



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 Imperial Set Menu

1,980



貴妃美容御膳套餐

貴妃宮殿御膳コース
Empress Imperial Set Menu

2,680

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.

黃袍北京烤鴨三吃

3種スタイルで味わう北京ダック

Roasted Peking Duck Served in Three Courses

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

Roasted Peking Duck Served in Two Courses

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

Stewed Noodle with Lobster,
Abalone and Seafoods

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 Supreme 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 Premier 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 Fin,
BBQ Pork and Prawn

880

餐點內容隨季節更換，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 Stick with Prawn
and XO Sauce

980



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

Codfish, Sea Cucumber and
Akita Smoked Turnip Ball in Clear Soup

420 / 一人前 / per person



凱華拔絲

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

480



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

420 / 一人前 / per person

餐點內容隨季節更換，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.

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 **620**
Egg Roll with Mullet Roe, Apple and Garlic Sprout
- 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
- 玫瑰古早油雞
油鶏のローズソースかけ **460**
Chicken with Rose Sauce
- 煙燻肥鴨胸
茶葉の香り漂う鴨の燻製 **460**
Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf

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

- | | |
|---|-----|
| 紹興醉翁蝦
紹興酒蒸しエビ
Shaoxing Wine Marinated Shrimp | 460 |
| 極品鮑魚拌三絲
極上アワビの冷菜三種盛り合わせ
Tossed Shredded Premium Abalone, Jellyfish and Apple in Sauce | 460 |
| 避風塘青花椒麻雞
鶏肉のカリカリニンニクと青花椒風味
Chicken with Crispy Garlic and Sichuan Green Peppercorns | 460 |
| 椒麻雞絲拉皮
細切り鶏肉入りピリ辛冷やし中華春雨
Tossed Glass Noodle and Chicken with Chili and Sesame Sauce | 420 |
| 鄉野素還真
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
Tossed Shredded Chinese Cabbage, Scallop, Dried Shrimp and Peanut | 420 |
| 乾椒鴨根翅
鴨の手羽先 唐辛子炒め
Stir-fried Marinated Duck Wing with Dried Chili Pepper | 400 |
| 木須鱈魚肝
玉子入りタラの肝
Cod Liver with Egg | 400 |

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

天膠羊肚黑蒜悶黃魚

魚の浮き袋、アミガサタケ入りフウセイの黒ニンニク蒸し

Steamed Yellow Croaker with Fish Maw, Morel and Black Garlic

1,880

隻/份

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

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

明蝦料理 Prawn 車海老料理

清炒

塩味炒め

Stir-fried

避風塘

揚げニンニク炒め

Stir-fried with Crispy Garlic

XO醬

XO醬

XO Sauce

乾椒

唐辛子炒め

Stir-fried with Dried Chili Pepper

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

420

1 pc

活龍蝦料理 Lobster ロブスター料理

清炒

塩味炒め

Stir-fried

粉絲煲

春雨煮込み

Braised with Glass Noodle

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

薑蔥炒

生姜とネギ炒め

Stir-fried with Ginger and Scallion

古法蒸

古風蒸し

Steamed with Tree Seed

380

100g

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

黃瓜石斑 Grouper	ハタ		350
蔥油清蒸	蒜蓉蒸	古法蒸	100g
葱油蒸し	ニンニク蒸し	古風蒸し	
Steamed with Scallion Oil	Steamed with Garlic	Steamed with Tree Seed	

活魚料理 Fresh Fish	活魚料理		320
清蒸	蔥油	古法蒸	100g
塩味蒸し	葱油かけ	古風蒸し	
Steamed	Steamed with Scallion Oil	Steamed with Tree Seed	

當季活蟹料理 Fresh Crab	旬の活蟹料理		320
清蒸	蒜蓉蒸	胡椒螃蟹	100g
塩味蒸し	ニンニク蒸し	胡椒炒め	
Steamed	Steamed with Garlic	Stir-fried with Black Pepper	
避風塘	粉絲煲		
揚げニンニク炒め	春雨煮込み		
Stir-fried with Crispy Garlic	Braised with Glass Noodle		

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 Supreme 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 Premier 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

980

毛豆蘆蝦仁

エビと枝豆の炒め

Sautéed Shrimp with Edamame

880

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

蘆蝦仁滑蛋

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

XO醬爆雙鮮

イカと北寄貝のXO醬炒め

Stir-fried Squid and Hokkigai in XO Sauce

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



Roasted 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)

Roasted Peking Duck | Served in Three Courses (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)

Roasted Peking Duck | Served in Two Courses (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

420

韭黄鴨絲

黄ニラと細切り鴨肉の炒め

Sautéed Shredded Duck with Hotbed Chive

420

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

420

青花椒鴨架湯

骨付き鴨肉のスープ 青花椒風味

Duck Soup With Green Sichuan Peppercorns

420

精燉酸菜鴨骨湯

骨付き鴨肉スープ 酸菜味

Duck Soup With Pickled vegetable

420

干貝花菇鹹鴨粥

帆立と椎茸の鴨のお粥

Duch Congee with Scallop and Mushroom

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.

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 | 780 |
| 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 |
| 薑蔥清燉牛肉
生姜、葱と牛肉の煮込み
Stewed Beef Brisket with Ginger and Scallion | 560 |
| 糯米椒牛柳
牛肉の獅子唐炒め
Stir-fried Beef Fillet with Manganji Green Pepper | 520 |
| 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 | 460 |
| 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 |
| 爆炒羊里肌肉 沙茶醬 / 蔥爆
ラム肉炒め 沙茶醬 / ネギ醤油
Stir-fried Lamb Barbecue Sauce / with Scallion | 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

- 糯米椒五花肉
豚肉の獅子唐炒め
Stir-fried Pork Belly with Manganji Green Pepper 520
- 避風塘松阪豬
豚トロ唐揚げのかりかりニンニク炒め
Deep-fried Pork Neck with Crispy Garlic 460
- 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 460
- 香根青紅豬肉絲
豚肉の唐辛子とコリアンダー炒め
Stir-fried Pork with Coriander Root and Chili Pepper 460
- 糖醋嫩里肌
酢豚
Sweet and Sour Pork Tenderloin 460
- 老薑豬肉絲
細切り豚肉の生姜炒め
Stir-fried Shredded Pork with Aged Ginger 460
- 孜然皮蛋小腩排
パイコーとピータン クミンスパイス炒め
Stir-fried Spare Rib and Preserved Egg with Cumin 460
- 廣西芋香梅干肉
広西風味タロイモと梅干菜の豚バラ煮込み
Guangxi Style Braised Pork Belly with Pickled Vegetables and Taro 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 420
- 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 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がかかります。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

- 回鍋肉
回鍋肉
Sautéed Sliced Pork and Cabbage with Sweet Bean Sauce and Chili **420**
- 仙台味噌醬爆雞
鶏肉の仙台みそと甜麵醬炒め
Sautéed Chicken in Sendai Miso and Sweet Bean Sauce **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 **460**
- 胡同醬爆雞丁
鶏肉の甜麵醬炒め
Stir-fried Chicken in Sweet Bean Sauce **420**

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 **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 **420**
- 松茸娃娃菜
松茸とベビー白菜の煮込み
Stewed Baby Cabbage with Matsutake **420**
- 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 **380**

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	980
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	780
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	780
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
啤酒酸菜土匪鴨 骨付き鴨肉と酸菜的ピリ辛炒め Stir-fried Duck and Sour Cabbage with Beer, Chinese Herb and Chili	680
四季春蟹黃豆腐煲 蟹味噌と豆腐の煮込み Stewed Tofu with Crab Roe	880
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	520
娘子麻婆豆腐 麻婆豆腐 Mapo Tofu	460
紅燒豆腐煲 豚肉と豆腐の醤油煮込み Braised Tofu and Sliced Pork	400

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) **5,880**
Stewed Chicken with Abalone, Scallop, Black Garlic and Grape in Clay Pot
(Requires 2 days advance notice)
- 貴妃豆花草蝦鍋
エビと豆腐の土鍋スープ **1,980**
Stewed Shrimp with Soft Tofu, Fried Stuffed Bean Curd and
Chinese Herb in Clay Pot
- 鮑魚砂鍋魚頭
アワビ入り魚頭土鍋スープ **1,880**
Braised Fish Head with Abalone in Casserole
- 剝皮辣椒燉雞湯
醬油漬け唐辛子の鶏スープ **1,680**
Peeled Chili Pepper Chicken Soup
- 一品砂鍋魚翅盅
極上フカヒレの土鍋スープ **1,980**
Supreme Shark Fin Soup in Clay Pot
一人前
per person
- 二品砂鍋魚翅盅
フカヒレの土鍋スープ **1,280**
Shark Fin Soup in Clay Pot
一人前
per person
- 燕窩燉雞湯
ツバメの巣のチキンスープ **460**
Chicken Soup with Bird's Nest
一人前
per person
- 宮廷延壽燉花膠
魚の浮き袋と金華ハムのチキンスープ **460**
Stewed Chicken Soup with Fish Maw and Jinhua Ham
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 **420**
Codfish, Sea Cucumber and Akita Smoked Turnip Ball in Clear Soup
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
Stewed Noodle with Lobster, Abalone and Seafood **1,680**
- 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
Stir-fried Rice with Wagyu Beef and Akita Smoked Turnip **880**
- 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 Fin, BBQ Pork and Prawn **880**
- 廣州叉燒明蝦炒飯
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 **580**
- 乾炒無骨牛河
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 **580**
- 日本和牛油拌飯
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 **100**
一人前
per person
- 越光米飯
コシヒカリ御飯
Koshihikari Rice **60**
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

- | | |
|---|--------------|
| 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 |
| 上素羊肚菌滑腸粉 (蔬食)
アミガサタケ入り腸粉【ベジタリアン】
Rice Roll with Morel (Vegetarian) | 420
6 pcs |
| 海皇原隻鮑魚餃
鮑の蒸し餃子
Steamed Abalone Dumpling | 320
3 pcs |
| 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 pc |
| 官府魚翅脆春捲
フカヒレ入り揚げ春巻き
Deep-fried Spring Roll with Shark Fin | 320
3 pc |
| 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 |
| 松露帶子釀燒賣
トリュフと貝柱の焼売
Scallop Shaomai with Truffle Sauce | 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 |

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がかかります。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

- | | |
|--|--------------|
| 凱華水晶蝦餃皇
凱華海老水晶餃子
Shrimp Crystal Dumpling | 260
3 pcs |
| 巧手蘑菇流沙包
カスタード饅頭
Custard Bun | 240
3 pcs |
| 松茸小籠湯包
松茸小籠包
Matsutake and Pork Xiaolongbao | 230
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 | 230
4 pcs |
| 老雪菜火鴨生煎包
芥子菜と鴨の焼き饅頭
Pan-fried Duck and Pickles Bun | 230
3 pcs |
| 家鄉蘿蔔千層酥
千切り大根パイ
Chinese Radish Puff Pastry | 230
3 pcs |
| 酥皮豆奶叉燒包
豆乳入りチャーシューまん
Baked BBQ Pork Bun | 230
2 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) | 200
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、キヌガサタケ、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's Candied Dessert | Sweet Potato, Banana or Apple **480**
- 驢打滾兒 (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
- 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
- 水晶燕桂圓紅棗燉雪耳
ツバメの巣と赤ナツメ入りの白キクラゲデザートスープ
Bird's Nest, Red Date and Snow Fungus Sweet Soup **280**
一人前
per person
- 凱華樓芋見杏福 (熱) (全素)
杏仁とタロイモの甘いスープ(ホット)(ベジタリアン)
Almond and Taro Sweet Soup (Hot) (Vegetarian) **220**
一人前
per person
- 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 **360**
3 pc
- 七彩流沙尖堆仔
揚げ胡麻団子(塩漬け卵黄カスタード餡)
Deep-fried Salty Egg Yolk Custard and Sesame Ball **220**
3 pcs
- 抹茶千層馬拉糕
抹茶の広東式蒸しミルフィーユケーキ
Cantonese Matcha Mille Feuille Sponge Cake **220**
4 pc
- 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.



中唐凱華燒尾鴨合宴 北京ダックコース Full-duck Feast



乾隆延壽御膳套餐 乾隆延寿御膳コース Emperor Imperial Set Menu

圖片僅供參考，請以實物為準。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.

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.

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 / plus 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

アワビと高麗人參の鴨だし煮込み
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

木須鱈魚肝一品

玉子入りタラの肝
Cod Liver with Egg

蜜焼九孔鮑一品

台湾アワビの蜜焼き
Braised Taiwan Abalone

松露鮮干貝一品

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

脆皮焼肉一品

クリスピーローストポーク
Roasted Crispy 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

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

伊勢海老の塩漬け卵黄炒め
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

慈禧廂罈鮑魚盅

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

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

清朝酸湯白北魚

ウシサワラの酸菜スープ

Chinese Sauerkraut Soup with Chinese Mackerel

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

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.

台灣好茶 台灣茶

Taiwanese Tea Selection

100 / 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

朝日啤酒 334ml
アサヒビール
Asahi

250

麒麟啤酒 330ml
キリンビール
Kirin

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.