

- 君品明蝦餃 NT\$300/3 入  
Palais de Chine Steamed King Prawn Dumplings  
パレ・デ・シン特製車海老の蒸し餃子
- 鮑魚雞肉燒賣 NT\$360/3 入  
Chicken and Lard Dumplings Topped with Abalones  
アワビのシューマイ
- 春風得意腸 NT\$280/6 入  
Steamed Rice Rolls with Shrimp and Chinese Doughnuts  
海老と揚げパンの腸粉 (中華風ライスロール)
- 福州蔥油餅 (需等待三十分鐘) NT\$300/3 入  
Pan-Fried Scallion Cake with Ground Pork (requires 30 minutes)  
福州式豚そぼろ入り蔥油餅 (約 30 分所要)
- 酥皮焗叉燒包 NT\$250/1 入  
Baked Barbecue Pork Bun  
チャーシュー入りメロンパン
- 金銀蛋蒜香苜菜餃 NT\$280/3 入  
Steamed Water Cress and Salty Egg Dumplings  
ピータン、塩漬け卵とヒユナの蒸し餃子
- 蘿蔔絲酥餅 (需等待二十分鐘) NT\$300/3 入  
Daikon Radish Puff Pastry (requires 20 minutes)  
大根千切りのサクサクパイ (約 20 分所要)
- 臘味蘿蔔糕 NT\$280/6 入  
Pan-Fried Daikon Radish Cake with Minced Cantonese Sausage  
広東式腸詰ミンチ入り大根餅

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

## 主廚精選

シェフのおすすめ  
Chef's Selections

- |   |              |
|---|--------------|
| 豉椒炒生腸   | NT\$680/ 例   |
| Wok-Fried Pork Intestine with Black Bean<br>豚ホルモンのトウチ炒め                               |              |
| 金瑤炒龍筋   | NT\$780/ 例   |
| Wok-Fried Pork Tendon with Bell Peppers and Conpoy<br>豚スジと貝柱の炒め                       |              |
| 福州炒雙脆   | NT\$780/ 例   |
| Wok-Fried Pork Kidney and Calamari<br>豚マメとイカの炒め                                       |              |
| 重慶水煮牛   | NT\$780/ 例   |
| Boiled Beef in Hot Pepper Sauce<br>激辛牛肉の水煮<br>産地：美國 / Beef Source : U.S. / 牛肉産地：アメリカ  |              |
| 宮保乾坤袋   | NT\$680/ 例   |
| Wok-Fried Kung Pao Frog Maw<br>カエルの胃袋とピーナッツの唐辛子炒め                                     |              |
| 麻辣跳跳雞   | NT\$680/ 例   |
| Extra Spicy Boneless Fried Chicken<br>激辛鶏から揚げ   |              |
| 芥蘭炒牛肉   | NT\$1,280/ 例 |
| Wok-Fried Beef and Chinese Kale<br>牛肉とがいらんの炒め<br>台灣溫體牛 / Beef Source : Taiwan / 台灣産牛肉 |              |

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

# 明爐廣式燒臘類

廣東式炙り焼き  
Cantonese Barbecue

火焰片皮鴨三吃 (預定2天) NT\$3,880 每隻 / Whole

Cantonese Style Crispy Roast Duck Course (Requires 2days advance notice)

廣東式ローストダック (2日前までにご予約下さい)

包含：一吃傳統青蔥口味十捲、二吃蘿蔓起士口味十捲、三吃鴨架粥 或 酸菜鴨架湯或芋頭鴨絲米粉湯或七彩炒鴨絲擇一

The Course Includes 1.10 traditional roast duck rolls, 2.10 Romaine Lettuce and Cheese roast duck rolls.3.And your choice of Duck Porridge or Duck Soup or Duck Meat Taro Rice Noodle Soup or Wok-fried Duck Bone

先知鴨二吃 NT\$2,180 每隻 / Whole

Crispy Roast Baby Duck

子アヒルの炙り焼き

包含：二吃 鴨架粥 或 酸菜鴨架湯或避風塘鴨架擇一

The Course includes your choice of Duck Porridge, Duck Soup or Wok-Fried Duck.

頤宮叉燒皇 NT\$1,480/ 例

Barbecue Pork

チャーシュー

化皮燒乳豬 NT\$1,480/ 例

Roast Suckling Pig

子豚の炙り焼き

福州蜆頭 NT\$380/ 例

Vintage Vinegar Marinated Jellyfish

クラゲの酢の物

特製花雕黃皮雞 NT\$1,280/ 半隻 /Half

Rice Wine Marinated Chicken

鶏肉の花彫酒漬け

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

- 廣東老火例湯  
Double Boiled Daily Soup  
日替わりスープ  
NT\$1,180/ 盅 /Pot
- 山藥蘆薈雞湯  
Chicken Soup with Aloe and Chinese Yam  
山芋とアロエの鶏肉スープ  
NT\$320/ 位 /per person
- 海螺廣肚燉雞粥  
Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw and Turban Shells  
サザエと鰾の鶏肉スープ  
NT\$480/ 位 /per person
- 南瓜海皇羹  
Pumpkin Soup with Seafood  
カボチャと海の幸のスー  
NT\$320/ 位 /per person

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

## 海鮮類及作法

海鮮料理 お好みの調理法でご提供  
Seafood with Your Cooking Choice

紅蟳 Mangrove Crab ノコギリガザミ	NT\$120/ 每兩 /per 37.5 grams
處女蟳 Gazami Crab ガザミ	NT\$120/ 每兩 /per 37.5 grams
鮮鮑魚 Fresh Abalone アワビ	NT\$680/ 每粒 /Each
澳洲龍蝦 Australian Lobster オーストラリア産ロブスター	NT\$250/ 每兩 /per 37.5 grams
七星斑 Leopard Coral Grouper ユカタハタ	NT\$220/ 每兩 /per 37.5 grams
筍殼魚 Marble Goby マーブルゴビー	NT\$180/ 每兩 /per 37.5 grams
龍虎斑 Tiger Grouper アカマダラハタ	NT\$180/ 每兩 /per 37.5 grams

烹調方式：蒸、炒、煎、炸、上湯、椒鹽、薑蔥、醉翁、紅燒  
醬 汁：醬油、豆豉、梅汁、蒜茸、蠔油、X.O. 醬、金沙醬

Cooking Choices：Steaming, Pan-fried, Sauteing, Deep-fried, Cream Sauce,  
Salt&Pepper, Ginger&Scallion, Chinese Wine, Braised  
Sauce Choices：Soy Sauce, Black Bean Sauce, Plum Sauce, Chopped Garlic, Oyster  
Sauce, X.O. Sauce, Salted Egg Yolk

お好みの調理法をお選び下さい：醤油蒸し、薬味炒め、素焼き、揚げ物、バター入り  
上湯、塩胡椒、生姜ネギ、酒蒸し、醤油煮込み

お好みのソースをお選び下さい：醤油、トウチ、梅ソース、刻みニンニク、オイスター  
ソース、XO 醬、塩漬け卵の黄身

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

## 海鮮類

海鮮料理  
Seafood

- |   |              |
|---|--------------|
| 翡翠菌皇炒帶子<br>Stir-Fried Scallop Muscle with Mushrooms and Vegetables<br>貝柱、野菜ときのこの炒め        | NT\$1,380/ 例 |
| 羊肚菌炒蝦球<br>Stir-Fried Shrimp Balls and Sac Fungus<br>アミガサタケとエビの炒め                          | NT\$1,380/ 例 |
| 翡翠橄欖菜炒虎斑球<br>Stir-Fried Tiger Grouper Filet with Pickle Olive Leaves<br>アカマダラハタとカンランサイの炒め | NT\$1,280/ 例 |
| 蝦籽海鮮豆腐煲<br>Braised Seafood and Tofu with Shrimp Sauce<br>シーフードと豆腐の土鍋                      | NT\$880/ 例   |
| 秘製粉絲蝦煲<br>Braised Prawns and Glass Noodles<br>車海老と春雨の土鍋                                   | NT\$1,280/ 例 |

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

## 肉品類

鶏肉料理、肉料理  
Meat

豆鼓尖椒炒松坂肉 NT\$680/ 例

Wok-fried Pork Cheek and Green Peppers with Black Beans

松坂豚としし唐のトウチ炒め

陳醋五花骨 NT\$680/ 例

Stir-Fried Pork Ribs with Vinegar Sauce

スペアリブの陳年酢仕立て

黒椒菲力牛 NT\$880/ 例

Sautéed Tenderloin Beef in Black Pepper Sauce

牛ヒレ肉の黒胡椒風味炒め

産地：美國 / Beef Source : U.S. / 牛肉産地：アメリカ

白灼安格斯肥牛 NT\$680/ 例

Poached Angus Beef With Soy Sauce

牛しゃぶ(アングスピーフ)のモヤシ和え

産地：美國 / Beef Source : U.S. / 牛肉産地：アメリカ

君品吊焼炸子雞 NT\$1,180/ 半隻 /Half

Crispy Deep-Fried Chicken

NT\$2,000/ 一隻 /Whole

鶏のパリパリ素揚げ

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格(新台幣ドル表示)に対しサービス料 10% を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

## 蛋、豆腐

卵料理、豆腐料理  
Eggs Dishes & Tofu Dishes

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 雞火豆腐絲<br>Stir-fried Shredded Tofu, Chicken and Ham<br>鶏肉、ハムと豆腐千切りの炒め      | NT\$580/ 例             |
| 催淚蛋或豆腐<br>Wok-fried Egg or Tofu with Papper Sauce<br>目玉焼き / 豆腐と唐辛子の醤油炒め   | NT\$680/ 例             |
| 花椒燒蛋<br>Sunny Side Up Eggs with Chinese Prickly Ash Sauce<br>目玉焼きの花椒ソースかけ | NT\$580/ 例             |
| 麻婆豆腐<br>Braise Mopo Tofu with Minced Pork<br>マーボー豆腐                       | NT\$580/ 例             |
| 翡翠豆腐腦<br>Silken Tofu with Spinach Puree<br>絹豆腐ほうれん草のピューレをかけて              | NT\$280/ 位 /per person |

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい



## 青菜類

野菜料理  
Vegetables

- |   |            |
|---|------------|
| 白灼有機蔬<br>Poached Organic Vegetables with Oyster Sauce<br>有機野菜のおひたし オイスターソースかけ   | NT\$580/ 例 |
| 肉鬆雲耳燜絲瓜<br>Sautéed Loofah with Ground Pork and Wood Ear Mushrooms<br>ヘチマとキクラゲの蒸し物 豚肉そぼろ入り   | NT\$580/ 例 |
| 野菌上湯浸娃娃菜<br>Braised Baby Chinese Cabbage and Mushrooms in Broth<br>わわ菜ときのこの上湯仕立て  | NT\$580/ 例 |
| 蒜子小魚炆莧菜<br>Braised Chinese Spinach with Whitebait and Garlics<br>ヒユナとシラスのニンニク炒め   | NT\$580/ 例 |
| 百頁菠A菜<br>Stir-fried Baby Spinach, Garden Lettuce and Tofu Skin<br>湯葉、ホウレンソウとガーデンレタスの炒め  | NT\$580/ 例 |
| 廣東芥蘭<br>Chinese Kale<br>がいらん<br>烹調方式：蠔油、白灼、上湯、清炒<br>Cooking Choices：Oyster Sauce、Poaching、Braising、Stir-fried<br>お好みの調理法をお選び下さい：オイスターソース、おひたし、上湯、炒め | NT\$580/ 例 |

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

## 麵飯類

チャーハン、麵類  
Fried Rice/Noodles

- |   |            |
|---|------------|
| 廣式海味炒麵<br>Cantonese Fried Noodles with Seafood<br>広東式海鮮焼きそば   | NT\$580/ 例 |
| 干炒牛肉或豬肉河粉<br>Stir-Fried Rice Noodles with Beef or Pork<br>牛肉 / 豚肉の焼きフォー<br>産地：美國 / Beef Source : U.S. / アメリカ産地：美國 | NT\$480/ 例 |
| 揚州炒飯<br>Wok-fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork<br>エビとチャーシューのチャーハン   | NT\$480/ 例 |
| 強哥炒米粉<br>Wok-fried Rice Noodles with Crab Meat and Eggs<br>シェフ特製焼きビーフン  | NT\$880/ 例 |

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

## 甜點精選

スイーツ  
Dessert

鎮店馬拉糕 Cantonese Sponge Cake マーラーカオ (中華風蒸しパン)	NT\$250/ 1 入
原味蛋塔 (需等待 30 分鐘) Baked Egg Tart (Requires 30minutes) エッグタルト	NT\$360/ 3 入
爆漿芝麻球 (需等待 30 分鐘) Deep Fried Glutinous Rice Sesame Balls (Requires 30minutes) ゴマ団子	NT\$300/ 3 入
炸豆腐奶 (需等待 20 分鐘) Deep-Fried Cheese Pastry (Requires 20minutes) チーズの包み揚げ	NT\$250/ 1 入
奶黃流沙包 Steamed Custard Buns とろとろカスタード饅頭	NT\$300/ 3 入
椰汁馬蹄沙 Sweet Coconut Soup with Water Chestnut クワイの実のココナッツスイートスープ	NT\$260/ 1 入
澳門老店杏仁茶 Almond Milk 杏仁茶 (杏仁のお汁粉)	NT\$300/ 1 入

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費  
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$500 元 烈酒 NT\$1,000 元  
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge  
Corkage fee for wine and beverage NT\$500 per bottle, for spirits NT\$1,000 per bottle  
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします  
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$500、ハードリカー一本につき NT\$1,000  
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

