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

脆皮燒肉一品
クリスピーローストポーク
Roasted Crispy Pork

涼拌魚皮一品
魚の皮とタマネギの冷菜
Tossed Fish Skin with Onion

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

麻辣羊肚絲一品
細切りラムトライプのマーラーソース
Shredded Lamp Tripe with Chili Sauce

丁香牛展一品
牛すね肉のクローブソース煮込み
Beef Shank in Clove Sauce

金沙肥鴨胸一品
茶葉の香り漂う鴨胸肉の燻製
Smoked Marinated Duck Breast with Salted Egg Yolk

梨香烏魚子一品
カラスミ、台湾梨とニンニクの芽
Mullet Roe, Taiwanese Pear and Garlic Sprout

黃金泡菜中卷一品
イカと黄金キムチの辛み和え
Squid and Golden Pickled Cabbage

乾隆蟲草佛跳牆

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

清宮酒釀鮮龍蝦

活ロブスターの酒蒸し
Steamed Lobster in Fermented Rice Wine

滿蒙八旗羊小排

ラムチョップのクミン焼き
Fried Lamb Chop with Cumin and Chinese Pepper

宮廷黃袍北京鴨

宮廷の黄袍北京ダック
Roasted Peking Duck

醋椒黃瓜石斑魚

蒸しハタ レモンとビネガー風味
Steamed Grouper with Lemon and Vinegar

唐朝砂鍋蜜還鮑

アワビの煮込み
Braised Abalone

黑蒜松茸燉烏雞

松茸と黒ニンニクの烏骨雞煮込み
Stewed Black-Boned Chicken with Matsutake and Black Garlic

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

魷魚螺肉雪影包
イカとツブ貝入り中華パン
Barbecued Baozi Stuffed with Squid, Sea Whelk and Garlic Sprout

燕窩楊枝甘露
ツバメの巣とマンゴーサゴクリームのココナッツミルク
Bird's Nest, Mango Sago Cream 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.

凱華樓
KAI HUA LOU

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

脆皮燒肉一品
クリスピーローストポーク
Roasted Crispy Pork

東坡醉翁蝦一品
紹興酒蒸しエビ
Shaoxing Wine Marinated Shrimp

涼拌魚皮一品
魚の皮とタマネギの冷菜
Tossed Fish Skin with Onion

紅油羊肚一品
細切りラムトライプのマーラーソース
Shredded Lamp Tripe with Chili Sauce

鹽焗雞一品
鶏肉の塩ロースト
Salty-Baked Chicken

黃金泡菜中卷一品
イカと黄金キムチの辛み和え
Squid and Golden Pickled Cabbage

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

鮑魚竹蓀香滿罈
鮑、魚の浮き袋とキヌガサタケのミルクチキンスープ
Stewed Abalone, Fish Maw and Bamboo Fungus with Milk in Chicken Stock

直隸王府燴八珍
海陸八品XOソース炒め
Sautéed Pork Tendon, Sea Cucumber, Scallop, Squid, Grouper, Abalone, Pork Neck and Sunfish's Intestine

北海清蒸活龍蝦
蒸し活ロブスター
Stewed Lobster

譚家麒麟龍虎斑
蒸し魚(ハタ)
Steamed Grouper

乾燒栗子羊肩排
ラムチョップ醤油焼きと栗
Grilled Lamb Chop in Soy Sauce and Chestnut

胡同京門藏四寶
四種野菜ホタテ入りソース和え
Braised Dried Scallop with Four Delicacies

御膳黃袍北京鴨
皇帝北京ダック
Roasted Peking Duck

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

燕窩蛋塔
ツバメの巣入りエッグタルト
Bird's Nest Egg Tart

雪蛤紫米粥
ハスマと紫米デザートスープ
Hasma and Purple Rice Dessert Soup

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.

凱華樓
KAI HUA LOU

磐龍筵席 磐龍筵席

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

脆皮燒肉一品
クリスピーローストポーク
Roasted Crispy Pork

涼拌魚皮一品
魚の皮とタマネギの冷菜
Tossed Fish Skin with Onion

冰卷一品
イカの辛み和え
Squid with Spicy Sauce

煙燻肥鴨胸一品
茶葉の香り漂う鴨の燻製
Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf

香蘋拌三絲一品
細切りリンゴとクラゲの冷菜
Tossed Shredded Apple and Jellyfish

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

松茸蟲草燉花膠
松茸、魚の浮き袋とサナギタケのチキンスープ
Stewed Fish Maw, Matsutake and Cordyceps Flower in Chicken Soup

蒜香戰車龍蝦尾
セミエビのニンニク蒸し
Steamed Slipper Lobster with Minced Garlic

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 Sea Cucumber and Snail with Oyster Sauce in Clay Pot

避風塘抱卵紅蟳
蟹の揚げニンニク炒め
Stir-fried Crab with Crispy Garlic

清蒸玉露石斑魚
蒸し魚(ハタ)
Steamed Grouper

亞麻子有機時蔬
季節の有機野菜 フラックスオイル炒め
Organic Vegetable with Linseed Oil

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

驢打滾兒
驢打滾 – 中華風きな粉餅
Lǘdagunr - Glutinous Rice Roll Stuffed with Red Bean and Jujube Paste

水晶燕西米露
雪燕とココナッツシーミールー
Tragacanth Gum 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.

中唐凱華燒尾鴨合宴 北京ダックコース

凱華樓 KAI HUA LOU

Full-duck Feast 9,999 / 4 人

加人加價 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
鴨レバーのクリームソース和え
Marinated Duck Liver with Garlic and Milk

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

乾椒鴨根翅一品
鴨の手羽先 唐辛子炒め
Marinated Duck Wing with Dried Chili

蘋果拌鴨舌一品
鴨の舌のりんご和え
Tossed Marinated Duck Tongue with Apple

檸檬脆皮腸一品
鴨モツのレモンソース
Tossed Marinated Duck Intestine in Lemon Sauce

煙燻肥鴨胸一品
茶葉の香り漂う鴨の燻製
Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf

芥末拌鴨掌一品
鴨の水かきのワサビ和え
Duck Web with Hot Mustard

變臉鴨仙子一品
鴨の卵のXOソース
Marinated Duck Egg in XO Sauce

御膳黃袍北京鴨 皇帝北京ダックック御膳　Roasted Peking Duck

第一吃‥鴨根條
細切り鴨の皮 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
北京ダックロール
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
Empress Wu Zetian's Soup ‖ Braised Aweto, Fish Maw and Duck

香妃養生燜大蝦 エビの鴨だし煮込み
Stewed Shrimp with Dried Chili in Duck Broth

宋高宗蜜坑鴨架 燻製骨つき鴨肉の甜麺醤炒め
Sautéed Duck in Sweet 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 鴨ハツと鴨肉のピリ辛大豆ソース炒め
Sautéed Duck Heart and Meat with Spicy Bean Sauce

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

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.

凱華樓
KAI HUA LOU

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

醉蝦一品
紹興酒蒸しエビ
Shaoxing Wine Marinated Shrimp

松露鮮干貝一品
帆立のトリュフソースかけ
Scallop with Truffle Sauce

脆皮燒肉一品
クリスピーローストポーク
Roasted Crispy Pork

蜜燒九孔鮑一品
アワビの炒め
Braised Abalone

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

御膳桂府一品盅
魚の浮き袋、ホタテ、チキン、パイコーとサナギタケの煮込みスープ
Steamed Fish Maw, Scallop, Cordyceps Flower in Broth

鱘魚子日本和牛
和牛ステーキのキャビアかけ
Pan-fried Wagyu Beef with Caviar

雪頂含翠龍蝦球
ロブスター団子と帆立の煮込み
Stewed Lobster and Scallop in Jasmin Tea and Chicken Broth

乾隆極品鮑刺參
アワビとナマコの煮込み
Braised Supreme Abalone and Sea Cucumber

頤和宮黃瓜石斑
蒸したハタ カボチャソース
Steamed Grouper with Pumpkin Sauce

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

鮑魚水晶餃
アワビ蒸し餃子
Steamed Abalone Dumpling

燕窩桂花紫米粥
ツバメの巣と桂花の紫米デザートスープ
Bird's Nest and Purple Rice Dessert Soup with Osmanthus

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.

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四品盛り Appetizer

脆皮燒肉一品
クリスピーローストポーク
Roasted Crispy Pork

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
茶葉の香り漂う鴨の燻製
Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf

鹽焗雞一品
鶏肉の塩ロースト
Salty-Baked Chicken

紅娘自配香滿罈
魚の浮き袋のミルクチキンスープ
Stewed Fish Maw with Milk in Chicken Stock

北海清蒸活龍蝦
蒸し活ロブスター
Stewed Lobster

清乾隆渾羊越忽
ラムチョップのクミン焼き
Fried Lamb Chop with Cumin and Chinese Pepper

御膳黃燜關東參
ナマコと鶏肉の煮込み
Braised Japanese Sea Cucumber in Chicken Stock

慈禧桂花釀干貝
蒸しハタ、ホタテと桂花
Steamed Grouper and Scallop with Osmanthuse

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

蘿蔔絲酥餅
千切り大根のパイ
Pan-Fried Turnip Pancake

紅棗燕窩盅
ツバメの巣ナツメ入りデザートスープ
Braised Bird's Nest with Jujube

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.

凱華樓
KAI HUA LOU

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

脆皮燒肉一品
クリスピーローストポーク
Roasted Crispy Pork

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

鹽焗雞一品
鶏肉の塩ロースト
Salty-Baked Chicken

松茸花膠燉雞盅
松茸、ナマコと魚の浮き袋のチキンスープ
Stewed Fish Maw, Sea Cucumber and Matsutake in Chicken Soup

油燜雪山大明蝦
クルマエビのだし煮込み
Stewed Prawn in Broth

雍正十香雲肋排
燻製スペアリブのクミンスパイス焼き
Fried Smoked Spare Rib with Cumin and Chinese Pepper

南瑤酒釀石斑件
ハタの酒蒸し
Steamed Grouper in Fermented Rice Wine

北海官府鑲白菜
ベビー白菜と細切りホタテの煮込み
Stewed Baby Cabbage with Scallop

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

韭菜煎餅
ニラの焼餅
Pan-fried Chinese Leek Pancake

雪蛤楊枝甘露
ハスマとマンゴーサゴクリームのココナッツミルク
Hasma and Mango 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.

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蝶 Appetizer

琉璃捲一品
中華春雨と野菜巻きゴマソースかけ
Glass Noodle and Vegetable Roll with Sesame Sauce

十香素鵝一品
ガチョウ風味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
ベジタリアンソーセージ
Plant-based Sausage with Sesame Oil

禪緣八珍佛跳牆
ツバメの巣と松茸等八品入り佛跳牆
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
カボチャと大豆ミートの野菜炒め
Sautéed Plant-based Meat, Mushroom and Cabbage in Pumpkin Bowl

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

諸陀豆腐二眉眼
銀杏と豆腐の蒸しもの
Stewed Gingko and Tofu

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

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

未來肉花素蒸餃
ベジタリアン蒸し餃子
Steamed Dumpling Stuffed with Plant-based Meat, Tofu and Cabbage

黃耳楊枝甘露
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.