圓山御製红豆鬆糕

The Grand Hotel Steamed Red Bean Rice Cake

相傳春秋後期伍子胥修築闔閭城（蘇州城），在慶功宴上看見人人貪逸安樂，遂在城腳下藏著糯米粉磚，當年隨從有感伍子胥居安思危之心，以糯米粉磚製成各式食物，演變成江浙蘇州一帶的地方名點，逢年過節必吃的年糕，也是蔣宋美齡女士的最愛。是由孔二小姐轉達夫人的「口述食譜」加上師傅不斷揣摩，終於做出夫人滿意「甜而不膩、鬆軟彈牙」的口味。

Red Bean Rice Cake, Madam Chiang's favorite dish, is a traditional Zhejiang dish eaten around the New Year's and other festivals.
This dish was recreated for Madam Chiang by the First General Manager of The Grand Hotel, Ms. Kung Ling-Wei, based on a verbal description, and only after many attempts by the chef to achieve the current 'sweet but not sugary, light and spongy' that finally satisfied Madam Chiang.

營業時間

午餐 *Lunch* 11:30~14:30	晚餐 *Dinner* 17:30~21:30	假日 *Holiday* 14:30~17:00
最後點餐 Last Order 14:00	最後點餐 Last Order 21:00	供應經典麵飯類及滬杭名點

標準茗茶

Standard Chinese Tea

每位 / Per Person NT$ 60

烏龍茶 *Oolorag Tea*
南投鹿谷 Nantou,Taiwan

台灣烏龍茶種植在海拔 800 至 1200 公尺間，溫度寒冷常年雲霧籠罩，成就最佳生長產環境。手工摘取一心三葉或一 心兩葉。製茶過程獨特，烘乾後需再重複以布包成球狀揉撚茶葉，使茶成半發酵半球狀，稱為「布揉製茶」。展開茶葉中間淡綠，葉底鑲紅邊，茶湯金黃偏琥珀色，帶熟果香或濃花香，味醇厚甘潤，回韻無窮，帶明顯焙火韻味。

Oolong Tea is planted 800 to 1200 meters above sea level in the mountainous area of Taiwan. The year round cold and foggy climate condition gives the best environment for planting Oolong tea plants. Only two or three tea leaves are picked per sprout and always picked by hand. Tea is produced through a "cloth-wrapped kneading process", a unique procedure of low-heat drying and repeated clothwrapped kneading to make the tea leaves into a semi-fermented condition. Oolong tea leaves blossom in hot water and express fruit or flower flavor with clear amber tea color. Drink Oolong tea and enjoy the taste of smooth lightly sweet flavor.

鐵觀音茶 *Iror Buddha Tea*
木柵 Muzai, Taiwan

珍貴的茶樹品種葉底肥厚柔軟，豔亮均勻，葉緣紅點，青心紅鑲邊。茶湯醇厚甘鮮、入口回甘帶蜜味，香氣馥郁持久。

The multi-layered taste of this tea offers a delicate aroma and is made differently from other teas. Iron Buddha tea leaves are beautifully colored and give a strong yet light honey taste that is irreplaceable and is pleasantly long-lasting in the mouth.

香片 *Jasmine Tea*
三峽 Sansia, Taiwan

茶葉吸附有茉莉花的香味，是一種非常受歡迎的花茶，尤其受到女性的歡迎。茉莉花高雅與淡淡的甘甜香味，加上圓潤細緻的茶湯口感，令人難忘。

This tea consists of a refreshing jasmine fragrance. It is very popular, especially among females. This elegant tea has a light sweet taste that makes it unforgettable.

菊花茶 *Chrysanthernum Tea*
苗栗 Miaoli，Taiwan

菊花科植物，菊花的頭狀花，性微寒有散風清熱、清肝明目和解毒消炎等之說。茶湯帶有微微香甜柔和的口感，很容易讓人接受。

This tea is made especially from the Chrysanthemum flower, hence its given name. It has a light sweet taste and is widely accepted hence often a strongly recommended tea.

普洱茶 *Pu Erh Tea*
雲南 Yunnan，China

經發酵特殊工藝精製而成。有暖胃、生津、止渴、醒酒、解毒、解油膩降低胆固醇和血脂等多種功效，對心血管保健很好的功能。茶湯色澤烏潤，滋味醇厚回甘，具有獨特的香味。

Yunnan Ripe Pu Erh Tea selects only the healthiest looking leaves and is produced with special fermentation techniques. With a brownish red color. This tea gives a rich aftertaste that is smooth and tender.

賓客自備酒水於餐廳使用，將酌收酒水服務費 葡萄酒每瓶 NT$ 500 / 烈酒每瓶 NT$ 800
ワインなどの持ち込み料ワイン：NT$ 500 每ボトル / 酒：NT$ 800 每ボトル
Corkage Charge Wine : NT$ 500 Per Bottle / Liquor : NT$ 800 Per Bottle

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

冷盤

前菜 Cold Dishes

三色拼盤 ..... NT$ 780
Mixed Cold Dish Platter (3 items)
焼き前菜の合わせ（3 種類）

雙色拼盤 ..... NT$ 680
Mixed Cold Dish Platter (2 items)
焼き前菜の合わせ（2 種類）

油爆鮮蝦（或枸杞醉蝦） ..... NT$ 560
Deep-fried Shrimp (or Goji Drunken Shrimp)
揚げエビ（調理の他方法：枸杞酔っ払ったエビ）

無錫脆鱔 ..... NT$ 620
Deep-fried Eel in Wuxi Style
無錫淡水ウナギの揚げ物

寧式燻魚 ..... NT$ 460
Deep-fried Flavored Fish in Ningbo Style
寧式特別揚げ魚

鳳尾子魚 ..... NT$ 460
Fried Long-Tail Anchovy with Chopped Garlic & Red Chili
揚げアンチョビーにニンニクと唐辛子添え

醉元寶 ..... NT$ 460
Shaoxing Wined Pork
豚足の紹興酒漬け

鎮江水晶肉 ..... NT$ 460
Pork Jelly in Zhenjiang Style
豚肉ゼリー

秘滷牛腱（牛肉產地：美國） ..... NT$ 460
Stewed Beef Shank
牛の脛肉の煮込み

麻辣牛筋（牛肉產地：美國） ..... NT$ 460
Stewed Spicy Beef Tendon
牛腱の辛口煮込み

紹興醉雞（或蔥油雞） ..... NT$ 460
Shaoxing Wined Chicken (or Scallion Oil)
鶏肉の紹興酒漬け（調理の他方法：蒸し鶏のねぎそ - すかけ）

蔥油海蜇皮 ..... NT$ 420
Marinated Jellyfish with Sesame Oil and Scallion
クラゲ漬け、青葱と胡麻油和え

冬菇素鵝 ..... NT$ 420
Braised Vegetarian Stuffed Bean Curd Sheet Roll and Mushroom
湯葉の野菜詰め物とシイタケの煮込み

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

極品珍饈

Bird's Nest / Abalone / Lobster / Sea Cucumber

燕の巣、鮑、伊勢エビ、ナマコ

薑蔥龍蝦 …… Per 37.5g 每兩 NT$ 170
（其他做法：乾燒、金沙、銀龍、樹子蒸）
Sautéed Lobster with Ginger & Scallion (Other Ways of Cooking : Chili Brown Sauce, or Salty Duck Egg Yolk Sauce or Braised with Mung Bean Noodle in Hot Pot or Steamed with Preserved Glue Berry Sauce)
ショウガ、青葱ロブスター（調理の他方法：チリソース煮、塩漬け卵黄、ニンニク、オイスターソース蒸し）

鮮拆蟹肉燴官燕 …… 每位 NT$ 2000
Braised Bird's Nest Soup with Crab Meat / Per Person
蟹肉入り、燕の巣のとろみスープ / お１人前

靚湯雞蓉燴官燕 …… 每位 NT$ 2000
Braised Bird's Nest Soup with Minced Chicken / Per Person
ささみとエンドウ入り、燕の巣のとろみスープ / お１人前

金湯海皇蛤士蟆 …… 每位 NT$ 420
Braised Hasma with Seafood in Chicken Broth / Per Person
ハスまとシーフードスープ / お１人前

白果燒婆參 …… NT$ 760
Braised Sea Cucumber with Ginkgo and Scallion
ナマコとギンナン、青葱の煮込み

鮑片燒婆參 …… NT$ 920
Braised Sea Cucumber and Sliced Abalone
アワビスライスとナマコの煮込み

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

鮑魚 *Abalone*

古稱鰒，又名鏡面魚、九孔螺、明目魚、將軍帽，是一種海生軟體動物，屬腹足綱鮑科的單殼海生貝類。生長在水溫度稍低的海底。出產地有日本北部、中國東北部、北美洲西岸、南美洲、南非、澳洲等地。公認最佳產地為日本（乾鮑）及墨西哥（罐頭鮑）由於多年的濫捕，鮑魚的產並正逐年減少。

Abalone, also known as ormer, ear shells, sea ear, muttonfish or mutton shells, is a kind of soft body animal that belongs to single hull marine shellfish of Gastropoda. It lives on the low femperature ocean bottom, and is maily found in North Japan, Northeast China, west coast of North America, South America, South Africa, Australia etc...

江南極品八寶盅 … 每位 NT$ 1380
Braised Superior Eight-Treasure Abalone Soup / Per Person
江南風特製アワビ煮込みスープ / お１人前

蠔皇原隻鮑 … 每位 NT$ 1200
Braised Whole Abalone in Oyster Sauce / Per Person
干アワビのオイスターソース姿煮込み / お１人前

海鮮

Seafood
シーフード

松鼠糖醋黃魚（其他做法：紅燒、蒜香、剁椒、老雪菜蒸） ··· NT$ 1060
Deep-Fried Yellow Croaker with Sweet and Sour Sauce (Other Ways of Cooking : Braised Fish in Brown Sauce, Deep-fried with Fried Garlic Crisp, Steamed with Chopped Fresh Red Chili, Steamed with Preserved Kale)
揚げ黄魚の甘酢あんかけ（調理の他方法：醤油煮込みと砂糖を、揚げにニンニクそぼろかけ、切り唐辛子入りの蒸し、漬け高菜入りの蒸し）

西湖醋魚 ····· NT$ 520
Steamed Fish Served with Vinegar Sauce
鮮魚蒸し、酢味ソース和え

清蒸沙公 ····· 1 隻 NT$ 1200
（其他作法：乾燒、金沙、醬爆、銀絲煲、樹子蒸）
Steamed Fresh Crab (Other Ways of Cooking : Chili Brown Sauce, Salty Duck Egg Yolk Sauce, Sautéed with Soy Bean Brown Sauce, Braised with Mung Bean Noodle , Steamed with Preserved Glue Berry Sauce)
蒸しカニ（調理の他方法:チリソース煮、塩漬け卵黄、大豆醤ソース炒め、春雨煮込み、オイスターソース蒸し）

金沙明蝦（其他做法：蒜茸、銀龍） ····· 2 隻 NT$ 760
Sautéed Prawn with Salty Duck Egg Yolk Sauce / 2 Pieces
(Other Ways of Cooking : Steamed with Garlic Sauce, Braised with Mung Bean Noodle)
塩漬け卵黄車海老（調理の他方法：にんにく、ニンニクと春雨）/ 2 匹入り

菜盞鮮蝦鬆（菜盞 5 片） ····· NT$ 760
Sautéed Minced Shrimp Served with Lettuce (Lettuce 5 pieces)
挽きエビの炒め、ミレタース付き（レタス 5 ピース）

翡翠清炒蝦仁（現拆白刺蝦） ····· NT$ 720
Sautéed Shrimp with Vegetable
エビのホウレンソウ（白海老）

什錦海鮮鍋粑 ····· NT$ 720
Braised Assorted Seafood Served with Crispy Puffed Rice Bar
カリカリポン菓子に合わせシーフード煮あんかけ

韭黃鱔糊 ····· NT$ 620
Sautéed Fresh Water Eel with Chinese Chive
淡水鰻と黄ニラのいため

XO 醬百合鮮干貝 ····· NT$ 760
Sautéed Scallop and Lily Bulb with X.O. Sauce
貝柱とユリネに X.O. ソース炒め

脆皮海鮮捲（6 捲） ····· NT$ 520
Fried Crispy Seafood Roll (6 pieces)
揚げシーフード巻（6 枚）

銀芽蛤蜊肉 ····· NT$ 520
Sautéed Mung Bean Sprout with Clam Flesh
もやしハマグリ肉

剁椒魚頭 ····· NT$ 780
Steamed Fish Head with Spicy Chopped Red Pepper Sauce
切り唐辛子入りの魚頭蒸し

百合彩椒鮮魚片 ····· NT$ 760
Sautéed Sliced Fish with Lily Bulb and Bell Pepper
魚スライスとユリネ、ピーマンの炒め

清蒸大比目魚（其他配料：剁椒或豆酥） ····· NT$ 620
Steamed Cod Fish (Choice of Other Ingredients : with Chopped Fresh Red Chili or Soy Bean Crisp)
タラの蒸し料理（その他食料：トウガラシ千切り、黄ダイズそぼろ）

紅燒下巴（2 片） ····· NT$ 460
Braised Fish Jaw in Brown Sauce (2 Pieces)
魚顎に醤油ソース煮込み (2 個入り)

干燒蝦球（其他做法：鳳梨、金沙、宮保） ··· NT$ 760
Sautéed Shelled Prawn with Chili Brown Sauce
(Other Ways of Cooking : Sautéed with Pineapple, Salty Duck Egg Yolk Sauce , Dried Red Chili and Peanut)
エビチリ（調理の他方法：パイナップル炒め、塩漬け卵黄、干唐辛子とピーナッツの炒め）

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

畜饌珍禽

Meat & Poultry

食肉と家禽

清蒸嫩牛腩（牛肉產地：美國）… NT$ 680
Steamed Beef Brisket with Ginger Julienne and Black Pepper
千切り生姜入りの牛肉蒸し料理

水煮牛（牛肉產地：美國）…… NT$ 680
Braised Sliced Beef with Mixed Vegetables in Spicy Flavor
牛肉スライスと野菜の辛口煮込み

和風霜降牛肉片（牛肉產地：美國）…… NT$ 580
Blanched Sliced Beef with Japanese Sesame Sauce
湯煮込み特級薄く切った牛肉、胡麻ソース付き

香草羊小排 …… 2 支 NT$ 520
Roasted Herb Lamb Rack with Black Pepper Sauce (2 Pieces)
焼きラムラックにブラックペッパーソースかけ (2 個入り)

秘製鎮江元蹄 …… NT$ 680
Pig Knuckle Served with Zhenjiang Vinegar
豚足漬け、お酢付き

腐乳扣肉 …… NT$ 580
Double-Stewed Pork Chunk in Preserved Tofu Flavor
腐乳入りの豚の角煮

香辣牛腩煲（牛肉產地：美國）… NT$ 680
Braised Spicy Beef Brisket in Hot Pot
辛い牛ブリスケットの煮込み

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

外婆紅燒肉 …… NT$ 580
Stewed Pork with Pig Intestine and Bamboo Shoot in Soy Sauce Flavor
醤油味の豚肉とタケノコ、豚腸の煮込み

蘇式東坡肉附荷葉夾 … 每位 NT$ 220
Double-Stewed Pork Chunk with Plain Pancake / Per Person
東坡肉 / 豚の角煮、麺皮付き /1 人前

無錫排骨（其他做法：糖醋、橙汁、京都、蒜椒）…… NT$ 560
Doubled Stewed Pork Spare Rib (Other Ways of Cooking : Sautéed with Sweet & Sour Sauce, Orange Sauce, Brown Sauce or Garlic and Pepper Sauce)
ポークスベヤリブ煮込み料理（調理の他方法：甘酢あん、オレンジーソースかけ、醤油ソース煮込み、トウガラシとニンニクそぼろかけ）

左宗棠雞（或宮保）…… NT$ 560
General's Chicken (or Sautéed Diced Chicken with Dried Chili and Peanut)
鶏肉に生姜と醤油の辛口炒め (または：干唐辛子とピーナツの炒め)

醬爆田雞腿（其他做法：椒鹽、宮保）…… NT$ 560
Sautéed Frog Leg with Soy Bean Brown Sauce
(Other Ways of Cooking: Sautéed with Salt and Pepper、Dried Red Chili and Peanut)
豆ペーストカエルの足 (調理の他方法：塩コショウ、干唐辛子とピーナッツの炒め)

蘿蔓松子雞米（蘿蔓葉 5 片）…… NT$ 560
Sautéed Diced Chicken and Pine Nut Served with Romaine Lettuce (5 Pieces)
さいの目鶏肉と松の実の炒め、レタス付き (5 枚)

砂鍋、家常料理

Casserole & Homemade Dishes

土鍋料理

滬江砂鍋魚頭煲 … 半粒 NT$ 1080
Braised Fried Fish Head with Sliced Pork, Tofu and Chinese Cabbage in Casserole
揚げ魚頭とハクサイ、豆腐の土鍋煮

砂鍋白菜海什錦 …… NT$ 680
Braised Mixed Seafood and Chinese Cabbage Casserole
シーフードとハクサイの土鍋煮

五更腸旺煲 …… NT$ 520
Braised Pork Intestine with Duck Blood, Tofu and Vegetable
豚大腸、鴨の血と野菜の豆板醤煮込み

雞火炆煮干絲 …… NT$ 420
Braised Ham, Chicken and Bean Curd Julienne
鶏肉、ハムと押し豆腐千切りの煮込み

砂鍋獅子頭（白湯或紅燒）…… 4 粒 NT$ 560
Braised Fried Minced Pork Ball with Chinese Cabbage Casserole (Chicken stock or Braised Fish in Brown Sauce)（4 pieces）
豚肉ボールとハクサイの土鍋煮 (チキンスープを調理または 醤油煮込みと砂糖を)(4 個入り)

乾煸四季豆 …… NT$ 420
Sautéed Fried Green Bean with Minced Pork Sauce
揚げさやいんげんと挽き豚肉の炒めもの

雪菜百頁 …… NT$ 380
Braised Bean Curd and Chopped Preserved Kale
押し豆腐と漬け高菜の煮物

香根牛肉絲（或蔥爆牛肉絲）（牛肉產地：美國）…… NT$ 460
Sautéed Beef Julienne with Bean Curd Julienne and Coriander (or with Scallion)
コリアンダールートビーフ (または：牛肉と葱の炒め物)

紅椒干絲豬肉絲 …… NT$ 460
Sautéed Pork with Bean Curd and Red Chili Julienne
豚肉と千切押し豆腐の炒め

銀芽雞絲 …… NT$ 420
Sautéed Slice Chicken with Bean Sprouts
もやしチキンシュレッダードポーク

七味蒜香肥腸 …… NT$ 560
Fried Double Stewed Pig Intestine in Garlic Flavor
七味とニンニク風揚げ豚大腸の料理

海鮮豆腐煲 …… NT$ 560
Braised Seafood and Tofu in Hot Pot
シーフードと豆腐の土鍋煮

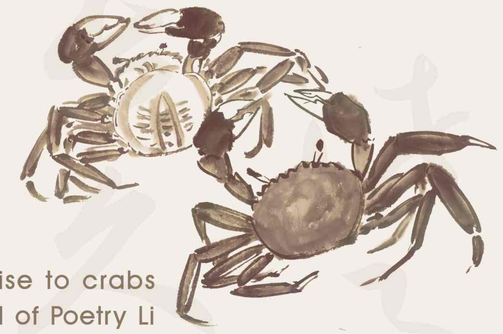
以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

台菜經典

Taiwanese Cuisine
台湾式料理

麻油紅蟳麵線（或米糕） ..... NT$ 1200
Sesame Oil Braised Crab with Thin Noodle (Steamed Glutinous Rice)
胡麻油味のカニ麺線（或いは台灣風味もち米）

蟹 *Mud Crab*



古來多少文人墨客，留下了一行行傳頌千古的詠蟹詩句，如詩仙李白的“蟹螯即金液，糟丘是蓬萊。且須飲美酒，乘月醉高台”；宋代大文豪美食家蘇東坡的“不到廬山辜負目，不食螃蟹辜負腹”。晶瑩潔白的蟹肉、鮮嫩胭紅的蟹黃，讓人無法抗拒啖蟹的…

Numerous famous Chiese Poets have left lines of praise to crabs that lasted for hundreds of years. For example, the God of Poetry Li Bai once wrote "as tasty as the wine, the crab claws are the golden liquid, crab shell is as beautiful as Penglai, distiller's grains are a fairyland. But the most important thing is to drink the wine, so that one can enjoy the beauty of the moon on the high platform tipsily". Su Dong-Po, a wellknown poet and gourmet of Song Dynasty also wrote "one shall go to Lushan for not disappointing the eyes; one shall eat crabs for not disappointing the stomach". The crystal white crab flesh and the pink tender crab roes are so delicious that people are hard to resist eating crabs...

東港烏魚子 ... NT$ 980
Cured Mullet Roe
からすみ

雙醬滷水鵝 ..... NT$ 560
Salty Water Boiled Goose Served with Basil and Sweet Chili Sauce
塩湯漬けガチョウ、バージルソースと甘味チリソース付き

蹄膀滷筍絲 ..... NT$ 680
Stewed Pig Joint and Bamboo Shoot Julienne in Soy Sauce Flavor
醤油味豚肉とタケノコの煮込み

佛跳牆 ..... 每位 NT$ 720
Special Stewed Taiwanese Casserole Soup (Per Person)
フォーティャオチァンスープ

鹽酥鮮蝦（其他做法：鹽水白灼、蒜茸蒸） ... NT$ 560
Deep-fried Shrimp Fritter with Salt and Pepper
(Other Ways of Cooking: Boiled Salty or Steamed with Garlic)
カリカリエビフリッター（調理の他方法：ブライン、にんにく）

東石鮮蚵（做法：蔭豉、酥炸、蒜泥） ..... NT$ 520
Blanched Taiwan Oyster with Garlic Soy Sauce (Other Ways of Cooking：Sautéed with Preserved Black Bean Sauce or in Deep-fried Fritter)
湯煮込みマガキ、ニンニク醤油付き（調理の他方法：漬け黒ダイスソースの炒め、揚げフリッター）

乾煎虱目魚肚 ..... NT$ 380
Pan-fried Milk Fish Flesh
焼きサバヒー肉

三杯中卷（或雞） ..... NT$ 560
Three-cup Squid（or Chicken）
イカに生姜と醤油ソース煮込み
（或いは：鶏肉）

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

台菜經典

Taiwanese Cuisine
台湾式料理

客家鹹豬肉 ..... NT$ 420
Sautéed Salty Pork in Hakka Style
塩漬け豚肉の炒め

菜脯烘蛋（或吻魚煎蛋） ..... NT$ 320
Pan-fried Preserved Turnip Egg Pancake (or anchovy larvae)
干大根入りの焼き玉子（または：白子の焼き玉子）

南瓜炒米粉 ..... NT$ 420
Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Pumpkin Julienne
豚肉とカボチャ入りの焼きビーフン

肥腸茄子煲 ..... NT$ 560
Braised Pig Intestine and Eggplant with Basil
豚大腸とナスの煮込み

金沙杏鮑菇（或美人腿：季節性） ..... NT$ 420
Fry King Oyster Mushrooms with Salted Duck Egg Yolk (Or Seasonal Vegetables: White Bamboo Shoot)
アヒルの塩漬け卵黄とえりんぎの炒め（季節の野菜：マコモダケ）

三星卜肉 ..... NT$ 460
Deep-Fried Pork with Yilan Style
宜蘭風味揚げ肉

櫻花蝦高麗菜 ..... NT$ 420
Sautéed Sakura Shrimp with Cabbage
さくらエビキャベツ

老皮嫩肉 ..... NT$ 320
Deep-Fried Tofu with Soy Sauce Flavor
揚げ豆腐醤油風味

老菜脯燉烏骨雞 ..... 每位 NT$ 220
Stewed Old Vegetable and Black Chicken Soup (Per Person)
乾燥大根煮込んだ黒い骨のチキンスプ / お１人前

古早味滷肉飯 ..... 每位 NT$ 180
Braised Mincemeat Sauce on Rice (Per Person)
古い味ポークライス / お１人前

鮮蚵紅條米粉鍋 ..... NT$ 560
Stewed Baby Oyster and Fish with Rice Vermicelli Soup
オイスターシーフードライスラーメン

烏魚子炒飯 ..... NT$ 560
Sautéed Cured Muller Roe with Rice
からすみチャーハン

干貝白菜 ..... NT$ 460
Scallop with Chinese cabbage
貝柱とはくさいのいため

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

大地鮮蔬

野菜料理 *Vegetables*

干貝燴絲瓜 ..... NT$ 420
Braised Loofah with Scallop
へちまと貝柱のいため

乾煸鮮竹筍（其他作法：雪菜、金沙）..... NT$ 560
Sautéed Deep-fried Bamboo Shoot with Minced Pork (Other Ways of Cooking: Sautéed with Preserved Kale, Salty Duck Egg Yolk Sauce)
揚げタケノコと挽き豚肉の炒め（調理の他方法：漬け高菜煮込み、塩漬け卵黄ソース炒め）

百合彩椒蘆筍 ..... NT$ 520
Sautéed Asparagus with Lily Bulb and Bell Pepper
アスパラガスとユリネのいため

雞油炒豆苗 ..... NT$ 460
Sautéed Sugar Pea Shoot with Chicken Oil
鶏油入り、豆苗のいため

金銀蛋莧菜（或吻仔魚）.....NT$ 420
Braised Amaranth with Cured Duck Egg and Salty Egg(or Whitebait)
莧菜に塩漬卵とピータンの炒め (または：いらす)

季節時蔬（做法：蒜香、清炒、上湯）.....NT$360
Seasonal Vegetable (Ways of Cooking: garlic、plain-frying、superior soup)
季節の野菜（調理方法：にんにく炒め、炒める、スーペリアスープ

蟹黃娃娃菜（或干貝酥） ..... NT$ 460
Braised Baby Chinese Cabbage with Crab Yolk Sauce (or with Scallop Crisp)
子白菜に蟹卵黄ソースの煮込み（その他食料：貝柱そぼろ添え）

百合 *Lily*

百合科多年生草本，鱗莖可供食用、製澱粉及藥用。含豐富蛋白質、脂肪、多種生物鹼及鈣、磷、鐵等物質，對人體有益中補氣，溫肺止咳和利尿功效。久食可以養肺安神，是一種很好的調補食品。

A kind of perennial plant of Liliaceae. Its bulbs can be eaten, It has rich protein, fat, a variety of alkaloids, calcium, phosphorus and iron, which are good for invigorating spleen, benefitting the circulation, warming up the lungs and is a good diuretic.

白果 *Ginkgo*

銀杏樹的果實。含豐富養分，磷的含量高於許多鮮乾果，有收斂化痰、止咳、定喘、補肺、通經利尿等功能。因果肉內含有氫氰酸，故不應生食。

Fruits of ginkgo tree. Ginkgo has rich nutrition and contains lots of phosophorous, which are higher than most of the fresh and dried fruits. phlegm, heal coughs and gasps, nourish the lungs, stimulate the menstrual flows and facilitate the urine circulation.

白果鴛鴦山藥 ... NT$ 420
Braised Yam and Ginkgo
長芋とギンナンの煮込み

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

菩提齋

精進料理 Vegetarian Cuisine

文思豆腐羹 …… 每位 NT$ 220
Braised Tofu Julienne and Vegetable Soup / Per Person
千切豆腐と野菜の煮込みスープ / お１人前

文思豆腐羹 *Wen-si Tofu Soup*

是淮揚地區的一款傳統名菜，始於清代乾隆年間，揚州天甯寺的文思和尚所創。文思字熙甫，工詩，善識人，有鑒虛、惠明之風，一時鄉賢寓公皆與之為友。文思和尚用嫩豆腐、金針菜、木耳等原料製做成這道豆腐羹，滋味異常鮮美，深受前往燒香拜佛的佛門居士喜愛，因該道菜為文思和尚所創，人們便稱它為“文思豆腐”。

Wen-si Tofu Soup is a famous traditional dish found in Huai'an and Yangzhou Districts in Mainland China. This dish was created by monk Wen-si who stayed in Buddha Tian-Ning's Temple during Qianlong's Qing Dynasty. Monk Wen-si was a wise person and had good friendships with local celebrities. This delicious tofu soup mainly cooked with soft tofu, daylily and fungus was profoundly popular to Buddhist followers who went to temples for prayer, therefore this vegetarian soup was named Wen-si Tofu.

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

翡翠素黃雀 …… NT$ 420
Fried Vegetable Bean Curd Sheet Roll with Sautéed Green Vegetable
揚げ野菜平湯葉巻の煮込み、野菜付き

鍋粑素什錦 …… NT$ 460
Braised Mixed Vegetables Served with Crispy Puffed Rice Bar
カリカリポン菓子に野菜煮あんかけ

三杯杏鮑菇 …… NT$ 420
Three-Cup Oyster Mushroom with Basil
バージル入り、エリンギの醤油煮込み

素蟹黃豆腐煲 …… NT$ 420
Braised Tofu with Minced Carrot Sauce in Hot Pot
豆腐に挽きニンジンソース煮込み

素火腿香椿炒飯 …… NT$ 380
Soy ham Toona fried rice
チャンチンと大豆ハム炒め米

子薑炒雙耳 …… NT$ 400
Sautéed Black and Silver Fungus with Pickled Ginger
キクラゲと漬け生姜の炒め

冬菇素煨麵 …… NT$ 330
Braised Noodle Soup with Black Mushroom
シイタケの煮えるソバ

什錦素炒麵（做法：軟炒、硬炒） …… NT$ 380
Assorted vegetarian noodles (Other Ways of Cooking：Soft fried , cantonese fried)
菜食主義の盛り合わせ揚げ麺（調理の他方法：柔らかい揚げた、広東スタイル揚げた）

塔香茄子煲 …… NT$ 420
Braised Egg Plant with Basil
ナスの煮込み（バージル風）

湯品

Soups
スープ

宋嫂魚羹 …… 每位 NT$ 220
Braised Minced Fish Soup in Shanghai Style / Per Person
上海風たたき魚のとろみスープ / お１人前

清蒸牛腩盅（牛肉產地：美國）… 每位 NT$ 220
Steamed Sliced Beef Brisket Soup / Per Person
牛肉スライスの蒸スープ / お１人前

韓松茸燉雞盅 …… 每位 NT$ 220
Stewed Chicken and Matsutake Mushroom Soup / Per Person
鶏肉とマツタケの蒸スープ / お１人前

砂鍋醃篤鮮 …… NT$ 680
Braised Pork, Chinese Ham, Bean Curd and Bamboo Shoot Soup in Casserole
豚肉、中式ハム、押し豆腐、タケノコの土鍋煮スープ

砂鍋二斤一 …… NT$ 580
Braised Chicken Soup with Pork Stuffed Bean Curd Roll, Bamboo Shoot and Mushroom
豚挽肉平湯葉巻、タケノコ、シイタケ入りの鶏肉スープ土鍋煮

翡翠蟹肉魚丸湯 …… 每位 NT$ 220
Braised Fish Ball and Watershield Soup / Per Person
魚団子入り、ジュンサイの煮込みスープ / お１人前

川味酸辣湯 …… NT$ 520
Spicy and Sour Soup in Szechuan Style
川味酸味辛口とろみスープ

欽工肉圓湯 …… NT$ 560
Hand-made Pork Ball Soup
手作挽き豚肉ボールスープ

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

麵、飯

Rice & Noodles
ご飯&麺

揚州三香碎金飯 … NT$ 420
Fried Rice in Yang-Zhou Style
揚州チャーハン

蝦仁蛋炒飯（或肉絲蛋）…… NT$ 380
Fried Rice with Shrimp (or with Pork Julienne)
エビチャーハン（或いは：千切豚肉）

雪菜肉絲煨麵（或雞火）…… NT$ 330
Braised Noodle Soup with Pork Julienne & Preserved Kale(Choice of Other Ingredients: Chicken & Ham)
豚肉と漬け高菜煮える麺（其の他食料：鶏肉とハム）

清蒸牛腩麵（或紅燒）(牛肉產地：美國）……NT$ 420
Steamed Beef Brisket Noodle Soup (or Braised Fish in Brown Sauce)
蒸牛肉のタン麺 (或いは : 醤油煮込みと砂糖を)

雪菜肉絲炒年糕 …… NT$ 330
Sautéed Rice Cake with Pork and Preserved Kale
豚肉、高菜入りの中国もちいためもの

上海炸醬麵 …… 每位 NT$ 180
Shanghai style fried sauce noodles / Per Person
上海風の揚げたソース麺 / お１人前

川味擔擔麵 …… 每位 NT$ 180
Noodle in Szechuan Style / Per Person
四川味ヌードル / お１人前

雪菜黃魚煨麵（或蝦仁）……NT$ 420
Braised Yellow Croaker Noodle Soup with Preserved Kale(Choice of Other Ingredients: Shrimp)
黄魚と漬け高菜のタン麺（其の他食料：エビ）

寧式菜飯 …… NT$ 300
Steamed Rice Mixed with Vegetable Julienne
千切野菜の蒸し飯

點心精選

Bun & Dumpling
点心（塩味）

蟹黃湯包 ..... 6粒 NT$ 280
Steamed Crabmeat and Pork Bun (6 Pieces)
カニ肉と豚肉まんじゅう (6 個)

三鮮蒸餃 ..... 6粒 NT$ 240
Steamed Seafood Dumpling (6 Pieces)
シーフード蒸餃子 (6 個)

玉翠燒賣 ..... 6粒 NT$ 240
Steamed Shrimp and Chinese Chive Dumpling (6 Pieces)
えびと黄ニラ蒸餃子 (6 個)

素什蒸餃 ..... 6粒 NT$ 220
Steamed Vegetarian Dumpling (6 Pieces)
野菜餃子 (6 個)

菜肉蒸餃 ..... 6粒 NT$ 220
Steamed Pork and Vegetable Dumpling (6 Pieces)
豚肉と野菜の蒸し餃子

美味春捲 ..... 4卷 NT$ 180
Deep-fried Spring Roll (4 Pieces)
春巻き (4 個)

蟹殼黃 ..... 4粒 NT$ 240
Brown "Crab Shell" Crispy Pastry (4 Pieces)
挽き豚肉とネギの白ゴマクッキ (4 個)

銀絲卷附煉乳（蒸或炸） ..... 1條 NT$ 100
Thousand-Shred Bun with condensed milk (Steamed or Deep-fried)
まんしゅう添付凝縮ミルク（或いは：蒸し / 揚げまんじゅう）(1 條)

薄餅（4 片） ..... NT$ 100
Pan-fried Thin-Layer Pancake (4 Piece)
中式パンケーキ薄片 (4 枚)

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです

小籠湯包 ..... 6粒 NT$ 260
Steamed Pork Bun (6 Pieces)
ショウロンボウ (6 個)

蔥油厚片（1 開 4） ..... 1片 NT$ 130
Pan-fried Chinese Scallion Pancake (1 cut 4) (1 Piece)
中式焼き青葱パンケーキ (1 カット 4) (1 枚)

絲瓜蝦餃 ..... 6粒 NT$ 240
Steamed Pork with Shrimp and Loofah Dumpling (6 Pieces)
豚肉とへちまとえび蒸餃子 (6 個)

冰花煎餃 ..... 6粒 NT$ 260
Wok-Fried Icy Pork Dumpling (6 Pieces)
えびとにらの焼き餃子 (6 個)

蘿蔔絲餅 ..... 4粒 NT$ 220
Crispy Shredded Turnip and pork Biscuits (4 Pieces)
豚肉と大根の千切り入りクッキ (4 個)

甜品

Dessert
デザート

圓山御製紅豆鬆糕 …2片 NT$ 180
Steamed Red Bean Rice Cake (2 Pieces)
アズキのライスケーキ (2 個)

心太軟 ……10 顆 NT$ 220
Sweet Red Date Stuffed with Glutinous Rice (10 Pieces)
甘口棗詰め物 (10 個)

桂花糖蓮藕 …… 6片 NT$ 240
Sweet Lotus Root in Osmanthus Flavor (6 Pieces)
キンモクセイ味の氷砂糖漬けレンコン (6 枚)

香梨銀耳盅 (熱) …… 每位 NT$ 130
Stewed Silver Fungus with Pear and Date Soup (Hot) / Per Person
梨と白キクラゲの煮込みスープ (熱い) / お 1 人前

冰糖枸杞燉雪蛤 (熱) …… 每位 NT$ 360
Stewed Sweet Hasma Soup(Hot) / Per Person
氷砂糖味ハスマ蒸スープ (熱い) / お 1 人前

棗泥鍋餅 (1 開 8) …… NT$ 220
Deep-fried Crispy Date Puree Pastry (1 cut 8)
ナツメあんの好み焼風 (1 カット 8)

驢打滾 …… 6粒 NT$ 180
Rice Mochi with Soy Bean Powder (6 Pieces)
黄ダイズ粉もち (6 個)

白果芋泥 (熱) …… 每位 NT$ 160
Sweet Taro Paste with Ginkgo (Hot) / Per Person
氷砂糖のマッシュタロイモ (熱い) / お 1 人前

杏仁豆腐 (冷) …… 每位 NT$ 130
Sweet Almond Tofu Soup (cold)/Per Person
杏仁豆腐にフルーツとミルク添え (冷たい) / お 1 人前

湘蓮紅棗燉銀耳 (熱) …… 每位 NT$ 130
Sweet Lotus Nut and Silver Fungus Soup / Per Person
シロキクラゲとナツメスープ / お 1 人前

酒釀芝麻湯圓 (熱) …… 每位 NT$ 130
Sweet Sesame Rice Gnocchi Soup (Hot) / Per Person
甘酒ごま団子入りスープ (熱い) / お 1 人前

香甜芝麻糊 (熱) …… 每位 NT$ 130
Sweet sesame paste (Hot) / Per Person
甘い胡麻ペースト (熱い) / お 1 人前

桂圓腰果糊 (熱) …… 每位 NT$ 130
Sweet Lotus Nut and Silver Fungus Soup (Hot) / Per Person
シロキクラゲとナツメスープ (熱い) / お 1 人前

芒果奶酪 (冷) … 每位 NT$ 130
Mango Pudding (cold) / Per Person
マンゴープリン (冷たい) / お 1 人前

以上價格均需另加 10% 服務費
All above prices are subject to 10% service charge
すべての料金には 10%サービス料が加算されます
照片僅供參考 / Photos for reference only / 写真はイメージです