・・・・・・・180 元
(Salt Roasted Beef with Sea salt)
7. 明太子雞翅(明太子手羽先の焼き)・・・・・・・・160 元
(Grilled Chicken wings with Mentaiko)
8. 烤安安鹹豬肉(特製漬け豚肉の塩焼き)・・・200 元
(Grilled Spices and Salt Pig pork)
9. 醬燒豬肝(豚の肝臓の照り焼き)・・・・・・・・120 元
(Grilled Pork Liver with Barbecue sauce)

蒸物(Steamed dishes)(蒸し物)

1. 清蒸鱈魚(たらの蒸し)..... 350 元
(Steamed Cod)
2. 豆酥鱈魚(たらと豆揚げ蒸し)..... 350 元
(Steamed Cod with Beans)
3. 蒜茸蒸大蝦(海老とにんにく蒸しめ料理)···400 元
(Steamed Prawns with Garlic sauces)
4. 豆鼓蒸小捲(小のヤリイカの豆鼓蒸しめ料理)220 元
(Steamed Squid with Bougu)
5. 蒜茸蒸扇貝(ホタテ貝とにんにく蒸しめ料理) 320 元
(Steamed Scallops with Garlic sauces)
6. 樹子蒸鮮魚(新鮮な魚のコージア蒸し)..... 時價
(Steamed fish with Sud-tree)
7. 清蒸鮮魚(本日魚蒸しめ料理)..... 時價
(Steamed fish)

炸物(Deep-fry)(揚げ物)

1. 卡啦雞塊(鶏の唐揚げ).....180 元
(Deep-fried Chicken with Salt and pepper)
2. 蚶仔酥(牡蠣の塩胡椒唐揚げ).....180 元
(Deep-fried Oyster with Basil)
3. 鳳梨蝦球(海老團子とパイナップルの甘あんかけ)280 元
(Sauteed Shrimp with Pineapple)
4. 鹹酥蝦(海老とにんにくの塩胡椒炒め料理)···280 元
(Deep-fried spicy Tiger prawns)
5. 丁香花生(キビナゴとピーナツの塩胡椒炒め料理)150 元
(Stir-fried Clove fish and peanuts with Salt and pepper)
6. 椒鹽中卷(烏賊の塩胡椒唐揚げ).....230 元
(Deep-fried Squid with Salt and pepper)
7. 酥炸杏鮑菇(エリンギの塩胡椒唐揚げ)·····150 元
(Deep-fried Mushroom with Salt and pepper)
8. 蒜香小卷(小のヤリイカとにんにくの塩胡椒炒め料理)···200 元
(Golden fried Cuttlefish with Basil and Garlic)

酒 席

8880

A

紅甘生魚片
 鮑片和風盤
 甘蔗雞
 X.O. 醬炒雙脆
 清蒸海上鮮
 炸物雙拼
 北姑扒時蔬
 櫻花蝦米糕
 紅甘魚頭味噌
 寶島水果盤
 完席美點

B

綜合生魚片
 瑤柱海鮮羹
 筍干魯腿庫
 海鹽烤大蝦
 清蒸海上鮮
 三鮮燴海參
 蒜頭土雞湯
 翠玉娃娃菜
 什錦炒麵
 寶島水果盤
 完席美點

10880

A

龍蝦海鮮盤
 白灼雙鮮
 X.O. 醬炒松阪肉
 炸物雙拼
 三鮮燴腿庫
 古法蒸海上鮮
 奶油焗扇貝
 蟹肉會時蔬
 鰻魚米糕
 巴西磨菇燉童雞
 寶島水果盤
 完席美點

B

紅甘海鮮冷拼盤
 五味軟絲鮑魚盤
 蟹黃海鮮羹
 海膽焗明蝦
 清蒸海上鮮
 橙花排骨
 避風塘炒軟殼蟹
 干貝娃娃菜
 荷葉臘味飯
 紅甘魚頭味噌火鍋
 寶島水果盤
 完席美點

12880

A

龍蝦紅甘豪華拼盤
 海陸冷雙拼
 X.O. 醬炒三鮮
 蟹黃百花鑲烏參
 炸明蝦天婦羅
 日式蒸海上鮮
 蒜茸蒸鮑魚
 奶油焗白菜
 櫻花蝦米糕
 藥膳燉四神湯
 寶島水果盤
 完席雙點心

B

海味三拼盤
 海陸冷雙拼
 紫蘇蒸紅蟳
 頂湯海鮮羹
 奶油焗龍蝦
 虎掌三鮮燴烏參
 內有乾坤海上鮮
 銀魚翠玉娃娃菜
 櫻花蝦米糕
 山珍燉烏雞
 寶島水果盤
 完席雙點心

湯品(Broth)(スープ)

1. 蚵仔湯(牡蠣スープ).....80 元
(Oyster Broth with Ginger)
2. 豬肝湯(豚の肝臓スープ).....80 元
(Pork Liver Broth with Ginger)
3. 蛤蠣湯(ハマグリスープ).....80 元
(Clams Broth with Ginger)
4. 蜆仔湯(シジミスープ).....80 元
(Taiwanese Clams Broth with Ginger)
5. 青菜豆腐湯(野菜と豆腐のスープ).....80 元
(Vegetables and Deam curd Broth with Ginger)
6. 蕃茄蛋花湯(トマトの玉子とじ).....80 元
(Tomatoes and Egg Broth with Vegetables)
7. 蒜頭土雞湯(ニンニク入り地鶏スープ).....500 元
(Chicken Broth with Garlic)
8. 藥膳土雞湯(藥膳り地鶏スープ).....650 元
(Chicken Broth with Traditional Chinese medicine)
9. 沙鍋魚頭湯(魚類と野菜の土鍋スープ).....800 元
(Satay sauce Fish Head Broth with Vegetables)
10. 鳳梨苦瓜雞(ニガウリと地鶏のスープ).....500 元
(Pineapple Chicken Broth with Ginger)

熱 炒(Stir-fried)(炒め物)

1. 沙茶炒牛肉(牛肉とソースの炒め料理).....150 元
(Quick fried Beef fillet Satay sauce with Vegetables)
2. 招牌安安炒(豚肉、にんにくの炒め自慢料理)・200 元
(Fried Pork and Spuid with Dry turnip and Garlic)
3. 塔香炒蛤蠣(ハマグリ of 九層塔炒め料理).....180 元
(Stir-fried Clams with Basil)
4. 豆鼓炒五花(豆鼓とブタの肉脂身の炒め料理).....180 元
(Stir-fried Pig pork with Dougu and Garlic)
5. 宮保炒雞球(鶏とピーナッツの唐辛子炒め料理).....220 元
(The hot pepper fried Chicken with Vegetables)
6. 三鮮燴絲瓜(海鮮とヘチマの煮込みます).....200 元
(Braise Assorted Seafood with Loofah)
7. 蒜蓉鮮蚶(牡蠣、ニンニクしょう油の和物).....150 元
(Sauteed fresh Oyster with Garlic and Scallion)
8. 白灼鮮蝦(海老の塩ゆで).....350 元
(Boiled prawns)
9. 椒鹽炒軟絲(ヤリイカの塩胡椒の炒め料理)・200 元
(Fried peppery calamari with Mushroom)

煲仔(Casserole)(鉄なべ料理)

1. 肥腸茄子煲.....250 元

(豚の大腸と茄子の鉄なべ煮込み料理)

(Stir-fried Pig intestines and Eggplant in Casserole)

2. 牛肉粉絲煲(牛肉と春雨の鉄なべ煮込み料理)250 元

(Stir-fried Beef fillet and Rice noodles in Casserole)

3. 三杯雞煲.....280 元

(台灣風味のチキンの鉄なべ炒め料理)

(Sear Chicken with Garlic and Basil in Casserole)

4. 三杯什菇煲.....250 元

(台灣風味の各種のマッシュルームの鉄なべ炒め料理)

(Sear Assorted mushroom with Garlic and Basil in Casserole)

5. 沙茶草蝦煲(海老と春雨の鉄なべ炒め料理)・350 元

(Stir-fried Tiger prawns Satay sauce in Casserole)

6. 椰汁咖哩煲(チキンとカレーの鉄なべ煮込み料理)・・・200 元

(Stir-fried Chicken with Coconut and Curry sauces in Casserole)

7. 海鮮豆腐煲(海鮮と豆腐の鉄なべ煮込み料理)300 元

(Braised Seafood and Dean curd in Casserole)

8. 豆鼓鮮蚶煲(豆鼓と牡蠣の鉄なべ煮込み料理)280 元

(Sauteed fresh Oyster and Bean curd with Bougu and Scallion in Casserole)

飯 麵(Rice/Surface)(チャーハン、ラーメン)

1. 肉絲炒飯(豚肉チャーハン).....80 元
(Fried rice with Pork strips)
2. 蝦仁炒飯(海老チャーハン).....80 元
(Fried rice with Shrimp)
3. 什錦炒飯(五目チャーハン)..... 100 元
(Fried rice with Assorted Seafood)
4. 肉絲炒麵(台湾風味豚肉入り炒めラーメン).....80 元
(Fried Noodles with Pork strips)
5. 蝦仁炒麵(台湾風味海老入り炒めラーメン).....80 元
(Fried Noodles with Shrimp)
6. 什錦炒麵(台湾風味五目炒めラーメン)..... 100 元
(Fried Noodles with Assorted Seafood)
7. 海鮮湯麵(台湾風味の海鮮ラーメン).....100 元
(Boiled Assorted Seafood and Noodles with Broth)
8. 什錦粥(五目お粥).....100 元
(Boiled Assorted Seafood with Gruel)

午餐菜單

1. 安安豬腳飯.....130 元
2. 鹽烤鯖魚飯.....150 元
3. 照燒雞腿飯.....150 元
4. 烤鹹豬肉飯.....130 元
5. 日式豬排飯.....150 元
6. 酥炸蝦捲飯.....150 元
7. 酥炸中卷飯.....150 元
8. 沙茶牛肉飯.....140 元
9. 樹子鱈魚飯.....150 元
10. 滑蛋蝦仁飯.....130 元
11. 豆鼓五花飯.....150 元

◇ 以上餐點都附有白飯, 每日湯品, 三樣配菜, 甜點