



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。

聚味



CHINA
SPICE

海
派
明
蝦

精選佳餚，
澎湃分享。



海派明蝦餐
Luxurious King Prawn Feast
贅沢海鮮粥コース

NT\$3280（適合 5 人享用）

【季節限定】加價 NT\$999，主餐超值升等

海皇龍蝦粥

中砂鍋 Medium

Luxurious Lobster Congee

ロブスターの海鮮雑煮



澎湖海派明蝦粥

中砂鍋（5 尾明蝦）Medium(5 prawns)

Penghu Prawn Congee

澎湖產車エビ入りの海鮮雑煮

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

夏日冷菜



和風海鮮盤

Seafood Salad with Japanese Dressing

和風海鮮サラダ



蒜泥鮮蚶

Fresh Oyster with Garlic

ゆでカキのニンニクソース

前菜二選一



特製紫菜月亮蝦餅（六片）
**Fried Seaweed Shrimps
Cake (6 pieces)**
のり入りのエビ揚げ餅 (6 枚)

海味澎湖象魚干
**Fried Siganus Argenteus with
Salt & Pepper**
いちやぼしの炒め

肉類三選一



 泰式椒麻雞
Deep-fried Chicken with Thai Style
揚げ鶏モモ肉のスパイシーソースかけ

石鉅燒肉豆腐煲
Braised Octopus and Tofu Casserole
たこと豆腐の土鍋煮込み

 鐵板黑椒牛肉 
Sauteed Beef Served on a Sizzling Iron Plate
ブラックペッパービーフの鉄板焼

 辣味 Spicy  蛋奶素 Ovo-Lacto Vegetarian

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

海鮮二選一



金絲麥片魷魚
**Deep-Fried Squid with
Egg Silk**
酥はイカを揚げる

咖哩滑蛋軟殼蟹
**Soft-Shell Crab with Curry
Flavor**
ソフトカニ．カレー炒め

蔬菜三選一



櫻花蝦高麗菜
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）
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）

 金沙綠竹筍（季節限定）
Bamboo Shoot with Salted Egg
竹の子の塩漬け卵の黄身炒め（季節限定）

本地風味甜點

澎湖珊瑚草凍
Penghu-Style Desserts
澎湖風デザート

私
廚
料
理

新鮮海味，
料理之美，
食藝菊島。

私廚料理
Home-Cooking
自慢料理

福朋主廚黑椒牛小排 17 盎司 

800

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

澎湖產車エビ入りの海鮮雑煮

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.



主廚推薦
Recommend

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.

澎湖明蝦海鮮粥 Penghu Prawn Congee

代
客
料
理

新鮮魚貨，

主廚料理，

鮮活體驗。



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

活跳生猛，
特色調理，
強勁海味。

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）

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）

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 / 木の实蒸し）

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)

Prawn Choice of Special Salted / Typhoon Shelter Style / Garlic

澎湖產車工ビ (塩釜焼き / ニンニクとチリ炒め / ニンニク蒸し)

180 / 隻
-  家鄉鮮蚶 (酥炸 / 風味蒜泥 / 古味 / 豆豉)

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)

320
-  大蝦 (雪山鹽焗 / 港式避風塘 / 風味蒜茸 / 酸辣泰式)

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

工ビ (塩釜焼き / ニンニクとチリ炒め / ニンニク蒸し / タイ風味)

380
-  鮮活小管 (經典三杯 / 金沙 / 清燙 / 焗烤 / 澎湖傳統靠鍋 / 望安酸瓜)

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)

380
-  季節時蟹 (風味蒜茸 / 白片 / 桂花沙茶 / 泰式辣炒)

Seasonal Crabs

Choice of Garlic / Steamed Crab Dice / Braised and Flat Noodles with Curry /

Osmanthus Egg with Shacha / Thai Style with Spicy

新鮮なかに (ニンニク蒸し / / モクセイサーチャーソース / タイ風スパイシー炒め)

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.

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）

280

Fried Seaweed Shrimps Cake (6 pieces)

のり入りのエビ揚げ餅 (6 枚)



時令軟殼蟹（金沙 / 咖喱滑蛋）

280

Soft-Shell Crab

Choice of Salted Eggs / Curry Flavor

ソフトカニ（塩漬け卵の黄身炒め / カレー炒め）



海味澎湖象魚干

320

Fried Siganus Argenteus with Salt & Pepper

いちやぼしの炒め

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）

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

金絲麥片魷魚

420

Deep-Fried Squid with Egg Silk

酥はイカを揚げる

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）



主廚推薦
Recommend

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

活跳生猛，
特色調理，
強勁海味。

綜合生魚片 Sashimi Combination

巧手冷盤
Appetizer
前菜

- 

皮蛋鑲珠螺

Screws Salad with Preserved Egg

サザエのせピータン

300
- 

泡菜牛腱 

Braised Beef Shank with Kimchi (NZ Beef)

牛すね煮込み

320
- 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

360
- 

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
- 

泰式水晶冰卷

Squid Salad with Thai Sauce

タイ風味は冷製イカ

420
- 香沉醉鵝

Goose with Shaoxing Wine

ガチョウ肉の紹興酒漬け

560

 主廚推薦
Recommend  辣味
Spicy

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

熱炒美味，
經典再現，
愛不釋手。



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）

精選子排（京都 / 椒鹽 / 金沙）**300**

Spare Ribs
Choice of Sweet & Sour Sauce / Salt & Pepper / Salted Eggs
スペアリブ（甘酢 / 塩コショウ / 塩漬け卵の黄身炒め）

 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 （白灼 / 椒麻 / 泰式辣炒） **320**

Boiled Beef (NZ Beef)
Choice of Boiled / Peppery & Spicy Sauce / Spicy Fried with Thai Style
牛肉（湯引き / 四川風味炒め / タイ風味）

精選松阪豬（黃金泡菜 / X.O 醬 / 麻油） **420**

Matsusaka Pork
Choice of Kimchi / X.O Sauce/ Sesame Oil
豚トロ（キムチ炒め / XO ソース炒め / ごま油）

金牌蒜香雞 **560 / 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.
本餐廳料理使用的豬肉產地皆來自於台灣 The pork used in this restaurant's cuisine is all from Taiwan
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

星級技藝，
美味盡出，
飲食至味。

鐵板鮮蚶 Sizzling Oysters with Black Pepper Sauce

鐵板料理
Sizzling
鉄板焼き料理

-  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
-  鐵板狗母魚丸 360
Sizzling Penghu Style Fish Balls
ブラックペッパーつみれの鉄板焼
-  鐵板黑椒牛肉  360
Sauteed Beef Served on a Sizzling Iron Plate (NZ Beef)
ブラックペッパービーフの鉄板焼

 主廚推薦  辣味
Recommend Spicy

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

港式作法，
一鍋到底，
觸動味蕾。

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

魚香茄腸煲 320
Braised Chitterlings with Eggplant
ナスと豚挽肉の土鍋煮込み

🌶️ 三杯皮打皮 豬尾巴 360
Braised Pig Tail with Three Cups Sauce Casserole
ぶたのしっぽの甘辛炒め

🌶️ 麻辣獅子頭煲 360
Braised Pork Ball with Spicy Flavor
麻の辛い肉団子の土鍋煮込み

🍷 石鰻燒肉豆腐煲 360
Braised Octopus and Tofu Casserole
たこと豆腐の土鍋煮込み

黃金海鮮煲 420
Assorted Seafood with Pumpkin Casserole
シーフードの土鍋煮込み

石鰻花生燉豬腳 480
Braised Pork Knuckle with Chiton and Peanut
ひざらがいとピーナッツの豚足煮込み

🍷 主廚推薦 Recommend 🌶️ 辣味 Spicy

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.
本餐廳料理使用的豬肉產地皆來自於台灣 The pork used in this restaurant's cuisine is all from Taiwan
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。



海膽蝦仁香炒飯 **Pan-Fried Rice with Sea Urchin and Shrimps**

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

櫻花蝦炒飯 **260**

Fried Rice with Sergestid Shrimp

桜エビ入りチャーハン

乾炒牛河  / 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

三干丁香醬炒米粉 **260**

Fried Rice Roodles with Dried Fish Sauce

小魚ソースの三種類海鮮入り炒めビーフン

豉油皇炒麵 **260**

Fried Noodles with Supreme Soy Sauce

香港風焼きそば

海膽蝦仁香炒飯 **340**

Pan-Fried Rice with Sea Urchin and Shrimps

ウニとエビ入りチャーハン

 小管蚵仔麵線 **360**

Vermicelli Soup with Squid and Oysters

小イカとカキそうめん

 可做全素  主廚推薦
Vegan Recommend

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.

本餐廳料理使用的豬肉產地皆來自於台灣 The pork used in this restaurant's cuisine is all from Taiwan

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
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
280
- 香草海鮮濃湯**
Seafood Soup with Vanilla
ハーブ海鮮ポタージュ
380
- 香根皮蛋魚片湯**
Fish Soup with Century Egg and Coriander
香菜とピーダン入りのさかなスープ
380
- 剝皮辣椒土雞湯**
Chicken Soup with Peeled Chill Pepper
鶏肉の皮むき唐辛子煮込みスープ
460
- 現撈時令鮮魚湯（薑絲 / 味噌 / 望安酸瓜）
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）
460
- 香蒜葷菇土雞湯**
Chicken Soup with Garlic
ニンニクとキノコの鶏スープ
480
- 沙蔘玉竹百菇雞**
Adenophora Stricta and Polygonatum Odoratum Soup
高麗人參とギョクチクの鶏スープ
580



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.

爽
嫩
口
感

特
選
搭
配

健
康
美
味

220

220

260

260

260

260

280

360

 主廚推薦
Recommend

蛋奶素
Ovo-Lacto Vegetarian

若自備酒水需額外酌收酒水服務費，酒精度 20% 以下每瓶酌收新台幣 500 元整，酒精度 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.

Stir-fried Loofah with Salted Egg and Century Egg

素食
Vegetarian food
精進料理

-  銀杏燉素羊盅
Vegetarian Lamb Soup with Ginkgo
銀杏と椎茸入り蒸しスープ
180 / 每盅 Tureen
-  清炒時蔬
Sautéed Seasonal Vegetables
旬野菜炒め
220
-  素烏魚子炒飯
Vegetarian Prime Mullet Roe Fried Rice
玉子のチャーハン
220
-  菠蘿咕咾肉
Sweet and Sour Pork with Pineapple
大豆ミート唐揚げのケチャップ和え
240

獅子頭白菜煲
Braised Vegetarian Pork
Ball with Vegetable

菠蘿咕咾肉
Sweet and Sour Pork
with Pineapple



素食
Vegetarian food
精進料理

-  果律素蝦球（原味美乃滋 / 仙人掌）
Fried Vegetarian Shrimp Balls
Choice of Mayo Sauce / Special Cactus Sauce
揚げコンニャクのマヨ和（オリジナル / サボテンの実風味）
260
-  雲耳豆腐煲
Braised Tofu and Fungus Casserole
きくらげと豆腐の煮込み
280
-  獅子頭白菜煲
Braised Vegetarian Pork Ball with Vegetable
肉団子と白菜煮込み
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
-  三杯鳳眼猴頭菇
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

 辣味 Spicy  全素 Vegan  蛋奶素 Ovo-Lacto Vegetarian

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

飯
後
良
伴
，

甜
而
不
膩
，

十
分
滿
足
。

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



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

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

手工鮑魚燒賣

108 / 3 入 3 pieces

Abalone Shu Mai

手作り鮑焼売



澎湖花生蛋糕

120 / 3 入 3 pieces

Penghu Peanut Cake

澎湖産ピーナツケーキ

黑金流沙包

120 / 3 入 3 pieces

Steamed Creamy Custard Bun

カスタードまん



主廚推薦
Recommend

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。

威士忌
Whisky

	杯 /Glass	瓶 /Bottle
Jim Beam	220	1,800
Jack Daniel's	260	2,200
Balvenie 12 years	360	3,800
Bunnahabhain 12 years	320	3,200
Glenlivet 12 Years	260	2,400
The Glenlivet Founder's Reserve	260	2,200
The Glenlivet Excellence	360	3,800
The Glenlivet 15 Years	420	4,500
The Glenlivet 18 Years	620	6,800
Ballantine's 12 years	220	2,200
Ballantine's 17 years	420	4,800
Macallan 12 years	360	3,800
Johnny Walker Black Label	260	2,400
Johnny Walker Blue Label	980	9,800
Singleton 12 years	320	3,200
Singleton 15 years	420	4,800
Kavalan Classic	320	3,200
Royal Salute 21 Years	620	7,500
Aberlour Double Cask Matured 12 Years	360	3600
Aberlour A'BUNADH	520	5200

白蘭地 Brandy		
	杯 /Glass	瓶 /Bottle
V.S.O.P Hennessy/Martell	320	3,600
Martell Noblige	460	4,600
Martell Cordon Blue	720	9,800
X.O Hennessy/Remy Martin	980	12,800

琴酒 Gin		
	杯 /Glass	瓶 /Bottle
Beefeater	220	1,800
Beefeater 24	360	4,200
Bombay Sapphire	260	2,200
Hendrick's	320	2,800
Monkey 47	320	3,600

伏特加 Vodka		
	杯 /Glass	瓶 /Bottle
Absolut	220	2,200
Absolut Flavour Citro, Raspberri ,Apeach	260	2,800
Absolut Elyx	320	3,200
Belvedere	360	3,600
Grey Goose	360	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
Olmecca Reposado or Alots Plata	280	3,200
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
Myers's Dark	250	1,800
Havana Club Anejo 3 Anos	250	1,800
Havana Club Anejo 7 Anos	280	2,800

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	
Seppelt NV Fleur de Lys Sparking	1,800	
Perrier Jouet Grand Brut	4,500	
Perrier Jouet Blason Rose	5,600	
Perrier Jouet Belle Epoque	12,000	

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
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
普洱 Pu-erh Tea	50

果汁
Fresh Juice

杯 /Glass 壺 /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