

# 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

黒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

冬出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.

# 貴妃筵席 貴妃宴會

## 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 Lamp 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十鍋煮込み  
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.

# 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  
凱華錦糸餡細工 | 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、嬰兒食飲用品不在此限。  
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：葡萄酒每瓶新台幣500元；烈酒每瓶新台幣1,000元。  
飲み物を持参した場合のお持ち帰り料：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

若是对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猪肉、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.

# 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

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

康熙御膳雞裡躡 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、嬰兒食飲用品不在此限。  
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：葡萄酒每瓶另需幣500元；烈酒每瓶另需幣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

若您對某種食物過敏或有不適或有其他需求，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.