

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 凱華樓もてなし前菜五品盛り Appetizer

木須鱈魚肝一品

玉子入りタラの肝
Cod Liver with Egg

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

台湾アワビの蜜焼き
Braised Taiwan Abalone

蘋果烏魚子一品

カラスミと林檎の玉子巻き
Egg Roll with Mullet Roe, Apple and Garlic Sprout

松露鮮干貝一品

帆立のトリュフソース和え
Scallops with Truffle Sauce

直隸魚翅佛跳牆

フカヒレの佛跳牆スープ
Shark Fin Fotiaoqiang

日本骰子和牛肉

日本産和牛サイコロステーキ
Diced Wagyu Beef Steak

胡同金沙龍蝦球

伊勢海老の塩漬卵黄炒め
Sautéed Lobster with Salted Egg Yolk

乾隆一品煨鮑魚

アワビの柔らか煮
Braised Abalone in Chinese Broth

降龍桂花鱈龍魚

干し貝柱とチョウザメの金木犀風味酒蒸し
Steamed Sturgeon with Osmanthus and Dried Scallops

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

巧手蘑菇流沙包

カスタード饅頭
Custard Bun

人參黑棗蘆薈燉燕窩

高麗人參・黒ナツメ・アロエ・ツバメの巣の甘いスープ
Ginseng, Black Date, Aloe and Bird's Nest Sweet Soup

寶島季節生鮮果

季節のフルーツ 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

台湾アワビのトリュフソース和え
Taiwan Abalone with Truffle Sauce

鹽焗雞一品

鶏肉の塩ロースト
Salty-baked Chicken

木須鱈魚肝一品

玉子入りタラの肝
Cod Liver with Egg

慈禧廂鑊鮑魚盅

鮑と魚の浮き袋とスペアリブの子キンスープ
Stewed Chicken Soup with Abalone, Fish Maw and Pork Ribs

黃袍加身活龍蝦

伊勢海老のニンニクソース
Lobster with Garlic Sauce

松茸乾煎嫩鴨胸

松茸と鴨胸肉のソテー
Pan-fried Tender Duck Breast with Mushrooms

御膳鵝掌關東參

ガチョウの水かきと關東ナマコの煮込み
Braised Goose Palm and Sea Cucumber

頤和宮黃瓜石斑

蒸しハタの南瓜ソース
Steamed Grouper with Pumpkin Sauce

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

晶瑩蝦餃

海老水晶餃子
Shrimp Crystal Dumpling

紅棗燕窩雙脆甜湯

赤ナツメとツバメの巢の甘いスープ
Red Date and Bird's Nest Sweet Soup

寶島季節生鮮果

季節のフルーツ 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.

盤龍宮殿御膳套餐 盤龍宮殿御膳コース

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

台湾アワビのトリュフソース和え

Taiwan Abalone with Truffle Sauce

木須鱈魚肝一品

玉子入りタラの肝

Cod Liver with Egg

宮廷延壽燉花膠

魚の浮き袋と金華ハムのチキンスープ

Stewed Chicken Soup with Fish Maw and Jinhua Ham

XO醬火爆雙鮮

車海老と帆立のXO醬炒め

Stir-fried Prawns and Scallops with XO Sauce

香妃避風塘雞胸

鶏肉の揚げニンニク炒め

Stir-fried Chicken Breast with Crispy Garlic

清朝酸湯石斑魚

ハタの酸菜スープ

Chinese Sauerkraut Soup with Grouper

襄陽四環雲朵書

帆立・アスパラ・大根・サナギタケ・金華ハムの煮物

Shredded Scallop, Asparagus, Turnip and Golden Cordyceps with Jinhua Ham Broth

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

鮮干貝燒賣

ホタテ焼売

Shumai with Scallops

水晶燕冰糖地瓜圓

ツバメの巣入りサツマイモ団子の甘いスープ

Bird's Nest and Sweet Potato Balls Sweet Soup

寶島季節生鮮果

季節のフルーツ 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 如來觀音もてなし前菜三品盛り 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

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

銀杏と豆腐の蒸しもの

Stewed Ginkgo 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

黄耳楊枝甘露

キクラゲ入りマンゴーのポメロサゴ
Mango Sago Cream with Yellow Fungus
and Coconut Milk

寶島季節生鮮果

季節のフルーツ 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

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

蟠龍鴨もてなし前菜八品盛り 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

鴨の舌の林檎和え
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醬
Marinated Duck Egg in XO Sauce

乾椒鴨根翅一品

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

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

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

Empress Wu Zetian's Soup | Braised Aweto, Fish Maw and Duck

香妃養生燜大蝦

Stewed Shrimp with Dried Chili in Duck Broth

宋高宗蜜坑鴨架

Sautéed Duck in Sweet Bean Sauce

貴妃茉莉蒸龍膽

Steamed Giant Grouper with Jasmine Tea and Milk in Duck Broth

白銀火燎爆鴨心

Sautéed Duck Heart and Meat with Spicy Bean Sauce

鮑魚半月昭君鴨

Braised Abalone and Ginseng in Duck Broth

鳳凰嬪妃舞金絲

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

季節のフルーツ 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.



乾隆筵席 乾隆宴会

Emperor Feast

32,800/10人

乾隆凱華樓迎賓八品碟 乾隆凱華樓もてなし前菜八品 Appetizer

丁香牛展一品

牛すね肉の丁子煮込み
Beef Shank in Clove Sauce

麻辣羊肚絲一品

羊の胃袋のXO醬和え
Shredded Lamb Tripe with Chili Sauce

金沙肥鴨胸一品

鴨の燻製 塩漬け卵黄和え
Smoked Duck with Salty Egg Yolk

黄金泡菜中卷一品

イカの黄金キムチ和え
Squid and Golden Pickled Cabbage

涼拌魚皮一品

魚の皮とタマネギの冷製
Tossed Fish Skin with Onion

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

台湾アワビのトリュフソース和え
Taiwan Abalone with Truffle Sauce

梨香烏魚子一品

カラスミと梨とニンニクの芽
Mullet Roe, Taiwanese Pear and Garlic Sprout

直隸魚翅佛跳牆

フカヒレの佛跳牆スープ
Shark Fin Fotiaoqiang

胡同金沙龍蝦球

伊勢海老の塩漬け卵黄炒め
Sautéed Lobster with Salted Egg Yolk

宮廷黃袍北京鴨

皇帝北京ダック
Roasted Peking Duck

唐朝鍋燒蜜還鮑

アワビの煮込み
Braised Abalone

九龍XO醬舞三白

ミル貝と帆立と豚トロのXO醬炒め
Stir-fried Geoduck Clam, Scallops and Pork Neck with XO Sauce

降龍桂花鱈龍魚

チョウザメの金木犀風味酒蒸し
Steamed Sturgeon with Osmanthus and Dried Scallops

黑蒜松茸葡萄香雞

烏骨鶏の松茸と黒ニンニク煮込み
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

巧手蘑菇流沙包

カスタード饅頭
Custard Bun

人參黑棗蘆薈燉燕窩

高麗人參・黒ナツメ・アロエ・ツバメの巣の甘いスープ
Ginseng, Black Date, Aloe and Bird's Nest Sweet Soup

寶島季節生鮮果

季節のフルーツ 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.



貴妃筵席 貴妃筵席

Empress Feast

26,800/10人

貴妃凱華樓迎賓七品碟 貴妃凱華樓もてなし前菜七品 Appetizer

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 蘋果烏魚子一品
カラスミと林檎の玉子巻き
Egg Roll with Mullet Roe,
Apple and Garlic Sprout | 脆皮燒肉一品
クリスピーローストポーク
Roasted Crispy Pork | 木須鱈魚肝一品
玉子入りタラの肝
Cod Liver with Egg | 涼拌魚皮一品
魚の皮とタマネギの冷製
Tossed Fish Skin with Onion |
| 東坡醉翁蝦一品
紹興酒蒸しエビ
Shaoxing Wine
Marinated Shrimp | 紅油羊肚一品
羊の胃袋の辣油和え
Shredded Lamb Tripe
with Chili Sauce | 松露九孔鮑一品
台湾アワビのトリュフソース和え
Taiwan Abalone with Truffle Sauce | |

慈禧廂鑊鮑魚盅

鮑と魚の浮き袋とスペアリブのチキンスープ
Stewed Chicken Soup with Abalone,
Fish Maw and Pork Ribs

北海清蒸活龍蝦

活伊勢海老蒸し
Steamed Lobster

乾燒栗子羊肩排

ラムチョップと栗の炒め
Grilled Lamb Chop in Soy Sauce and Chestnut

御膳黃袍北京鴨

皇帝北京ダック
Roasted Peking Duck

雍正芙蓉鮮干貝

帆立と揚げ豆腐の蟹味噌煮込み
Braised Scallops, Egg Tofu with Crab Roe

頤和宮黃瓜石斑

蒸しハタの南瓜ソース
Steamed Grouper with Pumpkin Sauce

剝皮辣椒燉雞盅

醬油漬け唐辛子の鶏スープ
Peeled Chili Pepper Chicken Soup

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

晶瑩蝦餃
海老水晶餃子
Shrimp Crystal Dumpling

紅棗燕窩雙脆甜湯
赤ナツメとツバメの巣の甘いスープ
Red Date and Bird's Nest Sweet Soup

寶島季節生鮮果

季節のフルーツ 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.



盤龍筵席 盤龍筵席

Dragon Feast

19,800/10人

盤龍凱華樓迎賓六品碟 盤龍凱華樓もてなし前菜六品 Appetizer

香蘋拌三絲一品
林檎とクラゲの冷製
Tossed Shredded Apple and Jellyfish

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

冰卷一品
イカの辛み和え
Squid with Spicy Sauce

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

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

木須鱈魚肝一品
玉子入りタラの肝
Cod Liver with Egg

宮廷延壽燉花膠

魚の浮き袋と金華ハムのチキンスープ
Stewed Chicken Soup with Fish Maw
and Jinhua Ham

一品蒜香蒸明蝦

車海老のニンニク蒸し
Steamed Prawn with Minced Garlic

御膳黃袍北京鴨

皇帝北京ダック
Roasted Peking Duck

北海干貝獅子頭

干し貝柱と肉団子の煮込み
Braised Dried Scallop and Pork Ball with Brown Sauce

豆撈碧綠九孔鮑

台湾アワビのトリュフ豆板醤炒め
Baby Abalone with Spicy Soybean Sauce

清朝酸湯石斑魚

ハタの酸菜スープ
Chinese Sauerkraut Soup with Grouper

鮑汁蟲草生鮮蔬

サナギタケと野菜のアワビソース炒め
Stir-fried Cordyceps and Vegetables with Abalone Sauce

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

鮮干貝燒賣
ホタテ焼売
Shumai with Scallops

水晶燕冰糖地瓜圓
ツバメの巣入りサツマイモ団子の甘いスープ
Bird's Nest and Sweet Potato Balls Sweet Soup

寶島季節生鮮果

季節のフルーツ 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.