



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

新鮮海味，
料理之美，
食藝菊島。

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雜煮

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。

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

滋味絕妙。
豐富呈現，
海味料理，



焗烤鮮活小龍蝦 Baked Lobster

時令海鮮
Seasonal Seafood
旬海鮮料理

鮮活龍蝦 (風味蒜茸 / 廣式上湯 / 酸辣泰式)

時價
current price

Lobster

Choice of Garlic / Braised in Broth / Thai Style

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)

現撈黃斑魚 (新鮮清蒸 / 澎湖高麗菜酸 / 望安酸瓜 / 古早脯香)

時價
current price

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)

現撈石斑魚 (澎湖高麗菜酸 / 望安酸瓜 / 古早脯香 / 樹子鮮露)

時價
current price

Fresh Grouper

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

グルーパー (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)

現撈連子魚 (糖醋 / 五柳枝汁 / 澎湖高麗菜酸 / 樹子鮮露)

時價
current price

Scarbreast tuskfin

Choice of Sweet and Sour Sauce / Five Willow Sauce / Pickled Cabbage /
Tree Seeds

イラ (甘酢あんかけ / 野菜甘酢あんかけ / 漬けキャベツ煮込み / 木の実蒸し)

錢鰻 (蒜子清燉 / 經典三杯 / 藥膳)

時價
current price

Eel Choice of Ginger Flavor / 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)

白腹魚 (香煎 / 新鮮清蒸 / 半煎煮)

時價
current price

Mackerel Choice of Pan-Fried / Steamed / Stewed

鯖 (焼き / シンプル蒸し / 煮込む)

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

滋味絕妙。
豐富呈現，
海味料理，



焗烤鮮小管 Squid with Cheese Baked

時令海鮮
Seasonal Seafood
旬海鮮料理

海味木瓜螺 (X.O 醬 / 廣式白灼 / 酸辣泰式) 280

India Volute

Choice of X.O Sauce / Boiled / Thai Style

巻き貝 (XO ソース炒め / 湯引き / タイ風味)

澎湖明蝦 (雪山鹽焗 / 港式避風塘 / 風味蒜茸 / 鹽蒸) 180 / 隻

Prawn Choice of Special Salted / Typhoon Shelter Style / Garlic / Salted Steaming

澎湖產車エビ (塩釜焼き / ニンニクとチリ炒め / ニンニク蒸し / 塩蒸し焼き)

家鄉鮮蚶 (酥炸 / 風味蒜泥 / 古味) 320

Fresh Oyster Choice of Deep fried / Garlic/Mustard Sauce

カキ (揚げ / ニンニクソース / しょうが酢ソースかけ)

大蝦 (雪山鹽焗 / 港式避風塘 / 風味蒜茸 / 鹽蒸) 380

Shrimps Choice of Special Salted / Typhoon Shelter Style / Garlic / Salted Steaming

エビ (塩釜焼き / ニンニクとチリ炒め / ニンニク蒸し / 塩蒸し焼き)

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 / Saled 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)

鮮活小龍蝦 (風味蒜茸 / 焗烤 / 蟹黃 / 沙拉 / X.O 醬) 640 / 隻

Lobster Choice of Garlic / Baked / Carb Roe / Salad / X.O Sauce

伊勢エビ (ニンニク蒸し / グラタン / カニみそかけ / 冷製・マヨかけ / XOソース炒め)

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)

 涼拌珠螺 300

Screws Salad

小サザエの冷製物

果律鮮蝦球 (原味美乃滋 / 仙人掌) 380

Fried Shrimps Balls Choice of Mayo Sauce / Special Cactus Sauce

揚げクマエビのマヨ和え (オリジナル / サボテンの実風味)

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

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
Appetizer
前菜

 和風養生冰花 (冬季限定)	280
Ice Plant with Japanese Dressing アイスプラントの和風ソースかけ	
泰式拌小品	300
Mixed Seafood Salad in Thai Style シーフード和え物 タイ風味	
酒香醉蝦	300
Drunk Shrimps エビの酒漬け	
泡菜牛腱 (紐西蘭牛肉)	300
Burdock with Kimchi (NZ Beef) 醬油煮込み牛すじ肉・キムチ付き	
紹興雞腿	320
Chicken with Shaoxing Wine 鷄もも肉の紹興酒漬け	

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
Appetizer
前菜

五味軟絲 360

Five-Flavor Squid

イカの五味ソース添え

和風海鮮盤 380

Seafood Salad with Japanese Dressing

和風海鮮サラダ

泰式松阪豬 380

Matsusaka Pork with Thai Style

豚トロのタイ風味ソースかけ

泰式拌小管 380

Squid with Thai Style

小イカの和え物 タイ風味

 水晶冰卷 420

Squid Salad

冷製イカ

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 and 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

香嫩牛肉 (白灼 / 椒麻) (紐西蘭牛肉) 320
Boiled Beef (NZ Beef) Choice of Special Soy Sauce / Peppery & Spicy Sauce
牛肉 (湯引き / 四川風味炒め)

 精選松阪豬 (泡菜 / X.O 醬 / 花菜干) 420
Matsusaka Pork Choice of Kimchi / X.O Sauce/Dried Cauliflower
豚トロ (キムチ炒め / XO ソース炒め / 干しブロッコリー炒め)

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

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

金牌好運香豬腳附麵線 10 人份 (預約限定) 860
Braised Pork Knuckles with Vermicelli (In advance) Large
豚足そうめん

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，



鐵板鮮蚶 Oyster Served on a Sizzling Iron

鐵板料理
Sizzling Iron Plate
鉄板焼き料理

鐵板鮮蚶	300
Oyster Served on a Sizzling Iron Plate カキの鉄板焼き バジル入り	
鐵板蕈菇 (可蛋奶素)	300
Mushroom Served on a Sizzling Iron Plate キノコの鉄板焼き	
鐵板豆腐蝦	320
Shrimps Served on a Sizzling Iron Plate エビと豆腐のXOソース鉄板焼き	
鐵板泡菜雞柳	320
Sautéed Chicken Served on a Sizzling Iron Plate 鶏肉とキムチの鉄板焼き	
鐵板牛柳 (澳洲牛肉)	360
Sautéed Beef Served on a Sizzling Iron Plate (AU Beef) 牛肉の鉄板焼き	

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 Taro Spare Ribs Casserole スペアリブと芋の土鍋煮込み	300
港式柱侯牛腩煲 (美國牛肉) Braised Beef Brisket and Scallops Casserole (U.S Beef) 牛ばら肉の土鍋煮込み 廣東風味	360
無錫玉排煲 Steamed Spare Ribs with Special Soy Sauce Casserole スペアリブの土鍋煮込み	360
 黃金海鮮煲 Assorted Seafood with Pumpkin Casserole シーフードの土鍋煮込み	380
鮮蝦咖哩煲 Shrimps with Curry Casserole エビカレーの土鍋煮込み	420
三杯焗土雞煲 Chicken with Wine, Sesame Oil and Soy Sauce Casserole 鶏の三杯ソース土鍋料理	480

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 240
Fried Rice with Sergestid Shrimp
桜エビ入りチャーハン
- 乾炒牛河（紐西蘭牛肉）／乾炒豬河 260
Stir-fried Rice Noodle with Beef (NZ Beef) /Pork
牛肉／豚肉入りのフォー炒め
-  南瓜炒米粉 260
Fried Rice Noodle with Pumpkin
ビーフンのカボチャ蒸し炒め
-  紫菜炒冬粉 260
Glass Noodle with Seaweed
のり入りの春雨炒め
- 仙人掌炒飯 260
Pan-Fried Rice with Special Cactus Sauce
サボテン実のソース炒めチャーハン
- 廣東炒飯 260
Fried Rice with Cantonese
カントンチャーハン
-  海膽香炒飯 320
Pan-Fried Rice with Sea Urchin
ウニ入りチャーハン
-  小管蚵仔麵線 360
Rice Noodle with Squid and Oyster
小イカとカキそうめん

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，



猴頭菇何首烏雞湯 Chicken Soup with Chinese herbs and Mushrooms Pumpkin

御品湯羹
Soup
スープ

- 猴頭菇何首烏雞湯 200/ 每盅 Tureen
Chicken Soup with Chinese herbs and Mushrooms
鶏とヤマブシタケ入り薬膳蒸しスープ
- 海菜蝦丸魚丸湯 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 / 漬けキュウリ蒸し)
- 南瓜海皇羹 320
Seafood Thick Soup with Pumpkin
海鮮いっぱいのおんかけスープ カボチャ風味
- 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
- 養生葷菇鍋 460
Chinese Herbal Mushroom Soup
キノコ鍋
- 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 / 漬けキュウリ蒸し)

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 Stir-fried White Water Snowflake with Sesame Oil 水蓮菜のごま油炒め	220
櫻花蝦高麗菜 Stir-fried Cabbage with Sergestid Shrimps キャベツの桜エビ炒め	220
蠔油嫩芥藍 Kale with Oyster Sauce カイランのオイスターソース炒め	240
金銀蛋絲瓜 (季節限定) 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)	260
鹹蛋嫩苦瓜 Stir-fried Bitter Gourd with Salted Egg ゴーヤの塩漬け卵炒め	260
金沙綠竹筍 (季節限定) Bamboo Shoot with Salted Egg (Seasonal Limited) 竹の子の塩漬け卵の黄身炒め (季節限定)	260
X.O 醬炒花椰菜 Fried Cauliflower with X.O Sauce ブロッコリーのXOソース炒め	280
山藥燴蘆筍 (季節限定) Braised Green Asparagus and Yam(Seasonal Limited) 山芋とアスパラガスのおんかけ炒め (季節限定)	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.

素食
Vegetarian food
精進料理

- 銀杏燉素羊盅 (蛋奶素) 180 / 每盅 Tureen
Vegetarian Lamb Soup with Gingko
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
水蓮菜ときのこの炒め
- 羅漢扒時蔬 260
Braised Assorted Vegetables
旬野菜のあんかけ炒め

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.

素食
Vegetarian food
精進料理

果律素蝦球 Fried Vegetarian Shrimp Balls with Mayo Sauce 揚げコンニャクのマヨ和	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おんかけ炒め (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
三杯猴頭菇 Mushroom with Wine, Sesame Oil and Soy Sauce ヤマブシタケの三杯ソース炒め煮	380

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，



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

紫菜煎餅 Seaweed Pancake のり入り焼き餅	100 / 3 入 pieces
手工燒賣 Shu Mai シューマイ	100 / 3 入 pieces
X.O 醬蘿蔔糕 Turnip Cake with X.O Sauce 大根もちの XO ソース炒め	240
金牌綠豆糕 Chef's Special Green Bean Cake 綠豆ケーキ	80 / 3 入 pieces
紅豆涼糕 Azuki bean Cake 小豆ケーキ	80 / 3 入 pieces
風茹銀耳露 Local Fongru Tea with White Fungus 白きくらげ入りお汁粉 風茹茶風味	60 / 每盅 Tureen
紅豆紫米露 Black Glutinous Rice with Coconut Milk タピオカ入りあずきお汁粉	60 / 每盅 Tureen
南瓜西米露 Cago with pumpkin タピオカ入りカボチャお汁粉	60 / 每盅 Tureen

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

清涼退火，

甘甜順口，

暢快人心。

Corona
Extra



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

高粱
Kaoliang

	瓶 /Bottle
58 度釀值好澎湖高粱酒 58 % Kaoliang Liquor	920
38 度釀值好澎湖高粱酒 38 % Kaoliang Liquor	850

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	160
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
DB Bortli	1,200
Tosti, Moscato d' Asti (DOCG), Italy	1,600
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

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

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.

精選茗茶 Hot Tea

以人頭計
Charge by person

香片 Jasmine Tear	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

汽水 Soft Drinks

罐 Can (330ml)

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

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.

果汁 Juice

	杯 /Glass	瓶 /Jug
柳橙汁 Fresh Orange Juice	160	450
奇異果汁 Fresh Kiwi Juice	160	450
西瓜汁 Watermelon Juice	160	450

礦泉水 Mineral Water

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

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.