

滿福桌菜

ABUNDANT FEAST SET

NTD.2580 / 每位

須提前兩日預定

陳醋蘿蔔・冰釀梅番茄

AGED BLACK VINEGAR DAIKON • CHILLED TOMATOES WITH PLUM SYRUP

燒臘三拼

BARBECUE COMBINATION PLATTER

瑤柱雪蛤魚翅羹

SHARK FIN SOUP WITH CONPOY & HASMA

上湯焗龍蝦

BAKED LOBSTER IN SUPERIOR BROTH

麒麟蒸龍虎石斑

STEAMED DRAGON TIGER GROUPER, KIRIN STYLE

XO醬炒雙鮮

XO SEAFOOD DUO

塘荷鮮蝦餅・京都排骨

LOTUS-ROOT SHRIMP CAKE • SWEET & SOUR PORK RIBS, KYOTO STYLE

鮑魚螺片燉全雞

WHOLE CHICKEN SOUP WITH ABALONE & SEA CONCH

白燒鰻米糕

STICKY RICE WITH SHIRAYAKI EEL

黃燜干貝扒時蔬

BRAISED SEASONAL GREENS WITH CONPOY

冰糖紅棗燉官燕

BIRD'S NEST WITH RED DATES & ROCK SUGAR

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

臻品桌菜

PREMIUM FEAST SET

NTD.1880 / 每位

須提前兩日預定

陳醋蘿蔔・冰釀梅番茄

AGED BLACK VINEGAR DAIKON • CHILLED TOMATOES WITH PLUM SYRUP

燒臘三拼

BARBECUE COMBINATION PLATTER

錦繡魚翅海鮮羹

ASSORTED SEAFOOD SOUP

麥片海大蝦

CEREAL KING PRAWNS

羊肚菌蒸龍虎石斑

STEAMED DRAGON TIGER GROUPER WITH MOREL MUSHROOMS

蠔皇鮑魚花菇

ABALONE & SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

杏片蝦餅・京都排骨

ALMOND SHRIMP CAKE • SWEET & SOUR PORK RIBS, KYOTO STYLE

御品佛跳牆

SUPREME BUDDHA JUMPS OVER THE WALL

紅蟳米糕

MUD CRAB STICKY RICE CAKE

黃燜瑤柱扒時蔬

BRAISED SEASONAL GREENS WITH CONPOY

甜品 每人擇一

冰糖銀耳蓮子湯 / 椰汁芋香西米露 / 楊枝甘露

SNOW FUNGUS & LOTUS SEED SWEET SOUP / TARO COCONUT SAGO / MANGO POMELO SAGO

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.

豪華套餐

DELUXE SET

平日午餐 NTD.1180 / 每位 平日晚餐・例假日 NTD.1280 / 每位

迎賓小菜

陳醋蘿蔔・冰釀梅番茄

雅序前饌

燒臘三拼

招牌點心 / 擇二 (五人擇三/七人擇四/九人擇五)

蠔皇鳳爪 / 三味燒賣 / 鮮竹和牛球 / 家鄉鹹水餃
豆沙芝麻球 / 豉汁排骨 / 黑金流沙包 / 櫻花蝦蒸蘿蔔糕

映粵小炒

生爆無骨牛小排 / 黑椒草菇六兩金 / 兩人限定・擇一
清蒸豉汁現流鱸魚 / 剝椒現流鱸魚 / 豆酥比目魚 / 三人限定・擇一
奶油麥片蝦 / 蒜蓉蒸海大蝦 / 四人限定・擇一
君度橙花骨 / XO醬爆三鮮 / 五人限定・擇一
蒜蓉蒸海扇貝 / 六人限定

當令時蔬 擇一

金銀蛋扒時蔬 / 瑤柱絲瓜

經典主食 擇一

XO醬海鮮炒飯 / 上湯海鮮福建炒飯

湯品 每人擇一(盅)

蓮藕花生燉子排 / 淮山海蛤燉子排 / 何首烏燉雞盅

甜品 每人擇一

冰糖銀耳蓮子湯 / 椰汁芋香西米露 / 楊枝甘露

以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.

經典套餐

CLASSIC SET

平日午餐 NTD.780 / 每位 平日晚餐・例假日 NTD.880 / 每位

迎賓小菜

陳醋蘿蔔・冰釀梅番茄

雅序前饌

燒臘雙拼

招牌點心 / 擇二 (五人擇三/七人擇四/九人擇五)

蠔皇鳳爪 / 三味燒賣 / 豉汁排骨
家鄉鹹水餃 / 櫻花蝦蒸蘿蔔糕

映粵小炒

咕咾肉 / 檸檬嫩雞球 / 兩人限定・擇一
清蒸豉汁現流鱸魚 / 三人限定
琥珀蝦仁 / 四人限定
XO醬海鮮豆腐煲 / 鹹魚雞粒豆腐煲 / 五人限定・擇一
蒜蓉蒸海扇貝 / 六人限定

當令時蔬 擇一

上湯炒芥蘭 / 蒜蓉炒油麥菜

經典主食 擇一

廣式炒飯 / 乾炒松阪河粉

湯品 每人一盅

主廚每日例湯

甜品 每人擇一

冰糖銀耳蓮子湯 / 椰汁芋香西米露 / 楊枝甘露

以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.

匠心桌菜

ARTISAN FEAST SET

NTD.1580 / 每位

當日可預定

陳醋蘿蔔 · 冰釀梅番茄

AGED BLACK VINEGAR DAIKON • CHILLED TOMATOES WITH PLUM SYRUP

燒臘三拼

BARBECUE COMBINATION PLATTER

錦繡魚翅海鮮羹

ASSORTED SEAFOOD SOUP

XO醬海鮮豆腐煲

XO SEAFOOD TOFU POT

果律明蝦球

PRAWNS WITH FRUIT SALAD

欖菜蒸紅條

STEAMED RED TILAPIA WITH OLIVE VEGETABLES

鮮蝦腐皮捲 · 京都排骨

CRISPY SHRIMP BEAN CURD ROLLS • SWEET & SOUR PORK RIBS, KYOTO STYLE

櫻花蝦干貝米糕

SAKURA SHRIMP & CONPOY STICKY RICE CAKE

金銀蛋扒時蔬

SEASONAL GREENS WITH CENTURY EGG & SALTED EGG

百菇螺片燉全雞

WHOLE CHICKEN SOUP WITH MUSHROOMS & SEA CONCH

甜品 每人擇一

冰糖銀耳蓮子湯 / 椰汁芋香西米露 / 楊枝甘露

SNOW FUNGUS & LOTUS SEED SWEET SOUP / TARO COCONUT SAGO / MANGO POMELO SAGO

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.





• 入座每席皆享 •

迎賓小菜

ROASTED DELICACIES

陳醋蘿蔔

AGED BLACK VINEGAR DAIKON

100

冰釀梅番茄

CHILLED TOMATOES WITH PLUM SYRUP

100

主廚限定推薦

CHEF'S SPECIALS

上湯扣排翅

SHARK FIN SOUP

1280 / 位

佛跳牆

BUDDHA JUMPS OVER THE WALL

480 / 位

冰糖紅棗燉官燕

BIRD'S NEST WITH RED DATES

480 / 位

以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.



港點

HONG KONG DIM SUM

⊕ 豉汁蒸排骨

STEAMED PORK RIBS WITH BLACK BEAN & CHILI

櫻花蝦蒸蘿蔔糕

STEAMED TURNIP CAKE WITH SAKURA SHRIMP

⊕ 蠔皇鳳爪

CHICKEN FEET IN OYSTER SAUCE

鮮竹和牛球

WAGYU BEEF BALLS WITH BEAN CURD SHEET

家鄉鹹水餃

CANTONESE SALTY DUMPLINGS

⊕ 三味燒賣

TRIO OF SIU MAI

1	1	1	1	1	1
4	4	4	4	5	8
0	0	0	0	0	0

燒臘

ROASTED DELICACIES

⊕ 映粵燒味拼盤

YING YUE BBQ PLATTER

明爐脆皮烤鴨

CRISPY ROAST DUCK

廣式脆皮鴨腿

CANTONESE-STYLE CRISPY DUCK LEG

私房蜜汁叉燒

HONEY-GLAZED BBQ PORK

脆皮燒肉

CRISPY ROAST PORK

玫瑰油雞腿

SOY ROSE WINE CHICKEN LEG

1	2	2	2	3	5
8	5	5	8	8	2
0	0	0	0	0	0



以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.



肉食 MEAT SPECIALTIES

⊕ 生爆無骨牛小排
WOK-FRIED BONELESS BEEF SHORT RIBS

君度橙花骨
COINTREAU ORANGE PORK RIBS

椒鹽排骨
SALT & PEPPER PORK RIBS

⊕ 黑椒草菇六兩金
BLACK PEPPER PORK JOVL WITH MUSHROOMS

蔥薑爆炒松阪豬
WOK-FRIED PORK JOVL WITH SCALLIONS & GINGER

黑椒薯仔爆和牛
WOK-FRIED WAGYU WITH BLACK PEPPER & POTATOES

松露滑蛋和牛柳
WAGYU TENDERLOIN WITH TRUFFLE SCRAMBLED EGGS

⊕ XO醬炒雞球
STIR-FRIED CHICKEN FILET WITH XO SAUCE

檸檬嫩雞球
LEMON CHICKEN FILET

咕咾肉
SWEET & SOUR PORK

3	3	3	3	3	4	4	4	4	5
6	6	8	8	8	2	2	5	8	2
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.

海鮮

SEAFOOD SPECIALTIES

- ✦ XO 醬爆虎斑
WOK-FRIED TIGER GROUPEL WITH XO SAUCE
- ✦ 薑蔥炆虎斑球
BRAISED TIGER GROUPEL FILLET WITH GINGER & SCALLIONS
- 豆酥比目魚
CRISPY TURBOT WITH GARLIC SOY CRUMBS
- ✦ 奶油麥片蝦
BUTTER CEREAL PRAWNS
- 蒜蒸九孔鮑
AMBER PRAWNS
- 果律芒香蝦球
CRISPY PRAWNS WITH MANGO MAYONNAISE
- 琥珀蝦仁
STEAMED BABY ABALEONE WITH GARLIC
- 避風塘海扇貝
TYPHOON SHELTER SCALLOPS
- 蒜蓉蒸海大蝦
STEAMED KING PRAWNS WITH GARLIC
- ✦ XO 醬爆三鮮
WOK-FRIED ASSORTED SEAFOOD WITH XO SAUCE
- ✦ 百花釀油條
DEEP-FRIED YOUTIAO STUFFED WITH SHRIMP PASTE

6 8 0 6 8 0 4 8 0 4 5 0 4 5 0 4 2 0 4 0 0 3 8 0 3 8 0

魚市現流

FRESH CATCH OF THE DAY

- ✦ 每日現流·限量
十二兩沙母 (咖哩 / 黑胡椒 / 避風塘 / 桂花芙蓉)
12-TAEL MUD CRAB
- ✦ 每日現流·限量
龍虎石斑魚 (剝椒 / 清蒸豉汁)
DRAGON TIGER GROUPEL
- ✦ 每日現流·限量
金目海鱸魚 (剝椒 / 清蒸豉汁)
GOLDEN SEA BASS

1 3 8 0 9 8 0 5 2 0



以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.



主食料理

CONGEE, RICE & NOODLES

⊕ 上湯海鮮福建炒飯 (烏參·軟絲·蝦球·干貝·乾北菇) FUJIAN FRIED RICE WITH SEAFOOD IN SUPERIOR BROTH	550	乾炒海鮮河粉 WOK-FRIED SEAFOOD RICE NOODLES	450
⊕ 金湯海皇燴炒飯 (烏參·軟絲·蝦球·珠貝) SEAFOOD FRIED RICE WITH GOLDEN BROTH	520	乾炒和牛河粉 WOK-FRIED WAGYU BEEF RICE NOODLES	400
XO醬海鮮炒飯 SEAFOOD FRIED RICE WITH XO SAUCE	380	乾炒松阪河粉 WOK-FRIED PORK LOIN RICE NOODLES	380
廣式炒飯 CANTONESE FRIED RICE	380	星斑魚片粥 STAR GROUPE FILLET CONGEE	380
鹹魚雞粒炒飯 FRIED RICE WITH SALTED FISH & CHICKEN	350	滑蛋牛肉粥 BEEF & SILKY EGG CONGEE	360
星洲炒米粉 SINGAPORE-STYLE FRIED VERMICELLI	380		

以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.



湯品 SOUPS

淮山海蛤燉子排
CHINESE YAM & CLAM PORK RIB SOUP

蓮藕花生燉子排
LOTUS ROOT & PEANUT PORK RIB SOUP

何首烏燉雞盅
FO-TI CHICKEN SOUP

佛跳牆
BUDDHA JUMPS OVER THE WALL

煲仔類 CLAY POT SPECIALTIES

✦ XO醬海鮮豆腐煲
XO SEAFOOD TOFU POT

薑蔥牛肉粉絲煲
GINGER & SCALLION BEEF VERMICELLI POT

鹹魚雞粒豆腐煲
SALTED FISH CHICKEN & TOFU POT

220 / 位

220 / 位

220 / 位

480 / 位

480

480

420

以上消費金額需酌收10%服務費

A 10% service charge will be added to your final bill.



時蔬 SEASONAL VEGETABLES

瑤柱絲瓜
LUFFA WITH DRIED SCALLOPS

金銀蛋扒時蔬
SEASONAL VEGETABLES WITH SALTED & CENTURY EGGS

上湯炒芥蘭
CHINESE KALE IN SUPERIOR BROTH

蒜蓉炒油麥菜
STIR-FRIED A-CHOY WITH GARLIC

2	2	2	2
2	2	5	8
0	0	0	0

以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.



甜品 · 甜湯

DESSERTS & SWEET SOUPS

✦ 冰糖紅棗燉官燕

BIRD'S NEST WITH RED DATES

480 / 位

椰汁芋香西米露

TARO COCONUT SAGO

150

冰糖銀耳蓮子湯

SNOW FUNGUS & LOTUS SEED SWEET SOUP

150

楊枝甘露

MANGO POMELLO SAGO

150

豆沙芝麻球

SESAME BALLS WITH RED BEAN PASTE

120

黑金流沙包

BLACK SESAME LAVA BUN

120

以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.



Non-Alcoholic Beverages

飲品

熱茶 HOT TEA 價格 Price

洋甘菊 CHAMOMILE 120 / 壺

阿里山果香烏龍 ALISHAN OOLONG TEA 120 / 壺

普洱 PU-ERH TEA 120 / 壺

梨山紅烏龍 LISHAN RED OOLONG 120 / 壺

冷泡茶 COLD BREW TEA 價格 Price

梨山清香烏龍 LISHAN LIGHT FRAGRANCE OOLONG 120 / 杯

梨山小葉紅茶 LISHAN SMALL-LEAF BLACK TEA 120 / 杯

果汁 JUICE 價格 Price

青森蘋果汁 APPLE JUICE 180 / 杯

山焙西瓜汁 WATERMELON JUICE 120 / 杯

特調 SIGNATURE 價格 Price

鳳梨冰茶 Pineapple Iced Tea 150 / 杯

炭焙烏龍鮮奶 CHARCOAL-ROASTED OOLONG MILK TEA 150 / 杯

其他 OTHER 價格 Price

Evian 天然礦泉水 EVIAN NATURAL MINERAL WATER 150 / 1000ml

聖沛黎洛氣泡礦泉水 S.PELLEGRINO SPARKLING WATER 150 / 1000ml

可樂 原味 / 檸檬 / 梅子 COKE (ORIGINAL, LEMON, PLUM) 100 / 杯

以上消費金額需酌收10%服務費
A 10% service charge will be added to your final bill.

ALCOHOLIC BEVERAGES

香檳&氣泡酒

Champagne & Sparkling 價格 Price



法國 酩悅粉紅香檳
Moet & Chandon Champagne, Imperial Rose Brut Nv
新鮮莓果(草莓、覆盆子、紅醋栗)、花香(玫瑰、山楂)及細緻的胡椒辛香



法國 漢諾白中白香檳
France · Henriot NV Blanc de Blancs
香瓜、白桃、橘子、煙燻



法國 安柏夫人傳統古法釀造白中白氣泡酒
France · Veuve Ambal Blanc de Blancs Methode Traditionnelle
白色花朵、檸檬、蜂蜜、礦物



義大利 托斯提阿斯提甜白氣泡酒
Italy DOCG Tosti Asti Dolce
花香(如白色花瓣、玫瑰)、水蜜桃、荔枝、甜瓜

白酒

White Wine 價格 Price



德國 薛佛酒莊葛哈赫麗絲玲微甜白酒
Germany · Willi Schaefer, "Graacher" Riesling feinherb
檸檬皮、桃子、柑橘、花香



義大利 佛利安諾 托斯卡尼 夏多內白酒
Italy · Donna Di Valiano Chardonnay IGT
蜜桃、鳳梨、熟成芭樂、香草、奶油

紅酒

Red Wine 價格 Price



美國 加州納帕第一樂章序曲紅酒
USA · Opus One Overture Napa Valley Red
黑莓、黑醋栗、紫羅蘭、香草、可可、烘烤木香



法國 帕斯卡茱莉微酒莊黑皮諾紅酒
France · Pascal Jolivet Attitude Pinot Noir
紅色水果、櫻桃、黑醋栗



澳洲 奔富庫濃格希哈紅酒
Australia · Penfolds Koonunga Hill Shiraz
番石榴、李子、黑莓、巧克力、奶油、煙燻

✱ 未滿18歲請勿飲酒，喝酒不開車，開車不喝酒
✱ 自帶酒水每瓶酌收開瓶費 \$1,000/瓶(750ml)，750ml 以上每超過 500ml 加收\$1,000

強化酒

Fortified Wine

價格 Price



台灣 樹生酒莊金牌埔桃酒
Taiwan · Moscato Oro Vino Fortificato
蜂蜜、荔枝、太妃糖、蜜餞

6,200 /瓶

威士忌

Whiskey

價格 Price



蘇格蘭 大摩 15 年單一純麥威士忌
Scotland · The Dalmore 15 Years Old, Highland Single Malt Scotch Whisky

5,980 /瓶
350 /杯

蘇格蘭 大摩 12 年單一純麥威士忌
Scotland · The Dalmore 12 Years Old, Highland Single Malt Scotch Whisky

3,200 /瓶
280 /杯

約翰走路 XR 21 年 調和威士忌
Scotland · Jonny Walker XR 21 Years Old, Blended Whisky

4,500 /瓶
380 /杯

高粱

Kaoliang liquor

價格 Price



台灣 金門 58 高粱
Taiwan · Kinmen Kaoliang Liquor 58°

1,200 /瓶

啤酒

Beer

價格 Price



台灣 山虹梨山高冷茶精釀啤酒
Taiwan · Sang Hong Lishan Oolong Tea Ale

300 /330ml



台灣 金霏桂花蜂蜜啤酒
Taiwan · Oamanthus Honey Ale

250 /330ml



台灣 金牌啤酒
Taiwan · Beer Gold Medal

180 /600ml