



聚活海鮮，料澎湖味

網羅澎湖當地鮮美的時令海鮮及各類中華料理，主廚運用創意巧思料理食材，保留食材原始的天然及純粹，讓造訪的每位食客及旅人，可以大快朵頤地品嚐道地美味的佳餚。



私
廚
料
理

食藝菊島。
料理之美，
新鮮海味，



澎湖明蝦海鮮粥 Penghu Prawn Congee

私廚料理
Home-Cooking
自慢料理

福朋主廚黑椒牛小排 17 盎司

750

Steak with Black Pepper Sauce 17oz

ビーフステーキ

將牛排以中式料理手法烹調，有別於一般西式煎烤方式。主廚使用秘製香料及多種藥材搭配鮮甜蔬食高湯以慢火燉滷而成，香嫩的絕妙口感、其肉質嫩而不柴，再加上有著豐富的油脂，極具嚼勁且口感層次迷人，是來到聚味軒不可錯過的料理。



澎湖明蝦海鮮粥

1,680/ 中砂鍋 2,680/ 大砂鍋

Penghu Prawn Congee

Medium

Large

澎湖產車工ビ入りの海鮮雑煮

五星級中餐主廚葉尚廣師傅最新力作，將澎湖在地食材以新意調理，以昆布海鮮高湯將澎湖南瓜及生米慢煮細燉，搭配上風味濃郁、口感鮮脆的澎湖明蝦及新鮮澎湖小管、郭家牡蠣、主廚手工自製海菜鮮魚丸，匯集成一品澎湖明蝦海鮮粥，是來到澎湖不可錯過的名品滋味。

註：此道菜為現煮烹調，預估等待時間為 40 分鐘。Need to waiting for 40 minutes.

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

代
客
料
理

鮮活體驗。
主廚料理，
新鮮魚貨，



鮮魚市場 代客料理
Customized Cuisine
お客様料理

蚌殼類 (台式熱炒 / 薑絲湯)

1 公斤以下 300 元，每增加 100 公克加 30 元

Mussels Choice of Stir Fries / Chop Ginger Soup

Less than 1000g is NT\$300, more 100g / per add NT\$30

はまぐり (炒め / しょうが風味)

蝦、螃蟹 (雪山鹽焗 / 港式避風塘 / 風味蒜茸 / 白片 / 新鮮清蒸 / 金沙)

600 公克以下 300 元，每增加 100 公克加 30 元

Shrimps, Crabs Choice of Special Salted / Typhoon Shelter Style / Garlic/ Steamed
Crab Dice / Steamed / Salted Eggs

Less than 600g is NT\$300, more 100g / per add NT\$30

エビ / かに (塩釜焼き / ニンニクとチリ炒め / ニンニク蒸し / 蒸煮 / シンプル蒸し / 塩漬け卵の
黄身炒め)

帶殼蚵仔、牡蠣 (新鮮清蒸)

一公斤以下 300 元，每增加 100 公克加 30 元

Shelled Oysters Choice of Steamed

Less than 1000g is NT\$300, more 100g / per add NT\$30

牡蠣 (シンプル蒸し)

不帶殼蚵仔、牡蠣 (風味蒜茸 / 豆豉 / 酥炸)

600 公克以下 300 元，每增加 100 公克加 30 元

Unshelled Oysters Choice of Garlic / Douchi / Deep fried

Less than 600g is NT\$300, more 100g / per add NT\$30

牡蠣 (ニンニク蒸し / 黒豆 / 香り揚げ)

魚類 (半煎煮 / 新鮮清蒸 / 樹子鮮露 / 古早脯香 / 望安酸瓜)

600 公克以下 300 元，每增加 100 公克加 30 元

Fish Choice of Stewed with Green onion / Steamed / Tree Seeds / Dried Radish / Penghu
Pickle Flavor

Less than 600g is NT\$300, more 100g / per add NT\$30

うお (煮込む / シンプル蒸し / 木の実蒸し / 干し大根蒸し / 漬けキュウリ蒸し)

頭足類 (經典三杯 / 金沙 / 清燙 / 焗烤 / 澎湖傳統靠鍋 / 望安酸瓜)

600 公克以下 300 元，每增加 100 公克加 30 元

Cephalopods Choice of Wine, Sesame Oil and Soy Sauce / Salted eggs / Scalding /
Cheese Baked / Dry-fried / Penghu Pickle Flavor

Less than 600g is NT\$300, more 100g / per add NT\$30

イカ (三杯ソース炒め煮 / 塩漬け卵の黄身炒め / 冷製 / グラタン / 煎り焼き / 漬けキュウリ蒸し)

生
猛
海
鮮

強勁海味。
特色調理，
活跳生猛，



鮮活龍蝦 Lobster

生猛海鮮
Seasonal Seafood
旬海鮮料理

土魷魚 (半煎煮 / 蒜香乾煎 / 古早脯香 / 新鮮清蒸)

Spanish Mackerel

Choice of Stewed with Green Onion / Pan-Fried with Garlic / Dried Radish / Steamed

サワラ (煮込む / 焼き / 干し大根蒸し / シンプル蒸し)

時價
Current Price

鮮活龍蝦 (風味蒜茸 / 廣式上湯 / 酸辣泰式 / 和風胡麻)

Lobster Choice of Garlic/ Braised in Broth / Thai Style / Sesame Dressing

澎湖產伊勢エビ (ニンニク風味蒸し / 上湯ソースかけ / タイ風味 / タヒーニ)

時價
Current Price

黃斑魚 (新鮮清蒸 / 澎湖高麗菜酸 / 望安酸瓜 / 古早脯香)

Golden Grouper

Choice of Steamed / Pickled Cabbage / Penghu Pickle Flavor / Dried Radish

ハタ (シンプル蒸し / 漬けキャベツ煮込み / 漬けキュウリ蒸し / 干し大根蒸し)

時價
Current Price

龍虎斑 (澎湖高麗菜酸 / 望安酸瓜 / 古早脯香 / 樹子鮮露)

King Grouper

Choice of Pickled Cabbage / Penghu Pickle Flavor / Dried Radish / Tree Seeds

ヤイトハタ (漬けキャベツ煮込み / 漬けキュウリ蒸し / 干し大根蒸し / 木の実蒸し)

時價
Current Price

紅魷 (澎湖高麗菜酸 / 望安酸瓜 / 古早脯香 / 半煎煮)

Greater Amberjack

Choice of Pickled Cabbage / Penghu Pickle Flavor / Dried Radish /

Stewed with Green onion

カンパチ (漬けキャベツ煮込み / 漬けキュウリ蒸し / 干し大根蒸し / 煮込む)

時價
Current Price

紅魷魚頭 (味噌湯 / 魚生湯 / 望安酸瓜湯)

Greater Amberjack's Head

Choice of Miso/ Chop Ginger / Penghu Pickle Flavor

カンパチの頭 (みそ汁 / 生姜湯 / 漬物のスープ)

時價
Current Price

七星斑 (樹子鮮露 / 新鮮清蒸)

Red Coral Trout Choice of Tree Seeds / Steamed

すじあら (木の实蒸し / シンプル蒸し)

時價
Current Price

錢鰻 (蒜子清燉 / 經典三杯 / 藥膳風味)

Eel Choice of Garlic Soup / Wine, Sesame Oil and Soy Sauce / Chinese Herbal

ウナギ (ニンニク蒸し / 三杯ソース炒め煮 / 藥膳風味)

時價
Current Price

海鮮種類依照當天漁獲而定

Seafood species depend on the catch of the day.

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge.

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。

The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

時
令
海
鮮

海味料理，

豐富呈現，

滋味絕妙。

鮮活小管 Squid

時令海鮮
Seasonal Seafood
旬海鮮料理

-  **澎湖明蝦** (雪山鹽焗 / 港式避風塘 / 風味蒜茸 / 酸辣泰式) **200 / 隻**
Prawn Choice of Special Salted / Typhoon Shelter Style / Garlic / Thai Style
澎湖產車工比 (塩釜焼き / ニンニクとチリ炒め / ニンニク蒸し / タイ風味)
-  **澎湖花枝** (生炒 / 酸辣泰式 / X.O. 醬) **320**
Cuttlefish Choice of Stir-fry / Thai Style / X.O Sauce
澎湖產スミイカ (炒め / タイ風味 / XO ソース炒め)
- 家鄉鮮蚵** (酥炸 / 風味蒜泥 / 古味 / 豆豉) **320**
Fresh Oyster Choice of Deep fried / Garlic / Mustard Sauce / Douchi
カキ (揚げ / ニンニクソース / しょうが酢ソースかけ / 黒豆)
- 海味北極貝** (X.O 醬 / 廣式白灼 / 酸辣泰式) **380**
Scallop Choice of X.O Sauce / Boiled / Thai Style
ホッキ貝 (XO ソース炒め / 湯引き / タイ風味)
- 大蝦** (雪山鹽焗 / 港式避風塘 / 風味蒜茸 / 酸辣泰式) **380**
Shrimps Choice of Special Salted / Typhoon Shelter Style / Garlic / Thai Style
エビ (塩釜焼き / ニンニクとチリ炒め / ニンニク蒸し / タイ風味)
- 鮮活小管** (經典三杯 / 金沙 / 清燙 / 焗烤 / 澎湖傳統靠鍋 / 望安酸瓜) **380**
Squid
Choice of Wine, Sesame Oil and Soy Sauce / Salted Eggs / Scalding / Cheese Baked /
Dry-fried / Penghu Pickle Flavor
小イカ (三杯ソース炒め煮 / 塩漬け卵の黄身炒め / 冷製 / グラタン / 煎り焼き / 漬けキュウリ蒸し)
- 季節時蟹** (風味蒜茸 / 白片 / 咖哩粉絲煲) **時價**
Seasonal Crabs **Current Price**
Choice of Garlic / Steamed Crab Dice / Braised and Flat Noodles with Curry
新鮮なかに (ニンニク蒸し / 蒸煮 / カレーの土鍋煮込み)

海鮮種類依照當天漁獲而定
Seafood species depend on the catch of the day.
若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge.

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

海

鮮

生猛海鮮，

鮮甜入扣，

慢食澎湖。

仙人掌果律鮮蝦球

Fried Shrimp Balls with Special Cactus Sauce

海鮮
Seafood
海鮮料理

龍鬚鮮蝦餅

90 / 每位 Per Person

Pan-Fried Shrimp Cake

そうめん包みエビ揚げ餅



特製紫菜月亮蝦餅 (六片)

260

Fried Seaweed Shrimps Cake (6 pieces)

のり入りのエビ揚げ餅 (6 枚)



果律鮮蝦球 (原味美乃滋 / 仙人掌 / 金沙)

380

Fried Shrimps Balls

Choice of Mayo Sauce / Special Cactus Sauce/ Salted Eggs

揚げクマエビのマヨ和え (オリジナル / サボテンの実風味 / 塩漬け卵の黄身炒め)

金沙軟殼蟹

380

Soft-Shell Crab with Salted Eggs

ソフトカニ・塩漬け卵の黄身炒め

綠葉明蝦鬆

380

Stir-fried Shrimps and Lettuce

クルマエビそぼろ炒め レタス付き

川味水煮魚

380

Poached Sliced Fish in Hot Chili Oil

辛い魚の煮物

馬拉盞炒雙鮮

420

Double fresh with Belacan

二種類シーフードのブラチャンソース炒め

鮮嫩帶子 (百合 / X.O 醬)

460

Fresh Scallops Choice of Lily Bulb / X.O Sauce

ホタテ貝柱 (ユリ根入り炒め / XO ソース炒め)

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

巧
手
冷
盤

強勁海味。
特色調理，
活跳生猛，



綜合生魚片 **Sashimi Combination**

巧手冷盤
Appetizer
前菜

- | | | |
|---|---|-----|
|  | 和風養生冰花 (冬季限定)
Ice Plant with Japanese Dressing (Seasonal Limited)
アイスプラントの和風ソースかけ (季節限定) | 280 |
| | 泰式拌小品
Mixed Seafood Salad with Thai Style
シーフード和え物 タイ風味 | 300 |
| | 涼拌珠螺
Screws Salad
小サザエの冷製物 | 300 |
| | 紹興雞腿
Chicken with Shaoxing Wine
鶏もも肉の紹興酒漬け | 320 |
| | 綜合生魚片
Sashimi Combination
刺身盛り合わせ | 320 |
| | 五味軟絲
Five-Flavor Squid
イカの五味ソース添え | 360 |
|  | 和風海鮮盤
Seafood Salad with Japanese Dressing
和風海鮮サラダ | 380 |
|  | 水晶冰卷
Squid Salad
冷製イカ | 420 |

海鮮種類依照當天漁獲而定

Seafood species depend on the catch of the day.

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員

Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge.

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。

The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

肉

類

料

理

愛不釋手。
經典再現，
熱炒美味，

極汁羊肩排

Roasted Lamb Chops with Chef's Special Soy Sauce



肉類料理
Meat
肉料理

羊肩排 (孜然 / 極汁) 150 / 每位 per person

Roaster Lamb Chops Choice of Cumin / Chef's Special Soy Sauce

ラムステーキ (クミン風味 / スペシャルソース)

酥炸子排 (京都 / 椒鹽) 300

Deep Fried Spare Ribs Choice of Sweet & Sour Sauce / Salt & Pepper

スペアリブ (甘酢 / 塩コショウ)

泰式椒麻雞 320

Deep-fried Chicken with Thai Style

揚げ鶏モモ肉のスパイシーソースかけ

 花菜干炒豬肉片 320

Fried Pork with Dried Cauliflower

カリフラワーと豚肉の炒め

香嫩牛肉 紐西蘭牛肉 (白灼 / 椒麻) 320

Boiled Beef (NZ Beef) Choice of Boiled / Peppery & Spicy Sauce

牛肉 (湯引き / 四川風味炒め)

川味水煮牛 紐西蘭牛肉 360

Poached Sliced Beef in Hot Chili Oil (NZ Beef)

辛い牛肉の煮物

精選松阪豬 (黃金泡菜 / X.O 醬 / 酸辣泰式) 420

Matsusaka Pork Choice of Kimchi / X.O Sauce/ Thai Style

豚トロ (キムチ炒め / XO ソース炒め / 干しブロッコリー炒め)

極汁骰子牛 美國牛肉 520

Dice Beef with Salty Sauce (U.S Beef)

サイコロビーフ・スペシャルソース

金牌蒜香雞 520 / 半隻 Half

Fried Crispy Garlic Chicken

クリスピーチキン ニンニク風味

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

鐵

板

料

理

飲食至味。
美味盡出，
星級技藝，

鐵板鮮蚵 Sizzling Oysters with Black Pepper Sauce

鐵板料理
Sizzling
鉄板焼き料理

鐵板培根蕈菇 300

Sizzling Mushrooms and Bacon

ベーコンときのこの鉄板焼き



鐵板鮮蚶

320

Sizzling Oysters with Black Pepper Sauce

カキの鉄板焼き バジル入り

鐵板豆腐蝦

320

Sizzling Shrimps and Tofu

エビと豆腐のXOソース鉄板焼き

鐵板鮮魚塊

360

Sizzling Fish Fillets

新鮮な魚の鉄板焼き

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

馳
名
煲
仔

觸動味蕾。
一鍋到底，
港式作法，



黃金海鮮煲 Assorted Seafood and Pumpkin Casserole

馳名煲仔
Casserole
土鍋煮込料理

芋香排骨煲 300

Taro Spare Ribs Casserole

スペアリブと芋の土鍋煮込み

港式柱侯牛腩煲 美國牛肉

360

Braised Beef Brisket and Scallops Casserole (U.S Beef)

牛ばら肉の土鍋煮込み 広東風味

無錫玉排煲

360

Steamed Spare Ribs with Special Soy Sauce Casserole

スペアリブの土鍋煮込み



澎湖魚干雞球煲

360

Chicken Meatball with Fish Casserole

チキンボールの土鍋煮込み



黃金海鮮煲

380

Assorted Seafood with Pumpkin Casserole

シーフードの土鍋煮込み

鮮蝦咖喱煲

420

Shrimps with Curry Casserole

エビカレーの土鍋煮込み

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

飯
麵
河
粉

在地食材，

百搭主義，

佳餚必備。



海膽香炒飯 Pan-Fried Rice with Sea Urchin

飯、麵、河粉
Rice, Noodles, Rice Noodles
ご飯／麵／フォー

- | | | |
|---|---|-----|
| | 櫻花蝦炒飯
Fried Rice with Sergestid Shrimp
桜エビ入りチャーハン | 260 |
| | 乾炒牛河 紐西蘭牛肉 / 乾炒豬河
Stir-fried Rice Noodle with Beef (NZ Beef) /Pork
牛肉 / 豚肉入りのフォー炒め | 260 |
|  | 南瓜炒米粉
Fried Rice Noodle with Pumpkin
ビーフンのカボチャ蒸し炒め | 260 |
|  | 紫菜炒冬粉
Glass Noodle with Seaweed
のり入りの春雨炒め | 260 |
| | 魚干雞粒香炒飯
Pan-Fried Rice with Sliverfish and Chicken Meatball
チキンボールチャーハン | 260 |
| | 鮮蚵乾拌麵線
Vermicelli with Oysters
牡蠣のまぜそば | 280 |
|  | 海膽香炒飯
Pan-Fried Rice with Sea Urchin
ウニ入りチャーハン | 320 |
|  | 小管蚵仔麵線
Vermicelli Soup with Squid and Oysters
小イカとカキそうめん | 360 |

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

御
品
湯
羹

溫暖入心。
清爽順口，
食材精華，



剝皮辣椒土雞湯 Chicken Soup with Peeled Chill Pepper

御品湯羹
Soup
スープ



澎湖海菜雙丸湯

280

Shrimps and Fish Balls Soup with Seaweed

さかなとエビのつみれ入りワカメスープ

鮮蚶湯 (薑絲 / 紫菜 / 望安酸瓜)

280

Fresh Oyster Soup

Choice of Chop Ginger / Seaweed / Penghu Pickle Flavor

カキスープ (しょうが風味 / のり入り / 漬物のスープ)

香菜皮蛋魚片湯

380

Fish Soup with Century Egg and Coriander

香菜とピーダン入りのさかなスープ

剝皮辣椒土雞湯

460

Chicken Soup with Peeled Chill Pepper

鶏肉の皮むき唐辛子煮込みスープ

現撈鮮魚湯 (薑絲 / 味噌 / 望安酸瓜)

460

Fresh Fish Soup

Choice of Chop Ginger / Miso / Penghu Pickle Flavor

さかなスープ (しょうが風味 / みそ汁 / 漬物のスープ)

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

季
節
時
蔬

健康美味。
特選搭配，
爽嫩口感，



金銀蛋絲瓜

Stir-fried Loofah with Salted Egg and Century Egg

季節時蔬
Vegetable Dish
野菜料理

麻香水蓮莖	220
Stir-fried White Water Snowflake with Sesame Oil	
水蓮菜のごま油炒め	
櫻花蝦高麗菜	220
Stir-fried Cabbage with Sergestid Shrimps	
キャベツの桜エビ炒め	
金銀蛋絲瓜 (季節限定)	260
Stir-fried Loofah with Salted Egg and Century Egg	
(Seasonal Limited)	
へちまの塩漬け卵とピーダン炒め (季節限定)	
鹹蛋嫩苦瓜	260
Stir-fried Bitter Gourd with Salted Egg	
ゴーヤの塩漬け卵炒め	
金沙綠竹筍 (季節限定)	260
Bamboo Shoot with Salted Egg (Seasonal Limited)	
竹の子の塩漬け卵の黄身炒め (季節限定)	
X.O 醬炒花椰菜	280
Fried Cauliflower with X.O Sauce	
ブロッコリーのXOソース炒め	
山藥燴蘆筍 (季節限定)	360
Braised Green Asparagus and Yam(Seasonal Limited)	
山芋とアスパラガスのあんかけ炒め (季節限定)	

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

素食
Vegetarian food
精進料理

黑金蕈菇素蒸餃

100 / 3 入 Three Pieces

Steamed Vegetarian Mushroom Dumplings

きのこのりを蒸し餃子

銀杏燉素羊盅（蛋奶素）

180 / 每盅 Tureen

Vegetarian Lamb Soup with Ginkgo

銀杏と椎茸入り蒸しスープ

清炒時蔬

220

Sautéed Seasonal Vegetables

旬野菜炒め

素烏魚子炒飯（蛋奶素）

220

Vegetarian Prime Mullet Roe Fried Rice

玉子のチャーハン

蕈菇水蓮莖

240

Stir-fried White Water Snowflake with Mushroom

水蓮菜ときこの炒め

蕈菇水蓮莖 Stir-fried
White Water Snowflake
with MushroomS

黑金蕈菇素蒸餃
Steamed Vegetarian
Mushroom Dumplings



素食
Vegetarian food
精進料理

羅漢扒時蔬 Braised Assorted Vegetables 旬野菜のあんかけ炒め	260
果律素蝦球 (原味美乃滋 / 仙人掌 / 金沙) (蛋奶素) Fried Vegetarian Shrimp Balls Choice of Mayo Sauce / Special Cactus Sauce / Salted Eggs 揚げコンニャクのマヨ和 (オリジナル / サボテンの実風味 / 塩漬け卵の黄身炒め)	260
雲耳豆腐煲 Braised Tofu and Fungus Casserole きくらげと豆腐の煮込み	280
百合燴蘆筍 (季節限定) Braised Asparagus and Lily Bulb(Seasonal Limited) ユリ根とアスパラガスのあんかけ炒め (季節限定)	320
和風山藥沙拉 Vegetarian Yam Salad with Japanese Dressing 山芋の和風サラダ	320
三杯帝王菇 King Trumpet Mushroom with Wine, Sesame Oil and Soy Sauce エリンギ油と醤油と酒でイカ煮込み	320
三杯鳳眼猴頭菇 (蛋奶素) Lion's Mane Mushroom with Wine, Sesame Oil and Soy Sauce ヤマブシタケ油と醤油と酒でイカ煮込み	380
養生葷菇玉排湯 Chinese Herbal Mushroom Soup きのこことばいこーのスープ	460

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

甜

點

十分滿足。
甜而不膩，
飯後良伴，

風茹銀耳露 Local Fongru Tea with White Fungus

點心 & 甜點
Snacks and Dessert
スナック / デザート

流沙芝麻球 (芝麻 / 奶黃)

90 / 3 入 3 pieces

Deep-fried Sesame Balls

Choice of Sesame / Creamy Custard

ごま団子 (ごま / カスタード)



澎湖紫菜煎餅

100 / 3 入 3 pieces

Seaweed Pancake

澎湖産のり入り餅

手工燒賣

100 / 3 入 3 pieces

Shu Mai

シューマイ

黑金流沙包

120 / 3 入 3 pieces

Steamed Creamy Custard Bun

カスタードまん



風茹銀耳露

60 / 每盅 Tureen

Local Fongru Tea with White Fungus

白きくらげ入りお汁粉 風茹茶風味

紅豆紫米露

60 / 每盅 Tureen

Black Glutinous Rice with Coconut Milk

タピオカ入りあずきお汁粉

楊枝甘露

80 / 每盅 Tureen

Mango Pomelo Sago

ヨンジーガムロウ

X.O 醬蘿蔔糕

240

Turnip Cake with X.O Sauce

大根もちの XO ソース炒め

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

飲

品

暢快人心。
甘甜順口，
清涼退火，



威士忌 Whisky

	杯 /Glass	瓶 /Bottle
Jim Beam	220	1,800
Jack Daniel's	260	2,200
Balvenie 12 years	320	3,600
Bunnahabhain 12 years	320	3,200
Glenlivet 12 Years	260	2,400
Glenfiddich 12 years	260	2,400
Glenmorangie Original	280	2,600
Glenmorangie Lasanta 12 Years	280	3,200
Glenmorangie Quinta Ruban 12 Years	320	3,600
Macallan 12 years	320	3,600
Macallan 18 years		12,000
Johnny Walker Black Label	260	2,200
Johnny Walker Blue Label		9,800
Singleton 12 years	280	3,200
Singleton 15 years	420	4,500
Spey 12 years	320	3,600
Kavalan Classic	280	3,200
Royal Salute 21 Years		7,500

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

白蘭地 Brandy

杯 /Glass 瓶 /Bottle

V.S.O.P Hennessy/Remy Martin	360	3,800
X.O Hennessy/Remy Martin		9,800

琴酒 Gin

杯 /Glass 瓶 /Bottle

Beefeater	220	1,800
Bombay Sapphire	260	2,200
Gordon's	220	1,800
Hendrick's	320	2,800

伏特加 Vodka

杯 /Glass 瓶 /Bottle

Absolut	220	2,200
Belvedere	260	2,800
Grey Goose	320	3,200
Ciroc	360	3,600

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

龍舌蘭 Tequila

	杯 /Glass	瓶 /Bottle
Jose Cuervo Especial Silver/gold	220	1,800
Jose Cuervo 1800 Anejo	280	3,200
Patron Silver or Reposado	420	4,600
Patron Anejo	460	5,200

蘭姆酒 Rum

	杯 /Glass	瓶 /Bottle
Bacardi	220	1,800
Bacardi black	250	2,200
Bacardi 151	280	2,600
Myers' s Dark	250	1,800

國產酒 Domestic Liquor

	瓶 /Bottle
陳年紹興酒 Shaoxing Wine	820
38 度金門高粱酒 38 % Kinmen Kaoliang Liquor	850
58 度金門高粱酒 58 % Kinmen Kaoliang Liquor	920

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。
The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

啤酒 Beers

	瓶 Bottle (330ml)	瓶 Bottle (600ml)
台灣金牌 Taiwan Gold Beer	80	120
海尼根 Heineken	100	
可樂娜 Corona (355ml)	100	
百威 Budweiser	100	
豪格登 Hoegaarden	150	
健力士 Guinness (Can)	150	

香檳 & 氣泡酒 Champagne & Sparkling

	瓶 /Bottle
House Sparking Wine	1,200
Chandon Brut, Australia	2,600
Chandon Rose, Australia	2,800
Moet Chandon, France	4,500
Moet Chandon, France Rose	5,200

若您有特殊飲食習慣或對某些食物過敏之情形，請事先告知服務人員
Please inform our service staff of any food allergies you may have.

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

All prices are in NT dollars and subject to 10% service charge

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精濃度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精濃度 20% 以上每瓶酌收新台幣 1000 元整。

The corkage charge NT\$500 per bottle under Alc. 20% vol., NT\$1000 per bottle over Alc. 20% vol.

紅葡萄酒 Wine

	杯 /Glass	瓶 /Bottle
House Red Wine	250	1,000
Cono Sur Reserva Cabernet Sauvignon		1,600
ViñaErrázuriz, Cabernet Sauvignon Estate, Chile		1,800
Marchesi de Frescobaldi, Remole(Toscana, IGT), Italy		2,200
Kim Crawford, Pinot Noir, Marlborough , New Zealand		2,800
Domaine CHAMPY , Pinot Noir, Burgundy, France		3,200
Robert Mondavi Winery, Cabernet Sauvignon, Napa Vally, California		3,800

白葡萄酒 White Wine

	杯 /Glass	瓶 /Bottle
House White Wine	250	1,000
ViñaErrázuriz, Sauvignon Blanc Estate, Chile		1,800
Marchesi de Frescobaldi, Albizzia(Chardonna ydiToscana,IGT), Italy		2,200
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, Marlborough , New Zealand		3,200
Domaine CHAMPY, Chablis, Burgundy, France		3,600
Robert Mondavi Winery, Fume Blanc, Napa Vally, California		4,200

精選茗茶
Hot Tea

以人頭計
Charge by person

香片 Jasmine Tea	30
文山青茶 Light Oolong Tea	30
烏龍茶 Oolong Tea	30
鐵觀音 Tie Kuan Yin Tea	30
風茹茶 (無咖啡因) Local Fongru Tea (No Caffeine)	30

果汁
Fresh Juice

杯 /Glass 瓶 /Jug

西瓜汁 Fresh Watermelon Juice	120	280
柳橙汁 Fresh Orange Juice	160	450
奇異果汁 Fresh Kiwi Juice	160	450

汽水
Soft Drinks

罐 Can (330ml) 罐 Can (330ml)

可樂 Coke	100	通寧水 Tonic Water	100
七喜 7 up	100	薑汁汽水 Ginger Ale Soda	100
蘇打水 Soda Water	100		

礦泉水
Mineral Water

瓶 /Bottle

沛綠雅 Perrier (330ml)	120
愛維養 Evian (500ml)	120