



# 凱華樓

KAI HUA LOU

純心意—自然質樸，至誠無偽

講究真切的純粹食材，  
滿盈新意的經典料理，  
逸享輕奢的圓醇寂靜。

滿載盛豐慧安祿滿壽的七福幸運，  
在服務與料理中，溫暖傳遞給您。

純粹な心意—自然でシンプル、誠実で偽りのない

真心を込めた混じりけのない食材にこだわり、斬新なスタイルでお届けする本格料理を  
静寂かつ粋な少し贅沢な空間で、心ゆくまでお楽しみください。  
七つの福と思いや리를サービスと料理を通してお客様にお届けいたします。

SIMPLE, MAGIC, FUN—Natural and Sincere

We welcome you to our new concept of exquisite Chinese cuisine with natural ingredients.  
Have fun and enjoy our relaxing ambience and luxurious dining space.  
Wish you good luck and happiness with the full blessing of the SEVEN LUCKY.



**磐龍宮殿御膳套餐** 磐龍宮殿御膳コース  
 Dragon Palace Imperial Set Menu

1,980



**貴妃美容御膳套餐** 貴妃宮殿御膳コース  
 Empress Beauty Set Menu

2,680



**乾隆延壽御膳套餐** 乾隆延壽御膳コース  
 Qianlong Imperial Longevity Set Menu

3,280

餐點內容隨季節作更換，照片僅供參考。メニューの内容は季節に応じて変更いたします。写真はイメージです。 The ingredients will change according to season. The photos on the menu are for reference only.

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。  
 全部的價格是紐元-台灣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.

## 黃袍北京烤鴨三吃

3種スタイルで味わう北京ダック

Peking Duck – Three Ways

3,280

## 黃袍北京烤鴨二吃

2種スタイルで味わう北京ダック

Peking Duck – Two Ways

2,880

(需3天前預訂)

(3日前までに要予約)

(Requires 3 days' advance notice)



## 龍蝦鮑魚海鮮煨麵

ロブスターと鮑の海鮮煮込み麵

Braised Noodles with Lobster,  
Abalone and Assorted Seafood

1,680



## 乾隆一品刺參鮑魚

乾隆一品ナマコとアワビの  
醤油煮込み

Braised Premium Abalone and  
Japanese Sea Cucumber

3,880 / 一人前 / per person

## 乾隆二品刺參鮑魚

乾隆二品ナマコとアワビの  
醤油煮込み

Braised Superior Abalone and  
Japanese Sea Cucumber

3,180 / 一人前 / per person



## 魚翅銷魂炒飯

フカヒレ、チャーシューと  
車海老のチャーハン

Stir-Fried Rice with Shark's Fin,  
BBQ Pork and Prawns

880

餐點內容隨季節作更換・照片僅供參考 メニューの内容は季節に応じて変更いたします。写真はイメージです。 The ingredients will change according to season. The photos on the menu are for reference only.

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.



XO醬明蝦鑲油條  
車海老中華揚げパンXOソースかけ  
Stuffed Deep-Fried Dough Fritter with  
Prawn and XO Sauce

1,080



秋田煙燻蘿蔔圓鱈獅子頭  
秋田いぶりがっこと鱈のつみれスープ  
Black Cod and Sea Cucumber Lion's Head with  
Akita Smoked Daikon in Clear Broth

420 / 一人前 / per person



凱華拔絲  
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 Signature Caramelized Sweets  
Sweet Potato, Banana or Apple

680



仲夏楊枝甘露佐燕窩(冰)  
ツバメの巣入りマンゴーポメロサゴ(アイス)  
Mango Pomelo Sago with Bird's Nest (Iced)

420 / 一人前 / per person

餐點內容隨季節作更換・照片僅供參考 菜單之內容是季節に応じて変更いたします。写真はイメージです。 The ingredients will change according to season. The photos on the menu are for reference only.

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.

# 凱華冷餚 前菜

## Appetizer

- 冷餚拼盤 || 三味/雙味  
前菜盛り合わせ | 三種 / 二種  
Assorted Cold Dish | 3 Combinations / 2 Combinations **880/660**
- 蒜苗蘋果烏魚子  
カラスミ、りんごとニンニクの芽の卵ロール **660**  
Egg Roll with Mullet Roe, Apple and Garlic Sprout
- 紅油牛肚絲  
牛ハチノスの香辣紅油和え **480**  
Shredded Beef Tripe with Spicy Chili Oil
- 大象羅漢肚  
老滷仕立て 豚ハチノスと豚肉の盛り合わせ **480**  
Assorted Braised Pork Tripe and Pork Platter
- 青檸焦糖松阪豬  
豚トロのレモンキャラメリゼ **480**  
Caramelized Pork Neck with Lemon
- 脆皮燒肉  
クリスピーローストポーク **460**  
Roasted Crispy Pork
- 蜂蜜黑叉燒  
黒豚チャーシューの蜂蜜焼き **460**  
BBQ Pork with Honey Sauce
- 川味牛腱  
牛すね肉の四川風煮込み **460**  
Sichuan Style Beef Shank
- 麻辣大蒜羊肚絲  
細切りラムトライプの麻辣ニンニクソースかけ **460**  
Shredded Lamb Tripe with Garlic and Chili Sauce

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.

# 凱華冷餚 前菜

## Appetizer

- |   |     |
|---|-----|
| 玫瑰古早油雞<br>油鷄のローズソースかけ<br>Chicken with Rose Sauce  | 460 |
| 避風塘青花椒麻雞<br>鶏肉のカリカリニンニクと青花椒風味<br>Chicken with Crispy Garlic and Sichuan Green Peppercorns                 | 460 |
| 剝皮辣椒雞卷<br>剝皮唐辛子入り 鶏もも肉巻き<br>Chicken Roulade with Peeled Chili Pepper                                      | 460 |
| 古早味煙燻鴨胸<br>茶葉の香り漂う鴨の燻製<br>Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf                               | 460 |
| 紹興醉翁蝦<br>紹興酒蒸しエビ<br>Shaoxing Wine Marinated Shrimp  | 460 |
| 極品鮑魚拌三絲<br>極上アワビの冷菜三種盛り合わせ<br>Tossed Shredded Premium Abalone, Jellyfish and Apple in Sauce               | 460 |
| 椒麻雞絲拉皮<br>細切り鶏肉入りピリ辛冷やし中華春雨<br>Tossed Glass Noodle and Chicken with Chili and Sesame Sauce                | 430 |
| 鄉野素還真<br>千切り白菜、ホタテ、干しえびとピーナッツ入り冷菜サラダ<br>Tossed Shredded Chinese Cabbage, Scallop, Dried Shrimp and Peanut | 430 |

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.

# 鮮活海味 鮮魚介類

## Fresh Seafood

### 鮮帶子料理 Scallop 帆立料理

XO醬

XO醬

XO Sauce

蒜炒

ニンニク炒め

Garlic

鐵板蠔油

オイスターソース

Oyster Sauce

980

8 pcs

### 大閘蟹黃

上海蟹味噌

Shanghai Crab Roe Sauce

### 明蝦料理 Prawn 車海老料理

清炒

塩味炒め

Stir-Fried

XO醬

XO醬

XO Sauce

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

420

1 pc

避風塘

揚げニンニク炒め

Stir-Fried with Crispy Garlic

乾椒

唐辛子炒め

Stir-Fried with Dried Chili Pepper

大閘蟹黃

上海蟹味噌

Shanghai Crab Roe Sauce

### 活龍蝦料理 Lobster ロブスター料理

清蒸

塩味蒸し

Steamed

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

古法蒸

古風蒸し

Steamed with Tree Seed

380

100g

粉絲煲

春雨煮込み

Braised with Glass Noodle

薑蔥炒

生姜とネギ炒め

Stir-Fried with Ginger and Scallion

大閘蟹黃

上海蟹味噌

Shanghai Crab Roe Sauce

### 當季活蟹料理 Fresh Crab 旬の活蟹料理

清蒸

塩味蒸し

Steamed

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

胡椒螃蟹

胡椒炒め

Stir-Fried with Black Pepper

320

100g

避風塘

揚げニンニク炒め

Stir-Fried with Crispy Garlic

粉絲煲

春雨煮込み

Braised with Glass Noodle

大閘蟹黃

上海蟹味噌

Shanghai Crab Roe Sauce

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.

# 鮮活海味 鮮魚介類

## Fresh Seafood

### 活魚料理 Fresh Fish 活魚料理

時價

石班魚 Grouper ハタ

蔥油清蒸

蔥油蒸し

Steamed with Scallion Oil

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

古法蒸

古風蒸し

Steamed with Tree Seed

### 活魚料理 Fresh Fish 活魚料理

清蒸

塩味蒸し

Steamed

蔥油清蒸

蔥油蒸し

Steamed with Scallion Oil

古法蒸

古風蒸し

Steamed with Tree Seed

## 豆酥比目魚

揚げおからとヒラメの中華蒸し

Steamed Flatfish with Crispy Soybean

480

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.

# 海中珍饌 海鮮

## Seafood

乾隆一品刺參鮑魚 乾隆一品 ナマコとアワビの醤油煮込み Braised Premium Abalone and Japanese Sea Cucumber	3,880 一人前 per person
乾隆二品刺參鮑 乾隆二品 ナマコとアワビの醤油煮込み Braised Superior Abalone and Japanese Sea Cucumber	3,180 一人前 per person
蝦籽蔥關東燒刺參 エビの卵と葱の焼きナマコ Braised Japanese Sea Cucumber with Shrimp Roe and Scallion	520 一人前 per person
XO醬明蝦鑲油條 車海老中華揚げパン XO醬かけ Stuffed Deep-Fried Dough Stick with Prawn and XO Sauce	1,080
毛豆草蝦仁 エビと枝豆の炒め Shrimp with Edamame	880
豆苗蝦仁 豆苗と海老のあっさり炒め Wok Sautéed Prawn with Tender Pea Sprouts	620
蟲草青花椒鱔糊 サナギタケとタウナギの山椒ソース Stewed Shredded Swamp-eel with Cordyceps Flower and Sichuan Pepper	580
XO醬雙鮮海蜇頭 XO醬仕立て 海蜇頭と帆立貝 豚ハチノス Jellyfish Head with Scallop and Pork Tripe in XO Sauce	560
草蝦仁滑蛋 エビと卵のふわふわ炒め Shrimp Omelet	520
松露龍膽石斑片 タマカイのトリュフソース炒め Sautéed Giant Grouper with Truffle Sauce	480
避風塘白刺蝦 芝海老の唐揚げと揚げニンニク炒め Stir-Fried White Shrimp with Crispy Garlic	480

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.

# 北京烤鴨 北京ダック



## Peking Duck

### 御膳黄袍北京鴨三吃(需3天前預訂)

3種スタイルで味わう北京ダック

(3日前までに要予約)

Peking Duck - Three Ways

(Requires 3 days' advance notice)

**3,280**

### 御膳黄袍北京鴨二吃(需3天前預訂)

2種スタイルで味わう北京ダック

(3日前までに要予約)

Peking Duck - Two Ways

(Requires 3 days' advance notice)

**2,880**

### 干貝銀芽鴨絲

帆立、もやしと細切り鴨肉の炒め

Sautéed Shredded Duck with Scallop and Bean Sprout

**430**

### 絲瓜鴨肉羹

鴨肉とヘチマのとろみスープ

Silken Loofah Soup with Shredded Duck

**430**

### 爆炒鴨架 || 醬爆/乾椒/XO醬

骨付き鴨肉の炒め || 甜麵醬/唐辛子/XO醬

Sautéed Duck | Sweet Bean Sauce / Dried Chilli Pepper / XO Sauce

**430**

### 精燉酸菜鴨骨湯

骨付き鴨肉スープ 酸菜味

Duck Soup With Pickled vegetable

**430**

### 干貝花菇鹹鴨粥

帆立と椎茸の鴨のお粥

Duch Congee with Scallop and Mushroom

**430**

### 芋頭鴨架米粉湯

骨付き鴨とタロイモのビーフンスープ

Rice Vermicelli Soup with Duck Boned and Taro

**460**

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.

# 禽畜美饌 肉類

## Poultry and Meat

鐵板蘋果骰子牛肉 牛サイコロステーキ 鉄板焼き Beef Steak and Apple Served on Sizzling Iron Plate	980
凱華帶骨牛小排 凱華秘伝ダレに漬け込んで焼いた骨付きビーフステーキ Pan-Fried Marinated Beef Steak	680 一人前 per person
干鍋牛腩煲 干鍋仕立て 牛バラ肉の煮込み Dry Pot Beef Brisket with Chili and Green Peppercorn	620
薑蔥清燉牛肉 生姜、葱と牛肉の煮込み Stewed Beef Brisket with Ginger and Scallion	620
香根青紅牛肉絲 牛肉の唐辛子とコリアンダー炒め Stir-Fried Beef with Coriander and Chili Pepper	480
蔥爆嫩牛肉 牛肉のネギ炒め Stir-Fried Beef with Scallion	480
大漠孜然刺蝟牙籤羊肉 ラムケバブ クミンスパイス炒め Sautéed Lamb Kebab with Cumin	680
胡同它似蜜羊排 ラムチョップ甜麵醬焼き Beijing Alley Style Grilled Lamb Chop in Sweet Bean Sauce	580
醋焦薑絲羊柳 黒酢仕立て 羊ヒレ肉の香ばし生姜炒め Vinegar-Glazed Lamb Tenderloin with Crispy Ginger	520
芹菜羊肚絲 中芹菜と羊ハチノスの細切り炒め Stir-Fried Lamb Tripe with Chinese Celery	480
東北酸白菜羊肉 東北風 酸白菜と羊ヒレ肉の煮込み Lamb Tenderloin with Northeastern Pickled Cabbage	480

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.

# 禽畜美饌 肉類

## Poultry and Meat

### 凱華糖醋排骨

凱華樓名物 酢豚風スペアリブ  
Kai Hua Lou Signature Sweet and Sour Pork Ribs

520

### 避風塘松阪豬

豚トロ唐揚げのカリカリニンニク炒め  
Deep-Fried Pork Neck with Crispy Garlic

480

### 麻油松阪豬

胡麻油仕立て 豚トロの生姜炒め  
Sautéed Pork Neck with Ginger and Sesame Oil

480

### 東北酸白菜猪肉絲

東北風 酸白菜と豚肉細切り炒め  
Stir-Fried Shredded Pork with Northeastern Pickled Cabbage

480

### 香根青紅猪肉絲

豚肉の唐辛子とコリアンダー炒め  
Stir-Fried Pork with Coriander Root and Chili Pepper

480

### 鮑魚螞蟻上樹

鮑魚入り 螞蟻上樹仕立て 春雨煮込み  
Braised Glass Noodles with Minced Pork and Abalone

480

### 五更腸旺

豚モツ、鴨血、豆腐、四川唐辛子入り煮込み鍋  
Chitterling Pot | Braised Pork Intestine, Duck Blood, Tofu and Sichuan Pepper

480

### 回鍋肉

回鍋肉  
Sautéed Sliced Pork and Cabbage with Sweet Bean Sauce and Chili

460

### 合菜戴帽 || 附荷葉餅

豚肉と五目野菜炒めの焼き玉子のせ | 荷葉餅付き  
Stir-Fried Pork and Assorted Vegetable Covered with Egg | with Lotus-Leaf-Shaped Pancake

460

### 京醬肉絲 || 附荷葉餅

細切り豚肉の北京風甜麵醬炒め 荷葉餅付き  
Sautéed Shredded Pork in Sweet Bean Sauce | with Lotus-Leaf-Shaped Pancake

460

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.

## 禽畜美饌 肉類

### Poultry and Meat

#### 薑黃芋香雞

ターメリック香る 鶏もも肉とタロイモの煮込み

Braised Chicken Thigh with Taro in Turmeric Aroma

480

#### 芙蓉雞片

芙蓉仕立て 鶏むね肉のふんわり炒め

Silken Chicken Slices in Egg White

480

#### 宮保脆皮雞丁

鶏肉とナッツの唐辛子炒め

Kung Pao Chicken - Sautéed Crispy Chicken with Peanut and Chili Pepper

480

#### 胡同醬爆雞丁

鶏肉の甜麵醬炒め

Stir-Fried Chicken in Sweet Bean Sauce

480

## 節令時蔬 季節の野菜

### Vegetable

#### 羊肚菌炒鮮蘆筍

アミガサタケとアスパラガスの炒め

Stir-Fried Morel with Asparagus

480

#### 蛋酥開陽娃娃菜

蛋酥と干し海老入り ベビー白菜炒め

Sautéed Baby Cabbage with Crispy Egg and Dried Shrimp

460

#### 松茸娃娃菜

松茸とベビー白菜の煮込み

Stewed Baby Cabbage with Matsutake

460

#### 自製養生油品有機時蔬

季節の有機野菜 自家製養生オイル炒め

Organic Vegetable with Fresh-Pressed Oil

430

#### 季節時蔬 || 乾椒/蒜炒/清炒/櫻花蝦

季節の野菜 || 唐辛子/ニンニク炒め/塩味炒め/サクラエビ入り炒め

Stir-Fried Seasonal Vegetable || Dried Chili Pepper / Garlic / Stir-Fried / Sakura Shrimp

420

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.

# 經典煲仔 土鍋料理

## Clay Pot Dish

### 鮑魚砂鍋獅子頭

アワビと台湾風肉団子の煮込み  
Braised Abalone and Pork Ball in Brown Sauce

1,080

### 四季大閘蟹黃豆腐煲

蟹味噌と豆腐の煮込み  
Stewed Tofu with Crab Roe

980

### 黃鶴樓水煮無骨牛肉

牛肉のピリ辛煮込み  
Poached Sliced Boneless Beef in Hot Chili Oil

880

### 黃鶴樓水煮龍膽石斑魚

タマカイのピリ辛煮込み  
Poached Giant Grouper in Hot Chili Oil

820

### 鳳爪蘿蔔牛腩煲

鶏の足と牛バラ肉の大根煮込み  
Stewed Chicken Feet, Beef Brisket and Radish

680

### 紹興啤酒三杯雞

鶏肉の三杯ソース炒め煮  
Stir-Fried Chicken with Shaoxing Wine, Beer,  
Sesame Oil and Soy Sauce

580

### 娘子麻婆豆腐

麻婆豆腐  
Mapo Tofu

460

### 老燒蛋臘肉豆腐煲

卵豆腐と腊肉の土鍋煮込み  
Braised Egg Tofu with Chinese Cured Pork in Clay Pot

460

### 北京鍋塌豆腐

北京風 豚挽き肉入り 豆腐の香ばし焼き  
Beijing-Style Braised Tofu with Minced Pork

460

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.

# 養生燉湯 スープ

## Soup

- 砂鍋鮑魚黑蒜葡香雞 (需兩天前預訂)  
アワビとホタテ入り鶏肉煮込み土鍋スープ (2日前までに要予約)  
Stewed Chicken with Abalone, Scallop, Black Garlic and Grape in Clay Pot  
(Requires 2 days' advance notice) **5,880**
- 東北酸菜白肉火鍋  
東北風 酸白菜と豚バラ肉の火鍋  
Northeastern Pickled Cabbage Hot Pot with Pork Belly and Seafood **3,980**
- 一品砂鍋魚翅盅  
極上フカヒレの土鍋スープ  
Supreme Shark Fin Soup in Clay Pot **2,980**  
一人前  
per person
- 二品砂鍋魚翅盅  
フカヒレの土鍋スープ  
Shark Fin Soup in Clay Pot **1,980**  
一人前  
per person
- 鮑魚砂鍋魚頭  
アワビ入り魚頭土鍋スープ  
Braised Fish Head with Abalone in Casserole **2,080**
- 剝皮辣椒燉雞湯  
醬油漬け唐辛子の鶏スープ  
Peeled Chili Pepper Chicken Soup **1,680**
- 宮廷魚翅玉容盅  
宮廷風フカヒレスープ  
Imperial Style Shark Fin Soup **1,280**  
一人前  
per person
- 鮑魚蟲草燉四寶  
アワビの藥膳スープ  
Abalone, Cordyceps, Pork Rib and Fish Maw Soup **520**  
一人前  
per person
- 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 **460**  
一人前  
per person
- 燕窩燉雞湯  
ツバメの巣のチキンスープ  
Chicken Soup with Bird's Nest **460**  
一人前  
per person
- 秋田煙燻蘿蔔圓鱈獅子頭  
秋田いぶりがっこと鱈のつみれスープ  
Black Cod and Sea Cucumber Lion's Head with Akita Smoked Daikon in Clear Broth **420**  
一人前  
per person

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.

# 米飯麵食 ご飯/麵

## Rice and Noodle

龍蝦鮑魚海鮮煨麵  
ロブスターと鮑の海鮮煮込み麵 **1,680**  
Braised Noodles with Lobster, Abalone and Assorted Seafood

秋田煙燻蘿蔔和牛炒飯  
秋田いぶりがっこの和牛チャーハン **880**  
Stir-Fried Rice with Wagyu Beef and Akita Smoked Turnip

魚翅銷魂炒飯 **880**  
フカヒレ、チャーシューと車海老のチャーハン  
Stir-Fried Rice with Shark Fin, BBQ Pork and Prawn

廣州叉燒明蝦炒飯 **580**  
広東風チャーシューと車海老のチャーハン  
Guangdong Style Stir-Fried Rice with BBQ Pork and Prawn

乾炒無骨牛河 **580**  
牛肉の炒めライスヌードル  
Stir-Fried Rice Noodle with Boneless Short Rib, Hotbed Chive and Bean Sprout

魷魚炒烏魚子蘿蔔糕 **580**  
イカとからすみの大根餅炒め  
Stir-Fried Squid with Mullet Roe Radish Cake

日本和牛油拌飯 **100**  
秋田いぶりがっこと和牛脂の混ぜご飯  
Wagyu Beef Mixed Rice with Akita Smoked Turnip 一人前 per person

越光米飯 **60**  
コシヒカリ御飯  
Koshihikari Rice 一人前 per person

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.

# 珍味點心 點心

## Dim Sum



蜂巢荔蓉天鵝酥  
タロイモのさくさく白鳥パイ  
Taro Swan Pastry

**320**  
2 pcs



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

**280**  
3 pcs



XO醬韭菜花枝煎餅  
ニラとイカのXO醬薄焼き餅  
Chinese Chive and  
Squid Pancake with XO Sauce

**280**  
3 pcs



脆皮金蒜米網鍋貼  
カリカリニンニクの羽根付き餃子  
Crispy Pan-Fried Dumpling with  
Garlic

**250**  
4 pcs



家鄉蘿蔔千層酥  
千切り大根パイ  
Chinese Radish Puff Pastry

**250**  
3 pcs

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.

# 珍味點心 點心

## Dim Sum

### 冰晶帝王腸粉

タラバガニと中華揚げパンの腸粉

Clear Rice Roll with Stuffed King Crab Meat and Deep-fried Dough Stick

**680**  
6 pcs

### 大閘蟹黃燒賣

上海蟹味噌入り焼売

Shao Mai with Shanghai Crab Miso

**280**  
3 pcs

### 大閘蟹黃灌湯包

上海蟹味噌入り小籠包

Xiao Long Bao with Shanghai Crab Roe

**280**  
3 pcs

### 松茸小籠湯包

松茸小籠包

Matsutake and Pork Xiaolongbao

**250**  
3 pcs

### 松露生煎包

トリュフ入り 焼き小籠包

Truffle Pan-Fried Pork Bun

**260**  
3 pcs

### 福壽金魚餃

金魚形蒸し餃子

Goldfish-Shaped Dumpling

**280**  
3 pcs

### 紫薯水晶餃

紫芋の水晶餃子

Steamed Purple Taro Crystal Dumpling

**260**  
3 pcs

### 青蘋果鹹水餃

青りんご形の塩味餃子

Apple Shaped Savory Dumpling

**230**  
3 pcs

### 極品鮮蔬一葉餃 (蔬食)

キャベツ、椎茸、筍の蒸し餃子【ベジタリアン】

Steamed Vegetable Dumpling with Cabbage, Mushroom and Bamboo Shoot (Vegetarian)

**230**  
3 pcs

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.

# 素食精膳 ベジタリアン料理

## Vegetarian Dish

### 椒麻拉皮

ピリ辛冷やし中華春雨

Tossed Glass Noodle and Assorted Vegetable with Chili and Sesame Sauce

400

### 十香素鵝

ガチョウ風味の豆腐と野菜の盛り合わせ

Goose Flavored Tofu with Assorted Vegetable

400

### 麻油未來香腸

ベジタリアンソーセージ

Plant-based Sausage with Sesame Oil

400

### 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、キノガサタケ、里芋、栗、大豆ミート

Vegetarian Fotiaoqiang | Steamed Bird's Nest,

Matsutake, Cordyceps Flower, Mushroom, Morel, Bamboo Fungus,

Taro, Chestnut and Plant-Based Meat

380

一人前  
per person

### 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 and Mashed Potato with Red Yeast Rice Noodle

420

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.

# 精緻甜點デザート

## Dessert

凱華拔絲    地瓜/香蕉/蘋果 擇一 (可素食) 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 Signature Caramelized Sweets    Sweet Potato, Banana or Apple	680
嚴選老北京驢打滾 (全素) 驢打滾 - 中華風きな粉餅 Lúdagunr - Glutinous Rice Roll Stuffed with Red Bean and Jujube Paste	380 8 pcs
明爐焗燕窩蛋塔 ツバメの巣入りエッグタルト Bird's Nest Egg Tart	380 3 pcs
熊貓芋頭奶皇包 パンダ形 タロイモカスタード饅頭 Panda-Shaped Taro Custard Steamed Bunn	260 3 pcs
仲夏楊枝甘露佐燕窩 (冰) ツバメの巣入りマンゴーポメロサゴ(アイス) Mango Pomelo Sago with Bird's Nest (Iced)	420 一人前 per person
燕窩檸檬愛玉甜湯 (冰) 燕の巣とレモン愛玉のデザートスープ(アイス) Lemon Aiyu Jelly with Bird's Nest (Iced)	420 一人前 per person
花膠紅棗燉鮮奶 (冰) 花膠と赤ナツメのミルク蒸し煮(アイス) Double-Boiled Fish Maw with Milk and Red Dates (Iced)	380 一人前 per person
椰奶西米燉花膠 (冰) 花膠と西米のココナッツミルクデザートスープ(アイス) Coconut Milk Dessert Soup with Fish Maw and Sago (Iced)	380 一人前 per person
季節水果 季節の果物 Fresh Fruit Platter	150 一人前 per person

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 Palace 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.

# 貴妃美容御膳套餐 貴妃宮殿御膳コース

Empress Beauty 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

上海蟹味嚙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.

# 乾隆延壽御膳套餐 乾隆延寿御膳コース

Qianlong Imperial Longevity 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

カラスミと林檎の玉子巻き  
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.

# 慈禧駐顏御膳套餐 慈禧駐顏御膳コース

Emperss Cixi Imperial 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

脆皮焼肉一品

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.

# 未來肉素食套餐

ベジタリアンコース

Plant-Based Set Menu

1,980

## 如來觀音三品賞味碟

如来観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 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

### 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

### 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.

# 台灣好茶 台灣茶

Taiwanese Tea Selection

105 / Per Person

## 碧螺春

碧螺春  
Bi Luo Chun Tea

## 茉莉綠茶

ジャスミン茶  
Jasmine Green Tea

## 紅玉紅茶

紅玉紅茶  
Ruby Black Tea

## 蜜香紅茶

蜂蜜紅茶  
Honey Black Tea

## 凍頂烏龍茶

凍頂烏龍茶  
Dongding Oolong Tea

## 桂花烏龍茶

桂花烏龍茶  
Osmanthus Oolong Tea

## 柚香金萱茶

グレープフルーツ金萱茶  
Grapefruit Flowers Jin Xuan Tea

## 黑豆黑米茶

黑豆黑米茶  
Black Bean and Black Rice Tea

## 棗杞牛蒡茶

ドライナツメ クコの実 ごぼう茶  
Burdock Jujube Goji Tea

## 苦蕎桂花茶

蕎麦桂花茶  
Buckwheat Osmanthus Flower Tea

### 每桌限選擇乙款茶品

各テーブルはお茶を1種類のみお選びいただけます。  
Each table may select only one type of tea.

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

上記の価格はすべてニュー台湾ドルで計算され、追加で10%のサービス料がかかります。

All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

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.

飲酒過量，有礙健康，未成年請勿飲酒。

飲みすぎは健康に害を及ぼします、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinking too much alcohol is harmful to your health, please refrain from drinking alcohol if you are underage.

## 礦泉水 ミネラルウォーター

Mineral Water

380 / Bottle

### 普娜天然礦泉水

アクアパナ天然ミネラルウォーター  
Acqua Panna

### 聖沛黎洛天然氣泡礦泉水

サンペレグリーノ天然ミネラルウォーター  
San Pellegrino

## 沁涼果汁 フレッシュジュース

Fresh Juice

260 / Glass 250ml

800 / Pot 1000ml

### 柳橙汁

オレンジジュース  
Orange Juice

### 奇異果汁

キウイジュース  
Kiwi Juice

## 軟性飲料 ソフトドリンク

Soft Drink

180 / Can

### 雪碧

スプライト  
Sprite

### 可口可樂

コココーラ  
Coca Cola

### 可口可樂 零卡路里

コココーラゼロ  
Coca Cola Zero

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

上記の価格はすべてニュー台湾ドルで計算され、追加で10%のサービス料がかかります。

All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

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.

飲酒過量、有礙健康、未成年請勿飲酒。

飲みすぎは健康に害を及ぼします、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinking too much alcohol is harmful to your health, please refrain from drinking alcohol if you are underage.

# 啤酒 ビール

Beer

惠比壽特級生啤酒 380ml  
エビスプレミアムビール  
YEBISU Premium Draft

260 / Glass

Bottle

海尼根啤酒 330ml  
ハイネケン  
Heineken

250

朝日啤酒 334ml  
アサヒビール  
Asahi

250

台灣金牌啤酒 330ml  
台灣ゴールドメダル  
Taiwan Beer Gold Medal

220

台灣金牌啤酒 600ml  
台灣ゴールドメダル  
Taiwan Beer Gold Medal

300

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

上記の価格はすべてニュー台湾ドルで計算され、追加で10%のサービス料がかかります。

All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

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.

飲酒過量，有礙健康，未成年請勿飲酒。

飲みすぎは健康に害を及ぼします、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinking too much alcohol is harmful to your health, please refrain from drinking alcohol if you are underage.

# 台灣好酒 台灣酒

## Taiwanese Liquor

	Pot 150ml	Pot 300ml	Bottle
紹興酒 ショウコウシュ Shaoxing Wine	200	320	980
精釀陳年紹興酒 精釀陳年のショウコウシュ Premier V.O. Shaoxing Wine	320	520	1,280
金門高粱酒58% 金門のコーリャン酒58% Kinmen Kaoliang 58%	480	780	1,480
特優金門高粱酒58% 特優金門のコーリャン酒58% Premium Kinmen Kaoliang 58%			2,200
特級金門高粱酒罈裝58% 1L 特級金門のコーリャン酒 甕入り58% Porcelain Jar Kinmen Kaoliang Liquor 58%			3,800
陳年金門高粱酒扁瓶 陳年金門コーリャン酒 瓶詰め56% V.S.O. Kaoliang Liquor 56%			8,800

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

上記の価格はすべてニュー台湾ドルで計算され、追加で10%のサービス料がかかります。

All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

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.

飲酒過量，有礙健康，未成年請勿飲酒。

飲みすぎは健康に害を及ぼします、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinking too much alcohol is harmful to your health, please refrain from drinking alcohol if you are underage.

訂

券



HOTEL  
METROPOLITAN

PREMIER TAIPEI JR-EAST

JR東日本大飯店 台北