



慈禧駐顏御膳套餐

慈禧駐顏御膳コース

Royal Beauty Set Menu

5,280

凱華樓迎賓五品前菜

凱華樓もてなし前菜五品盛り Appetizer

洛神干貝凍一品

ハイビスカスと干し貝柱のジュレ
Hibiscus and Dried Scallop Jelly

松露乾鮑一品

アワビのトリュフソース掛け
Abalone with Truffle Sauce

紹興白蝦一品

紹興酒香る海老の冷菜
Shaoxing Wine Marinated Shrimp

脆皮燒肉一品

クリスピーポーク
Crispy Roasted Pork

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

桂王府一品魚翅

極上フカヒレスープ
Premium Braised Shark Fin Soup

慈禧玉膳百合宴

避風塘日本A5和牛

A5和牛ステーキ ガーリックチップ黒胡椒ソース
Crispy Typhoon Shelter Style Japanese A5 Wagyu

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 Sauce

慈禧砂鍋煨網鮑

極上アワビの土鍋仕立て
Premium Braised Abalone in Clay Pot

松茸桂花獅子頭

鱈の蒸し団子 松茸と金木犀風味
Steamed Cod Fish "Lion's Head Meatball" with
Matsutake and Osmanthus

鳳凰臥雪嬪妃點

鳳凰臥雪嬪妃の点心 Chinese Dessert Combination

天鵝酥

タロイモのさくさく白鳥パイ
Taro Swan Pastry

花膠紅棗燉鮮奶

花膠と赤ナツメのミルク蒸し煮
Double-boiled Fish Maw with Milk and Red Dates

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

洛神干貝凍一品

ハイビスカスと干し貝柱のジュレ
Hibiscus and Dried Scallop Jelly

松露鮮帶子一品

ホタテのトリュフソース掛け
Scallop with Truffle Sauce

脆皮燒肉一品

クリスピーポーク
Crispy Roasted Pork

蘋果烏魚子一品

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

五味冰卷一品

イカの辛み和え
Squid with Spicy Sauce

宮廷魚翅玉容盅

宮廷風フカヒレスープ
Imperial Style Shark Fin Soup

乾隆江山太平宴

日本骰子和牛肉

和牛サイコロステーキ 黒胡椒ソース
Wagyu Diced Steak with Black Pepper Sauce

宮廷濃汁舞龍蝦

ロブスターの濃厚ソース仕立て
Imperial Style Lobster in Rich Sauce

乾隆一品煨鮑魚

アワビのやわらか煮込み
Tender Braised Abalone

後宮年字七星斑

ハタの蒸し物(葱・唐辛子・生姜添え)
Steamed Grouper with Scallions, Chili, and Ginger

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

大閘蟹黃湯包

上海蟹味噌入り小籠包
Xiao Long Bao with Shanghai Crab Roe

椰奶西米燉花膠

花膠と西米のココナッツミルクデザートスープ
Coconut Milk Dessert Soup with Fish Maw and Sago

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

クリスピーポーク
Crispy Roasted Pork

松露九孔鮑一品

アワビのトリュフソース掛け
Abalone with Truffle Sauce

煙燻鴨胸一品

燻製鴨の胸肉
Smoked Duck Breast

洛神干貝凍一品

ハイビスカスと干し貝柱のジュレ
Hibiscus and Dried Scallop Jelly

鮑魚蟲草燉四寶

アワビの薬膳スープ

Abalone, Cordyceps, Pork Rib and Fish Maw Soup

大漠長城海陸宴

XO醬油條明蝦磚

車海老中華揚げパン XO醬かけ
Stuffed Deep-fried Dough Stick with
Prawn and XO Sauce

清乾隆渾羊越忽

クミン風味のラム肉ゲリル
Grilled Cumin-spiced Lamb Shoulder with Mushrooms

胡同干貝關東參

上海蟹味噌仕立てホタテと関東産ナマコの蒸し煮 芥蘭添え
Scallop and Sea Cucumber in Crab Roe Sauce with Chinese Kale

南乳大蔥蒸龍虎

南乳香る龍虎斑の蒸し煮 青ネギ添え

Braised Dragon Tiger Grouper with Red Fermented Bean Curd and Scallions

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

福壽金魚餃

金魚形蒸し餃子
Goldfish-shaped Dumpling

燕窩檸檬愛玉甜湯

燕の巣とレモン愛玉のデザートスープ
Lemon Aiyu Jelly with Bird's Nest

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.



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 凱華樓もてなし前菜三品盛り Appetizer

脆皮燒肉一品
クリスピーポーク
Crispy Roasted Pork

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

金桔油雞一品
金柑醬の鶏もも肉仕立て
Chicken with Kumquat Dressing

燕窩松茸燉子排

燕の巣と松茸、豚スペアリブの滋養スープ
Bird's Nest, Matsutake and Pork Rib Soup

北海一品宮廷宴

大閘蟹黃明蝦球

上海蟹味噌炒め海老 さつま芋添え
Stir-fried Prawns with Shanghai Crab Miso and
Sweet Potato

煙燻橙香鴨胸

オレンジ香る鴨胸肉の燻製
Smoked Duck Breast with Orange Aroma

樹子清蒸石斑魚

ハタの古風蒸し
Steamed Grouper with Cordia Seeds

蟲草干貝扒時蔬

季節野菜の黄金虫草と干し貝柱の細糸添え
Seasonal Vegetables with Golden Cordyceps and Dried Scallop Threads

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

紫薯水晶餃
紫芋の水晶餃子
Steamed Purple Taro Crystal Dumpling

雪蛤紅豆西米露
雪蛤と紅豆・タピオカデザートスープ
Snow Hasma, Red Bean and Tapioca Dessert Soup

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 前菜三種盛り合わせ 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

玉旨黃雀乾坤球

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 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のポメロサゴ

Mango Sago Cream with Yellow Fungus
and Coconut Milk

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'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

洛神干貝凍一品

ハイビスカスと干し貝柱のジュレ
Hibiscus and Dried Scallop Jelly

黃金泡菜冰卷一品

黃金キムチとイカの和え物
Squid and Golden Pickled Cabbage

脆皮燒肉一品

クリスピーポーーク Crispy Roasted Pork

麻辣羊肚絲一品

羊の胃袋の特製辣油和え
Shredded Lamb Tripe in Signature Chili Oil

蟲草魚皮一品

黃金虫草入り魚皮の冷製和え
Chilled Fish Skin with Golden Cordyceps

松露九孔鮑一品

アワビのトリュフソース掛け Abalone with Truffle Sauce

金桔油雞一品

金柑醬の鶏もも肉仕立て
Chicken with Kumquat Dressing

梨香烏魚子一品

梨とカラスミの冷菜盛り合わせ
Chilled Pear and Mullet Roe

宮廷魚翅玉容盅

宮廷風フカヒレスープ
Imperial-Style Shark Fin Soup

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 Sauce

御膳黃袍北京鴨

皇帝北京ダック Roasted Peking Duck

凱華樓精緻港點二道

凱華樓おすすめ蒸し点心二種
Kai Hua Lou Signature Dim Sum

大閘蟹黃湯包

上海蟹味嚙入り小籠包
Xiao Long Bao with Shanghai Crab Roe

冰晶帝王腸粉

タラバガニと中華揚げパンの腸粉
Cheung Fun with King Crab Meat and Crispy Youtiao

唐朝刺參蜜還鮑

刺参と鮑魚の上品煮込み
Braised Sea Cucumber and Abalone

雲霧日本和牛肉

和牛の黒胡椒ソース鉄板焼き 林檎と獅子唐添え
Wagyu Beef with Black Pepper Sauce, Served with Apple and Shishito Pepper

紫蘇梅蒸七星斑

キジハタの紫蘇梅蒸し
Steamed Grouper with Shiso Plum

松茸黒蒜豬肚雞

松茸と黒ニンニク入り 豚の胃袋と鶏肉の滋養スープ
Nourishing Soup with Matsutake, Black Garlic, Pork Stomach, and Chicken

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

椰奶西米燉花膠

花膠と西米のココナッツミルクデザートスープ
Double-Boiled Fish Maw with Milk and Red Dates Soup

當令生鮮果

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 貴妃宴会

Empress's 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

リンゴとカラスミの冷菜盛り合わせ
Chilled Apple with Mullet Roe

脆皮燒肉一品

クリスピーポーク
Crispy Roasted Pork

鹽焗雞一品

塩ローストチキン
Salty-Baked Chicken

東坡醉翁蝦一品

紹興酒香る海老の冷菜
Shaoxing Wine Marinated Shrimp

紅油羊肚一品

羊の胃袋の特製辣油和え
Shredded Lamb Tripe in Signature Chili Oil

松露九孔鮑一品

アワビのトリュフソース掛け
Abalone with Truffle Sauce

石耳魚皮一品 魚皮と木耳の冷菜 Chilled Fish Skin with Black Fungus

鮑魚蟲草燉四寶

アワビの薬膳スープ
Abalone, Cordyceps, Pork Rib and Fish Maw Soup

清乾隆渾羊越忽

クミン風味のラム肉ゲリル
Grilled Cumin-spiced Lamb Shoulder
with Mushrooms

XO醬油條明蝦磚

車海老と中華揚げパンXO醬和え
Stuffed Deep-fried Dough Stick with Prawn and XO Sauce

蔥燒螺貝關東參

巻貝と関東産ナマコの葱醬蒸し煮
Steamed Sea Whelk and Kanto Sea Cucumber
with Scallion Soy Glaze

御膳黃袍北京鴨

皇帝北京ダック
Roasted Peking Duck

南乳子蒜悶黃魚

白身魚の発酵豆腐煮込み
Steamed Yellow Croaker with Fermented
Bean Curd and Garlic

凱華樓精緻港點二道

凱華樓おすすめ蒸し点心二種
Kai Hua Lou Signature Steamed Dim Sum

紫薯水晶餃

紫芋の水晶餃子 Steamed Purple Taro Crystal Dumpling

脆皮金蒜米網鍋貼

ニンニク入りカリカリ羽根付き餃子
Crispy Pan-fried Dumpling with Garlic

人參干貝燉雞盅

人參と干し貝柱の鶏肉薬膳スープ
Chicken Soup with Ginseng and Dried Scallops

鳳凰臥雪嬪妃點

鳳凰臥雪嬪妃の点心 Chinese Dessert Combination

燕窩檸檬愛玉甜湯

燕の巣とレモン愛玉のデザートスープ
Lemon Aiyu Jelly with Bird's Nest Soup

當令生鮮果

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.



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

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

クリスピーポーク

Crispy Roasted Pork

冰卷一品

イカの辛み和え

Squid with Spicy Sauce

五香牛腱一品

五香牛すね肉の冷菜

Five-spiced Marinated Beef Shank

煙燻肥鴨胸一品

燻製鴨の胸肉

Smoked Duck Breast

鹽焗雞一品

塩ローストチキン

Salty-baked Chicken

燕窩松茸燉子排

燕の巣と松茸、豚スペアリブの滋養スープ

Bird's Nest, Matsutake and Pork Rib Soup

老廣臘味鮑魚飯

アワビと腸詰入り蒸しご飯

Steamed Rice with Preserved Meats and Abalone, Old Cantonese Style

大閘蟹黃鮮蝦煲

上海蟹の蟹味噌と海老の土鍋煮込み

Claypot-braised Prawns with Shanghai Crab Roe

九環醬火爆三鮮

ホッキ貝・豚トロ・巻貝の九環ソース炒め

Stir-fried Surf Clam, Pork Jowl, and Sea Snail with Jiuhuan Sauce

御膳黃袍北京鴨

皇帝北京ダック

Roasted Peking Duck

樹子玉露蒸石斑

ハタの古風蒸し

Steamed Grouper with Cordia Seeds

佛山萬福梅干肉

豚バラ肉の梅干菜煮込み

Braised Pork Belly with

Preserved Mustard Greens, Foshan Style

何首烏燉土雞盅

何首烏入り薬膳鶏スープ

Herbal Chicken Soup with He Shou Wu

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

雪蛤紅豆西米露

雪蛤と紅豆・タピオカデザートスープ

Snow Hasma, Red Bean and Tapioca Dessert Soup

當令生鮮果

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 サナギタケ、魚の浮き袋、鴨肉のスープ 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 燻製骨付き鴨肉の甜麵醬炒め 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.



JR東日本大飯店 台北