

乾隆筵席 乾隆宴会

Emperor's Feast

32,800 / 10人

乾隆凱華樓迎賓八品碟 乾隆凱華樓の前菜八品 Appetizer

蜂蜜黑叉燒一品
黑チャーシューの蜂蜜焼き
BBQ Pork with Honey Sauce

麻辣羊肚絲一品
細切り羊トライブのマーラーかけ
Shredded Lamb Tripe with Chili Sauce

香蘋拌三絲一品
細切り鶏肉とリンゴ、クラゲの冷菜
Tossed Shredded Jellyfish and Apple

日本和牛醬牛肉一品
日本和牛のソース煮込み
Wagyu Beef in Brown Sauce

玫瑰古早油雞一品
古早油鶏のローズソース
Guzao Chicken with Rose Sauce and Chinese Herb

松露九孔鮑一品
アワビのトリュフソースかけ
Abalone with Truffle Sauce

脆皮乳豬一品
ローストポーク
Roasted Crispy Suckling Pig

梨香烏魚子一品
カラスミと台湾梨、ニンニクの芽の卵ロール
Egg Roll with Mullet Roe, Taiwanese Pear and Garlic Sprout

乾隆蟲草佛跳牆 乾隆の佛跳牆 | 蒸し魚の浮き袋、ホタテ、サナギタケとオオミヤシ Emperor Qianlong's Fotiaoqiang | Steamed Fish Maw, Scallop, Cordyceps Flower and Sea Coconut in Broth

官府濃汁鮮龍蝦 官府のジューシー活ロブスター
Lobster and Chinese Kale in Thick Soup

宮廷黃袍北京鴨 宮廷の黄袍北京ダック
Roasted Peking Duck

孔府當朝刺參鮑 アワビとマナマコの醤油炒め
Braised Abalone and Sea Cucumber with Polyanthus Lily

滿蒙八旗羊小排 揚げラムステーキの紹興酒クミン炒め
Fried Lamb Chop with Shaoxing Liquor and Cumin

桂府鱈魚煨四寶 鱈とナマコ、ホタテの煮込み
Braised Murray Codfish with Sea Cucumber and Scallop

冬蟲夏草燉烏雞 冬虫夏草と烏骨鶏の煮込み
Stewed Black-Boned Chicken with Aweto and Black Garlic

鳳凰臥雪嬪妃點 鳳凰臥雪嬪妃の点心
Chinese Dessert Selection

冰晶帝王腸粉
タラバガニとエビの腸粉巻き
Clear Rice Roll with King Crab Meat Stuffed in Deep-Fried Dough Stick

養顏水梨燕窩盅
ツバメの巣と台湾梨のデザートスープ
Braised Bird's Nest with Taiwanese Pear and Mare's Egg

寶島季節生鮮果 季節の新鮮果物
Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

貴妃筵席 貴妃宴会

Empress's Feast

26,800 / 10人

貴妃凱華樓迎賓七品碟 貴妃凱華樓の前菜七品

Appetizer

蜂蜜黑叉燒一品
黒チャーシューの蜂蜜焼き
BBQ Pork with Honey Sauce

芥末鴨掌一品
アヒルの水かきのワサビ和え
Duck Web with Hot Mustard

冰卷一品
イカの辛み和え
Squid with Spicy Sauce

鹽焗雞一品
鶏肉の塩ロースト
Salty-Baked Chicken

東坡醉翁蝦一品
紹興酒の酔っ払いエビ
Shrimp with Shaoxing Liquor
and Chinese Herb

蘋果烏魚子一品
カラスミとりんご、ニンニクの芽
の卵ロール
Egg Roll with Mullet Roe, Apple and
Garlic Sprout

紅油羊肚一品
細切り羊トライブのマーラーかけ
Shredded Lamb Tripe with Chili Sauce

北京貴妃香滿罈 ツバメの巣と魚の浮き袋のオオミヤシとミルクチキンスープ
Stewed Bird's Nest and Fish Maw with Sea Coconut and Milk in Chicken Stock

北海乾燒活龍蝦 ロブスターの豆鼓ソースかけ
Stewed Lobster with Sweet Black Bean Sauce

松露粿條蒸鮑魚 鮑と中華風きしめん蒸し トリュフソースかけ
Steamed Abalone and Kway Teow with Truffle Sauce and Mashed Garlic

御膳黃袍北京鴨 皇帝北京ダック
Roasted Peking Duck

紫禁宮廷爆八珍 宮廷八品XOソース炒め
Sautéed Pork Tendon, Sea Cucumber, Scallop, Squid, Grouper, Abalone, Pork Neck and Matsutake with XO Sauce

譚家干貝豆腐腦 ハタ蒸し ホタテの細切りとかまぼこ、豆腐仕立て
Steamed Brown-marbled Grouper Topped with Scallop, Fish and Tofu Paste

官府直隸文四寶 四種の珍味とホタテの煮込み
Braised Dried Scallop with Four Delicacies

鳳凰臥雪嬪妃點 鳳凰臥雪嬪妃の点心
Chinese Dessert Selection

明蝦燒賣
クルマエビシューマイ
Prawn Shaomai

黃耳楊枝甘露
黄色キクラゲ入りマンゴーサゴクリームのココナッツミルク
Mango Sago Cream with Yellow Fungus and Coconut Milk

寶島季節生鮮果 季節の新鮮果物
Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

磐龍筵席 磐龍宴會

Dragon Feast

19,800 / 10 人

磐龍凱華樓迎賓六品碟 磐龍凱華樓の前菜六品 Appetizer

蜂蜜黑叉燒一品
黒チャーシューの蜂蜜焼き
BBQ Pork with Honey Sauce

東坡醉翁蝦一品
紹興酒の酔っ払いエビ
Shrimp with Shaoxing Liquor and
Chinese Herb

乾椒鮑魚一品
煮込み鮑の唐辛子炒め
Dried-fried Marinated Abalone with
Chinese Pepper

千絲萬縷一品
サナギタケと細切り豚肉和え
Tossed Cordyceps Flower,
Shredded Pork and Mushroom

香蘋拌三絲一品
細切り鶏肉とリンゴ、クラゲの冷菜
Tossed Shredded Chicken, Jellyfish
and Apple

冰卷一品
イカの辛み和え
Squid with Spicy Sauce

海底椰香燉花膠 オオミヤシと魚の浮き袋の煮込みスープ
Stewed Fish Maw with Sea Coconut in Soup

XO醬油條鮮明蝦 クルマエビとXOソースの中華揚げパン詰め
Braised Deep Fried Dough Stick Stuffed with Prawn in XO Sauce

御膳黃袍北京鴨 皇帝北京ダック
Roasted Peking Duck

清宮諸侯砂鍋煲 豚トロとナマコ、エスカルゴのオイスターソース土鍋煮込み
Stewed Pork Neck, Sea Cucumber and Snail with Oyster Sauce in Clay Pot

大漠關外戰斧豬 ハタの唐辛子ソース和え
Fried Tomahawk Pork Chop with Kaoliang Liquor and Cumin

清蒸玉露石斑魚 ハタ蒸し
Steamed Grouper

松茸開水御白菜 松茸とベビー白菜の煮込み
Stewed Baby Cabbage with Matsutake

鳳凰臥雪嬪妃點 鳳凰臥雪嬪妃の点心
Chinese Dessert Selection

驢打滾兒
驢打滾 - 中華風きな粉餅
Lúdagun - Glutinous Rice Roll Stuffed
with Red Bean Paste

雪蛤椰汁西米露
ハスマとココナッツシーミールー
Hasma and Sago Cream with Coconut Milk

寶島季節生鮮果 季節の新鮮果物
Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本産和牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

中唐凱華燒尾鴨合宴 北京ダックコース

Full-duck Feast

9,999 / 4 人

加入加價 2,500 / 人

2,500 / プラス人数で追加料金

2500 / plus per person

蟠龍涼菜鴨八仙 蟠龍鴨の冷菜八品盛り
Appetizer

滷水奶香鴨肝一品

鴨レバーの塩クリーム和え
Marinated Duck Liver with
Garlic and Milk

蘋果拌鴨舌一品

鴨の舌のりんご和え
Tossed Marinated Duck Tongue
with Apple

芥末拌鴨掌一品

鴨の水かきのワサビ和え
Duck Web with Hot Mustard

松露醬老滷鴨胗一品

鴨の砂肝トリュフソース
Marinated Duck Gizzard in
Truffle Sauce

檸檬脆皮腸一品

鴨モツのレモンソース
Tossed Marinated Duck Intestine
in Lemon Sauce

變臉鴨仙子一品

鴨の卵のXOソース
Marinated Duck Egg in XO Sauce

乾椒鴨根翅一品

鴨の手羽先の唐辛子炒め
Marinated Duck Wing with
Dried Chili

煙燻肥鴨胸一品

燻製鴨肉のウーロン茶和え
Smoked Marinated Duck Breast
with Oolong Tea Leaf

御膳黃袍北京鴨 皇帝北京ダック御膳
Roasted Peking Duck

第一吃：鴨根條

細切り鴨皮の砂糖かけ
Sliced Duck Skin with White
Soft Sugar

第二吃：鴨皮帶肉

皮つき細切り鴨肉のマスタード
ソース
Sliced Duck Meat with Hot Mustard

第三吃：鴨皮帶肉捲

北京ダック
Duck Roll with Scallion, Cucumber
and Sweet Black Bean Sauce

武則天蟲草燉鴨 武則天スープ | 冬虫夏草、魚の浮き袋、鴨肉、サナギダケ
Empress Wu Zetian's Soup | Braised Fish Maw, Duck, Aweto and Cordyceps Flower

香妃養生燜大蝦 揚げエビと唐辛子の鴨だしスープ
Dried-frying Shrimp with Dried Chili in Duck Broth

宋高宗蜜坑鴨架 燻製骨つき鴨肉の豆鼓ソース炒め
Sautéed Duck in Sweet Black Bean Sauce

貴妃茉莉蒸龍膽 タマカイのジャスミンミルク鴨だし煮込み
Steamed Giant Grouper with Jasmine Tea and Milk in Duck Broth

白銀火燎爆鴨心 鴨ハツと鴨肉の味噌炒め
Sautéed Duck Heart and Meat with Soybean Paste

鮑魚半月昭君鴨 アワビと高麗人参の鴨だし煮込み
Braised Abalone and Ginseng in Duck Broth

鳳凰嬪妃舞金絲 | 地瓜/香蕉/蘋果 擇一
凱華錦糸飴細工 | サツマイモ/バナナ/リンゴから一つお選びください
Kai Hua Lou's Candied Dessert | Sweet Potato, Banana or Apple

當令季節生鮮果 季節の新鮮果物
Fresh Fruit Platter

若您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

乾隆延壽御膳套餐 乾隆延寿御膳コース

Emperor Imperial Set Menu

3,280

凱華樓迎賓五品前菜 凱華樓のもてなし前菜五品盛り
Appetizer

蜂蜜黑叉燒一品
黒チャーシューの蜂蜜焼き
BBQ Pork with Honey Sauce

玫瑰九孔鮑一品
アワビのローズオイル
Abalone with Rose Sauce
and Chinese Herb

蘋果烏魚子一品
カラスミとりんご、ニンニクの
芽の卵ロール
Egg Roll with Mullet Roe, Apple
and Garlic Sprout

脆皮乳豬一品
ローストポーク
Roasted Crispy Suckling Pig

奶香鮮干貝鴨肝一品
帆立と鴨レバーのニンニククリーム和え
Marinated Scallop and Duck Liver
in Garlic and Milk

乾隆蟲草佛跳牆 乾隆の佛跳牆 || 蒸し魚の浮き袋、ホタテ、サナギタケ
Emperor Qianlong's Fotiaoqiang || Steamed Fish Maw, Scallop, Cordyceps Flower in Broth

松露日本和牛肉 和牛ステーキのトリュフソース
Pan-fried Wagyu Beef with Truffle Sauce

桂王府龍蝦湯包 松茸とロブスターの湯包
Matsutake and Lobster Soup Dumpling

乾隆一品霸王鮑 アワビの煮込み
Braised 6-head Supreme Abalone

慈禧圓鱈獅子頭 鱈のつみれスープ
Codfish and Mushroom in Clear Soup

鳳凰臥雪嬪妃點 鳳凰臥雪嬪妃の点心
Chinese Dessert Selection

驢打滾兒
驢打滾 - 中華風きな粉餅
Lúdagunr - Glutinous Rice Roll
Stuffed with Red Bean Paste

人參雪蓮燕窩盅
高麗人參、ツバメの巣とヤーコンのデザートスープ
Braised Ginseng and Bird's Nest with Yacon

寶島季節生鮮果 季節の新鮮果物
Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
上記の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や
飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり
1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle

貴妃美容御膳套餐 貴妃宮殿御膳コース

Empress Imperial Set Menu

2,680

凱華樓迎賓四品前菜 凱華樓のもてなし前菜五品盛り
Appetizer

蜂蜜黒叉焼一品
黒チャーシューの蜂蜜焼き
BBQ Pork with Honey Sauce

松露九孔鮑一品
アワビのトリュフソースかけ
Abalone with Truffle Sauce

煙燻肥鴨胸一品
燻製鴨肉のウーロン茶和え
Smoked Marinated Duck Breast
with Oolong Tea Leaf

鹽焗雞一品
鶏肉の塩ロースト
Salty-Baked Chicken

北京貴妃香滿罈 ツバメの巣と魚の浮き袋のミルクチキンスープ
Stewed Bird's Nest and Fish Maw with Milk in Chicken Stock

北海乾焼活龍蝦 ロブスターの豆鼓ソースかけ
Stewed Lobster with Sweet Black Bean Sauce

大漠雲斧鑲羊排 ラムチョップのクミン焼き
Fried Lamb Chop with Cumin and Chinese Pepper

御膳黄燻關東參 ナマコと鶏肉の煮込み
Braised Japanese Sea Cucumber in Chicken Stock

譚家干貝豆腐腦 ハタ蒸し ホタテの細切りとかまぼこ、豆腐仕立て
Steamed Brown-marbled Grouper Topped with Scallop, Fish and Tofu Paste

鳳凰嬪妃雙美點 鳳凰嬪妃雙美の点心
Chinese Dessert Selection

現流明蝦燒賣
クルマエビシューマイ
Prawn Shaomai

黄耳燕窩盅
黄色キクラゲ、ツバメの巣のデザートスープ
Braised Bird's Nest with Yellow Fungus

寶島季節生鮮果 季節の新鮮果物
Fresh Fruit Platter

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

磐龍宮殿御膳套餐 磐龍宮殿御膳コース

Dragon Imperial Set Menu

1,980

凱華樓迎賓三品前菜 凱華樓のもてなし前菜三品盛り
Appetizer

蜂蜜黑叉燒一品
黒チャーシューの蜂蜜焼き
BBQ Pork with Honey Sauce

松露九孔鮑一品
アワビのトリュフソースかけ
Abalone with Truffle Sauce

西施藏書羊肉一品
唐辛子と仙台味噌のラム肉巻き
Lamb Roll with Peeled Chili Pepper
and Sendai Miso

海底椰香燉花膠 オオミヤシと魚の浮き袋の煮込みスープ
Stewed Fish Maw with Sea Coconut in Soup

XO醬明蝦鑲油條 クルマエビとXOソースの中華揚げパン詰め
Braised Deep Fried Dough Stick Stuffed with Prawn in XO Sauce

康熙御膳雞裡躑 揚げホタテと鶏肉と胡桃炒め 豆鼓ソースかけ
Fried Scallop, Chicken and Walnut with Sweet Black Bean Sauce

雪山紅袍戰斧豬 トマホークポークチョップのクミン焼き
Fried Tomahawk Pork Chop with Cumin and Chinese Pepper

清蒸松茸石斑魚 ハタと松茸、タロ芋蒸し
Steamed Grouper with Matsutake and Chinese Yam

後宮鳳凰嬪妃點 後宮鳳凰嬪妃の点心
Chinese Dessert Selection

臘味烏魚子蘿蔔糕
燻製カラスミの大根餅
Preserved Pork Turnip cake
with Mullet Roe

雪蛤椰汁西米露
ハスマとココナッツシーミールー
Hasma and Sago Cream with Coconut Milk

寶島季節生鮮果 季節の新鮮果物
Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
上記の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や
飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり
1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle

未來肉素食套餐 ベジタリアンコース

Plant-based Meat Vegetarian Set Menu

1,980

如來觀音三品賞味碟 如来観音の三品賞味碟
Appetizer

琉璃捲一品

ドラゴンフルーツとポテトの餅巻き
トリュフゴマソースかけ
Clear Noodle Roll with Dragon
Fruit and Potato with Truffle and
Sesame Sauce

十香素鵝一品

ガチョウ風味の豆腐と野菜の
盛り合わせ
Goose-Flavored Tofu with
Assorted Vegetable

麻油未來香腸一品

ゴマ油のベジタリアン
ソーセージ
Plant-based Sausage with
Sesame Oil

禪緣八珍佛跳牆

ツバメの巣と松茸の八品佛跳牆
蒸した燕の巣、松茸、サナギタケ、きのこ、アミガサタケ、キヌガサタケ、里芋、栗、大豆ミート
Vegetarian Fotiaoqiang
Steamed Bird's Nest, Matsutake, Mushroom, Morel, Bamboo Fungus, Cordyceps Flower, Taro, Chestnut and Plant-based Meat

椒香仙境白玉盅 丸ごとカボチャの大豆ミートと野菜の辛み炒め
Sautéed Plant-based Meat, Mushroom and Cabbage with Chinese Chili in Pumpkin Bowl

玉旨黄雀乾坤球 ベジタリアンつみれと紅麴そうめん
Stewed Plant-based Meat, Mashed Potato and Vegetable with Red Yeast Rice Noodle

諸陀豆腐二眉眼 銀杏と豆腐の辛み炒め
Stewed Ginkgo and Tofu with Chili

翡翠玉露照太極 ベビー白菜ときこの煮込み
Braised Baby Cabbage and Mushrooms in Broth

瑤池玉露美雙點 瑤池玉露美雙の点心
Chinese Dessert Selection

未來猪肉花素餃
ベジタリアン水餃子
Steamed Dumpling Stuffed with
Plant-based Meat, Tofu and Cabbage

黄耳楊枝甘露
黄色キクラゲ入りマンゴーサゴクリームのココナッツミルク
Mango Sago Cream with Yellow Fungus and Coconut Milk

寶島季節生鮮果 季節の新鮮果物
Fresh Fruit Platter

若您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。
当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。
All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.