



Fu's Kitchen Top 10

富哥十大名菜



10 TOP

圖片僅供參考 Picture for reference only. 写真はただ参考にするが

富哥招牌炒飯 / 例

Fried Rice in Fu's Kitchen Style
富哥特製チャーハン

NT\$

320

紅燒和牛肉 / 例 牛肉產地 澳洲 9 級

Braised Australia Wagyu Beef
牛肉の醤油煮

380

脆皮妙齡鴿 / 隻 (須事先預訂)

Crispy Baby Pigeon (Order in Advance)
1ハトの素揚げ (事前に予約して下さい)

450

招牌琵琶豆腐 / 例

Stewed Minced Assorted Meat with Tofu
エビのすり身入り豆腐揚げ

380

琥珀咕嚕黑毛豬 / 例

Sweet & Sour Black Pork with Walnut
酢豚(台湾黒毛豚肉)

420

豉椒炒肚尖 / 例

Sauteed Pig's Tripe Tip in Black Bean Sauce
豚の胃のトウチ炒め

460

燕窩釀鳳翼 / 支

Bird's Nest Stuffed in Chicken Wing
ツバメの巣の鶏手羽詰め

560

龍蝦湯泡飯 / 例

Crispy Rice & Assorted Seafood in Lobster Soup
伊勢海老の湯漬け

980

芋香梅子鴨煲 / 半隻 / 全隻

Braised Duck & Taro in Pickled Plum Sauce (Half/Whole)
鴨肉とタロイモの土鍋煮

880 / 1,560

脆皮炸子雞 / 隻

Crispy Fried Chicken
鶏肉の素揚げ

1,080

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

Chef's Recommendation

精選推薦



	NT\$
京式片皮鴨/二吃 Roasted Peking Duck Prepared in Two Ways 北京スタイルのスライスアヒル/ 2種類食べれる 生菜包炒鴨鬆、津白番茄鴨骨湯、鴨肉米粉湯(三選一) Stir-fried duck wrap in lettuce, duck soup with Chinese lettuce, duck soup with rice noodles (Choose One) アヒルの挽肉炒めレタス包み、中国のレタスとアヒルのスープ、カレーライスドッグスープ (1つを選択)	2,200
明爐燒鴨/例 Roasted Duck ローストドック	360
脆皮叉燒(松阪豬)/例 Crispy barbecued pork クリスピーバーベキューポーク	380
潮州滷水拼盤/雙拼/三拼 Chaozhou Brine Varieties (Choose Two/ Choose Three) ロースイ盛り合わせ (2つ選択/ 3つ選択) 鵝胗、鵝翼、鵝掌、鵝腸、鵝血、大腸、四方豆腐 Goose Gizzard、Goose Wing、Goose Feet、Goose Intestines、Goose Blood、Pork Intestines、Tofu ガチョウ砂肝、ガチョウ手羽、ガチョウ足、ガチョウの腸、グースブラッド、豚の腸、豆腐	520/620
潮州滷水鵝/份/ ¼ 隻/半隻/全隻 Chaozhou Brine Goose (Quarter / Half/ Whole) ガッチョウ/まるごと、半分、1/4	420/650/1,300/2,400
秘製小黃瓜/例 Chef Special Pickled Cucumber シェフ特別キュウリの漬物	180
秘製酸薑有機皮蛋/例 Organic Preserved Eggs with Ginger ジンジャーと一緒に保存された卵の漬物	180
涼拌海蜇頭/例 Marinated Jellyfish マリネされたクラゲ	280
髮絲牛百葉/例 Sautéed Beef Tripe ミノ細断して砂糖、塩胡椒、ごま油で漬けたもの	280
五香滷牛腱/例 Spiced Beef Shank スパイシービーフシャンク	320

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

圖片僅供參考 Picture for reference only. 写真はただ参考にするが



圖片僅供參考 Picture for reference only. 写真はただ参考にするが

	NT\$
20頭吉品鮑/隻 Braised 20 Heads Yoshihama Abalone in Oyster Sauce 20頭吉浜産アワビのオイスターソース煮	7,800
27頭吉品鮑/隻 Braised 27 Heads Yoshihama Abalone in Oyster Sauce 27頭吉浜産アワビのオイスターソース煮	3,800
富哥吉品鮑/隻 Braised 40 Heads Yoshihama Abalone in Oyster Sauce 40頭吉浜産アワビのオイスターソース煮	980
蠔皇原隻鮑魚/隻 Superior Abalone in Oyster Sauce アワビのオイスターソース煮	1,600
蟹肉大生翅(水沙勾)/3兩 Braised Superior Shark's Fin with Crab Meat カニ入りフカヒレスープ	3,000
砂鍋大排翅(水沙勾)/3兩 Stewed Shark's Fin in Casserole フカヒレの土鍋煮	2,800
砂鍋大排翅(水沙勾)/1.5兩 Stewed Shark's Fin in Casserole フカヒレの土鍋煮	1,400
雞汁紅燒官燕/位 Braised Bird's Nest in Chicken Soup ツバメの巣の醤油煮	1,600
鮑汁花膠扣遼參/位 Braised Fish Maw and Spiky Sea Cucumber in Abalone Sauce 魚の腹身とナマコのオイスターソース煮	2,580
鮑汁遼參扣鵝掌/位 Braised Goose Web with Spiky Sea Cucumber in Abalone Sauce ナマコとガチョウの掌のアワビソース煮	1,380
鮑汁花膠扣鵝掌 /位 Braised Goose Web with Fish Maw in Abalone Sauce 魚の腹身とガチョウの掌のアワビソース煮	1,380

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

海之珍味 Seafood



蟹肉蒸芙蓉 / 例

Steamed Eggs with Crab Meat
カニ添え蒸し玉子

NT\$

360

家鄉蒸龍膽 / 例

Steamed Giant Grouper with Scallion-Ginger Oil
リンドウの蒸し物

420

頭抽皇大蝦 / 隻

Fried King Prawn with Premium Deluxe Soy Sauce
エビの炒め物/特製タレ風味

380

頭抽皇焗生蠔 / 4粒

Baked Oyster with Supreme Soy Sauce
カキのグリル/特製タレ風味

420

魚香海鮮茄子煲 / 例

Eggplant & Pork with Assorted Seafood in Casserole
魚とナスの土鍋煮

480

金瓜海鮮豆腐煲 / 例

Pumpkin & Tofu with Assorted Seafood in Casserole
カボチャと魚介類の豆腐煮込み

480

XO醬蘆筍炒龍膽球 / 例

Wok-fried Giant Grouper & Asparagus with XO Sauce
アスパラガスとハタのXOソース炒め

NT\$

560

花雕芙蓉蒸沙公 (1kg) / 例

Steamed Crab & Sticky Rice Cake with Hua Diao Wine
カニの花彫酒蒸し

3,200

避風塘沙公 (1kg) / 例

Deep-fried Crab with Spicy Chilli Garlic
カニと揚げニンニクの炒めもの

3,200

花雕蒸活龍蝦 / 例

Steamed Lobster with Hua Diao Wine
ロブスターの花彫酒蒸し

3,200

上湯焗龍蝦伊麵 / 例

Sautéed Lobster with Egg Noodle
ロブスター入り蒸し麺

3,200

砂鍋龍蝦銀絲煲 / 例

Lobster with Vermicelli in Casserole
ロブスターと春雨の土鍋煮

3,200

圖片僅供參考

Picture for reference only.
写真はただ参考にするが

各項價目均須加一成服務費

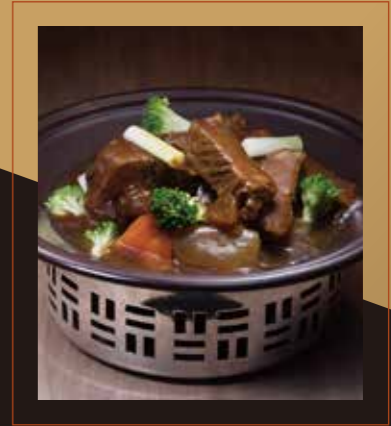
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

肉類

Meat & Poultry



生菜包和牛鬆 / 例

牛肉產地
澳洲9級

Wok-fried Diced Australia Beef wrapped in Lettuce
和牛そぼろのレタス包み

NT\$

360

紅燒牛腩煲 / 例

牛肉產地
美國Prime

Braised U.S. Beef Brisket
牛肉の土鍋煮・醤油風味

560

清湯牛腩煲 / 例

牛肉產地
美國Prime

Braised U.S. Beef Brisket in Consommé
牛肉のスープ煮込み

560

蒜片極品牛肉粒 / 例

牛肉產地
美國Prime

Wok-fried U.S. Beef Cubes with Sliced Garlic
牛肉ブロックとニンニクの炒め

580

香煎伊比利豬 / 例

Pan-fried Iberian Pork
イベリコ豚のグリル

980

香煎頂級肋眼 / 10盎司

牛肉產地
美國Prime

Pan-fried Supreme U.S. Beef Ribeye Steak
リブアイ パンフライ

1,180

花雕焗飛天雞 / 隻

Baked Chicken with Hua Diao Wine
鶏肉の花彫酒漬け

1,380

秘製八寶鴨 / 隻

Duck Stuffed with the Eight Treasures
特製ハッポウアヒル

1,380

圖片僅供參考

Picture for reference only.
写真はただ参考にするが

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金をサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

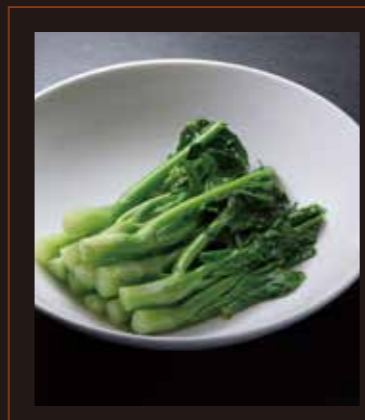
飯麵類

Rice & Noodles



田園時蔬

Green Vegetables



四季靚煲湯 / 位

Daily Soup
四季の煮込みスープ

NT\$

140

石鍋櫻花蝦拌飯 / 例

Stir-fried Dried Baby Shrimp & Rice in Hot Stone Pot
サクラエビのピビンバ

280

薑粒蟹肉炒飯 / 例

Fried Rice with Crab Meat & Ginger
カニ入りチャーハン

320

蟹肉炒粉絲 / 例

Fried Bean Vermicelli with Crab Meat
カニと春雨の炒め物

320

美國極品牛干炒河粉 / 例 牛肉產地美國Prime

Stir-fried U.S. Prime Beef with Flat Rice Noodles
牛肉レバーの焼きライスヌードル

320

星洲炒米粉 / 例

Singapore-Style Fried Rice Noodles
シンガポール風焼きビーフン

320

蝦球湯伊麵 / 例

Sautéed Prawns with Egg Noodle
エビ入りタン麺

680

季節時蔬 / 例

Seasonal Vegetable
旬の野菜炒め

NT\$

220

芥菜心(口味:白灼、蠔油、清炒、蒜香) / 例 (季節供應)

Chinese Mustard Baby Leaf **(Seasonal Limited)**
(Cook Method: Poached、Oyster Oil、Stir-fried、Wok-fried with Garlic)
からし菜の茎 (種類:おひたし、オイスターソース炒め、炒め、ニンニク炒め)

260

香港芥藍(口味:白灼、蠔油、清炒、蒜香) / 例

Hong Kong Kale
(Cook Method: Poached、Oyster Oil、Stir-fried、Wok-fried with Garlic)
カイラン (種類:おひたし、オイスターソース炒め、炒め、ニンニク炒め)

280

上湯鮮蘆筍(進口) / 例

Sautéed Asparagus in Supreme Broth
アスパラのお湯引き

380

銀杏山藥炒蘆筍 / 例

Stir-fried Ginkgo with Asparagus & Yam
銀杏と山芋のアスパラ炒め

380

圖片僅供參考
Picture for reference only.
写真はただ参考にします

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元
Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

精選點心類
Selected Dim Sum



10
TOP



		NT\$
富哥招牌蝦餃皇 / 顆	Prawn Dumpling in Fu's Kitchen Style エビ入り蒸しギョーザ	120
鮑魚燒賣皇 / 2顆	Abalone Shao-Mai アワビ入りシューマイ	180
招牌網通腸粉 / 例	Crispy Rice Roll with Shrimp 特製蒸しライスヌードル	160
富哥私房蘿蔔糕 / 4塊	Chef Fu's Radish Cake 富哥特製大根餅	108
金銀蒜長春卷 / 4條	Deep-fried Shrimp Roll エビのすり身入り揚げ春巻	160
名人坊脆皮叉燒包 / 3粒	Crispy BBQ Pork Bun 焼きチャーシューまん	180
金銀蒜蒸鮮排骨 / 例	Steamed Pork Spare Ribs with Garlic 豚スペアリブのガーリック蒸し	108
蜂巢芋頭角 / 2粒	Deep-fried Taro Dumpling 中華風タロイモケーキ	108
金黃流沙包 / 2粒	Steamed Creamy Custard Bun カスタードまん	88
豉汁蒸鳳爪 / 例	Steamed Chicken Feet in Black Bean Sauce 鶏のツメのトウチ蒸し	108

圖片僅供參考
Picture for reference only.
写真はただ参考にするが

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元
Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

點心類

Dim Sum



古早味豬肚 / 例

Braised Pig Tripe in Black Bean Sauce
ガツの醤油煮込み

NT\$

98

皇橋焗燒餅 / 2粒

Baked Crispy Pancake
金華火腿、ネギ、豚肉入り中華餅

98

蜜糖蜂巢糕 / 3粒

Honey Cake
中華風カステラ/蜂蜜口味

98

酥皮鮑魚盞 / 粒

Abalone Mushroom Tart
アワビパイ

98

蔥花煎腸粉 / 例

Pan-fried Rice Roll with Scallion
ネギ入り蒸しライスヌードル

108

鮑魚咸水角 / 2粒

Deep-fried Abalone in Rice Dumpling
アワビ、豚肉入り揚げギョーザ

108

黑椒和牛煎包 / 2粒

牛肉產地
澳洲9級

Pan-fried Australia Wagyu Beef Bun
牛肉入り中華饅頭

108

紅油雲吞 / 6粒

Pork Wonton in Chilli Oil
四川風ラー油ワンタン

120

香菇雞粒煲仔飯 / 例

Chicken & Mushroom Rice in Casserole
椎茸と鶏肉の煮込みごはん

120

香蔥芝麻大餅 / 例

Pan-fried Sesame Cake
ネギ、ゴマ風味の中華餅

NT\$

120

瑤柱燒賣皇 / 3粒

Scallop Shao-Mai
シューマイ、ホタテ添え

150

富哥魚翅灌湯餃 / 位

Braised Superior Shark's Fin in Soup Dumpling
フカヒレ入りスープギョーザ

380

脆皮富貴包 / 3粒

Crispy BBQ Vegetable Bun
パリパリ富貴まんじゅう

120

名人鮮蔬春卷 / 3條

Deep-fried Vegetable Roll
野菜春巻き

120

松露野菌素粉糰 / 3粒

Steamed Rice Roll with Truffle and Wild Mushroom
トリュフ、きのこ入り蒸しギョーザ

120

牛蒡網通素腸粉 / 例

Steamed Rice Roll with Burdock & Mushroom
しいたけ入りライスヌードル蒸し/ゴボウ添え

120

杏汁燕窩煎堆 / 位

Bird's Nest with Almond Cream Pastry
アーモンド入り揚げ団子

260

蛋奶素點心 Vegetarian lacto-ovo Dim Sum

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500

圖片僅供參考 Picture for reference only. 写真はただ参考にするが

甜點類

Desserts



圖片僅供參考 Picture for reference only. 写真はただ参考にするが

ハスモー入りアーモンドスープ
Double-boiled Hasma with
Almond Soup

180

杏汁燉雪蛤 位

杏仁汁と桃の木のやにの煮込み
Double-boiled Peach Resin
with Almond Soup

140

杏汁燉桃膠 位

カシューナッツ入りスイートスープ
Cashew Nut Sweet Soup

118

生磨腰果露 位

卵白入りアーモンドスープ
Sweet Almond Soup with Egg White

NT\$ 118

蛋白杏仁茶 位

ツバメの巣入りココナッツスープ
Sweet Coconut Soup with
Bird's Nest

1,500

椰汁燉官燕 位

ツバメの巣入りアーモンドスープ
Double-boiled Bird's Nest with
Almond Soup

1,500

杏汁燉官燕 位

ツバメの巣入り氷砂糖スープ
Double-boiled Bird's Nest with
Crystal Sugar

1,500

冰花燉官燕 位

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

自備酒水須酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶300元 烈酒每瓶500元

Please note that there is corkage charge of NT\$300 per bottle of wine and NT\$500 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。ワインは1本NT\$300、スピリッツ類は1本NT\$500