主廚推薦 Signature Dish シェフのおすすめ

手拆蟹肉干貝煎麵（例）NT$1,380

Fried Noodles Crab Meat and Dried Scallop

蟹肉と干し貝柱入り焼きそば

煎封薑蔥焗紅鱒（例）NT$988

Pan-Fried Red Grouper with Spring onion & Ginger slices

アカハタの葱生姜炒め

黑蒜蔥燒牛柳粒（例）NT$888

Stir-fried Beef Tenderloin Cubes with Black Garlic Scallion

牛ヒレサイコロカットの黒ニンニクとネギ炒め

花膠蝦球撈飯（位） NT$488

Braised Fish Maw and Prawn Balls with Rice

フカヒレと海老ボール入りあんかけご飯（一人前）

日月魚木瓜盅（位） NT$380

Double boiled soup with pork rib & fresh almond in papaya bowl (individual)

シグネシャーパパイヤボウルスープ（一人前）

五辛蔬 Vegan ヴィーガン

蔬食 Vegetarian ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む

含堅果 Contains Nuts ナッツを含む

含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む

辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

主廚推薦 Signature Dish シェフのおすすめ

金湯干貝全蟹粥(例) NT$1,580

Braised Live Crab Congee with Scallop in Pumpkin Soup

渡り蟹と帆立貝の煮込みお粥 かぼちゃスープ仕立て

XO醬活蟹粉絲煲 (例) NT$1,380

Braised Live Crab with Vermicelli with XO Sauce in Casserole

XO醤入り土鍋 渡り蟹と春雨煮込み

爐烤煙燻肋排 (6 個) NT$888

Roasted Smoked Pork Ribs

燻製ポークリブのロースト

松露海鮮五蔬飯 (例) NT$688

Fried Seafood Rice with Five Vegetable & Truffle Oil

五種野菜入りシーフード炒飯 トリュフオイル仕立て

海味干貝蝦皇湯（位） NT$ 388

Double-Boiled Shrimp Soup with Fresh Scallops

海老と帆立貝入りダブルスープ（一人前）

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

鮑、參 Abalone, Sea Cucumber アワビ、ナマコ

金鼎花菇燴花膠（位） NT$1,288

Braised Fish Maw with Mushroom in Oyster Sauce (Individual)

オイスターソースで煮込んだ魚の浮袋とキノコ（一人前）

金鼎花菇燴日本刺參（位） NT$1,288

Braised Sea Cucumber with Mushroom in Oyster Sauce (Individual)

オイスターソースで煮込んだナマコとキノコ（一人前）

金鼎花菇極品三頭鮮鮑（位） NT$1,288

Braised Fresh Abalone with Mushroom in Oyster Sauce (Individual)

オイスターソースで煮込んだアワビとキノコ（一人前）

金鼎桃泉一品煲（例）4人份 NT$5888

Braised Assorted Luxury Seafood in Casserole (Serves 4)

贅沢海鮮の煮込み（4人前）

> **花膠、刺參、鮑魚、鵝掌、虎蝦**
>
> Fish Maw, Sea Cumber, Abalone, Goose Web, Tiger Prawn
>
> 魚の浮袋、ナマコ、アワビ、ガチョウの足、ブラックタイガー海老（4人前）

五辛蔬 Vegan ヴィーガン

蔬食 Vegetarian ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む

含堅果 Contains Nuts ナッツを含む

含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む

辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

開胃菜 Appetizer 前菜

老醋繽紛海蜇頭 (例) NT$488
Jellyfish Head with Aged Vinegar
クラゲの古醸酢和え

冰鎮玫瑰醉雞捲 (例) NT$488
Chilled chicken roll with rose wine
冷製マリネチキンのロール

鮮果烏魚子脆筒 (例) NT$488
Mullet Roe with green apple in crispy cone
青りんごのカラスミクリスプコーン

辣酒九孔鮑(例) NT$ 488
Marinated Abalone with Spicy Wine Sauce
鮑の辛口酒漬け

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

粵式燒味 Cantonese Barbecue Specialties 広東焼き物の特選

樟木迷迭煙燻鴨：一鴨三吃 NT$2688 (限量提供)
需提前一天預訂

Smoked Roasted Duck ：Served in Three Ways (Limited offer)
Requires 1 day advanced order

宝箱入りスモークローストダック：一羽三味 (数量限定)
1日前に予約が必要です

第一吃｜金磚糖蘸片皮鴨：搭配金桔糖

First course ｜ Duck skin with kumquat sugar

第一の食べ方｜金柑飴をつけた北京 ダック
（キンカンカットシュガー添え）

第二吃｜片鴨捲

Second Course｜Sliced Duck Meat Wrapped with Pancakes

第二の食べ方｜北京ダックロール

> 鴨醬、小黃瓜、青蔥、紅甜椒、蜂巢蛋酥、多力多滋、
> 餅皮(原味/刺蔥)
>
> Duck sauce, Cucumber,
> Spring onion, Bell pepper, Fried egg floss, Doritos,
> pancakes (Plain / Scallion)
>
> ダックソース、きゅうり、ねぎ、赤パプリカ、蜂の巣卵のパイ、
> ドリトス、皮 (プレーン/ アサツキ)

第三吃｜ 豆角鴨絲米線湯

Third course｜Duck soup with rice noodles

第三の食べ方：タマリンド入り鴨肉の米線スープ

五辛蔬 Vegan ヴィーガン
蔬食 Vegetarian ベジタリアン
奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食
含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む
含堅果 Contains Nuts ナッツを含む
含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む
辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

粵式燒味 Cantonese Barbecue Specialties
広東焼き物の特選

廣式燒味雙拼：燒鴨、醉雞捲(例) NT$888

BBQ combination with two selections:
Roasted duck, Chilled chicken roll with rose wine

広東焼き物の二種盛り：
ローストダック、冷製マリネチキンのロー

碳燒橙酒叉燒皇(6塊) NT$688

Barbecued pork with Cointreau sauce

炭火焼きコアントロとハチミツのチャーシュー

脆皮燒肉磚 (6塊) NT$588

Crispy Roast Pork

BBQクリスピーローストポーク

馬告明爐桂花燒鴨 (例) NT$588

Cantonese Style Roasted Duck with Makaw Pepper

マガオ風味の桂花ローストダック

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

海鮮活物 Live Seafood 生きる海鮮

龍虎班 100克 / NT$300

Live Pearl Grouper

龍虎ハタ

紅蟳 100克 / NT$350

Mud Crab

紅蟹

波士頓龍蝦 100克 / NT$380

Boston Lobster

ボストンロブスター

筍殼魚 100克 / NT$280

Marble Goby

ハタマーブルゴビー

澎湖海魚 時價 / Market Price / 時価

Penghu Local Fish

澎湖鮮魚

請選擇作法：清蒸、蔭豉油、金銀蒜

Please choose the following methods :
Steamed、Black bean soy sauce、
Garlic Sauce with Salted Egg Yolk

以下の作り方をお選びください:
蒸し、濃口醤油、ガーリックソース

五辛蔬 Vegan ヴィーガン

蔬食 Vegetarian ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む

含堅果 Contains Nuts ナッツを含む

含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む

辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

羹湯料理 Soup スープ

花膠濃湯煲土雞 (例) NT$1,680

Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw

魚の浮袋入り鶏白湯のダブルスープ

銀蘿濃白鮮魚湯 (例) NT$ 588

Fresh Fish Soup with Radish

鮮魚と大根の煮込みスープ

每日精選老火例湯（2 - 4人） NT$488

Soup of The Day (Serves 2 - 4)

本日のおすすめスープ（2 - 4名様用）

鮑魚瑤柱燉雞湯 (位) NT$428

Double- Boiled Chicken Soup with Abalone and Scallops

鮑と干しホタテ入り鶏の蒸しスープ（一人前）

蟹肉花膠芙蓉羹（位） NT$358

Crab Meat Soup with Fish Maw Thick Soup (Individual)

魚の浮袋入りカニ肉の煮込みスープ（一人前）

松茸菜膽燉山藥｛素｝(位) NT$288

Vegetables soup with matsutake and yam (induvial)

松茸と山芋のスープ（一人前）

五辛蔬 Vegan ヴィーガン

蔬食 Vegetarian ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む

含堅果 Contains Nuts ナッツを含む

含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む

辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

肉類佳餚 Meat Dishes 肉料理

大漠風沙脆皮雞　半隻 NT$788 / 全隻 NT$1,288

Deep-Fried Chicken with Crispy Garlic (Half/Whole)

ガーリックチキンの唐揚げ（ハーフ/フル）

炙燒慢燉和牛頰 (例) NT$1,080

Braised Wagyu Beef Cheek with Soy Sauce

和牛頬肉の醤油煮込み

紅燒牛腩煲（例） NT$980

Braised Beef Brisket in Clay Pot

牛バラの醤油煮込み

尖椒野菌牛菲粒(例) NT$880

Stir-Fried Beef Cubes with Mushrooms and Chili

牛フィレサイコロステーキとマッシュルームの炒め

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

肉類佳餚 Meat Dishes 肉料理

仙楂陳醋雪花骨 (例) NT$688

Wok fried pork ribs with age vinegar

ポークリブの熟成ビネガー炒め

X.O蒜子菜干雞球煲 (例) NT$ 688

Braised Chicken with Dried Cauliflower in X.O sauce

X.O.醤入り土鍋 チキンと干しカリフラワー煮込み

牛肝菌薑蔥松阪豬(例) NT$680

Stir-Fried Matsusaka Pig with Porcini, Ginger and Scallion

生姜と葱入り豚トロとポルチーニの炒め

糖醋津果咕咾肉 (例) NT$480

Sweet & sour pork fillet with fruit vinegar

フルーツビネガーの甘酢ポークフィレ

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

海鮮料理 Seafood かいせんりょうり

家鄉活蟹蒸肉餅 (例) NT$1,380

Steamed Live Crab with Pork Meat Pie with Home-made Sauce

紅蟹と豚肉入り手作り蒸しミートパイ

牛油胡椒焗活蟹 (例) NT$1,380

Baked Live Crab with Butter and Black Pepper

渡り蟹の焦がしバター黒胡椒焼き

X.O 醬大蝦粉絲煲（例） NT$1,280

Braised Prawn with Vermicelli with X.O Sauce in Casserole

X.O 醤入り土鍋 海老春雨煮込み

西施醋溜魚片 (例) NT$788

Sauteed Fish Slices in Vinegar Gravy

魚の甘酢炒め

生菜蝦鬆 (例) NT$500

Sautéed Minced Shrimp with Lettuce Wraps

海老のすり身のレタス包み

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

海鮮料理 Seafood かいせんりょうり

蜜茶香煎龍魚排(例) NT$1,088

Pan-fried toothfish with Biluochun Green Tea sauce

タラのソテーピールオチユンソース仕立て

柚子蜜金網鮮蝦球（6顆） (例) NT$1,088

Wok-Fried Crispy Prawns with Pomelo Sauce (6 pieces)

白エビフライ炒めポメロとハチミツ風味（6個）

龍湯油泡虎蝦球（6顆） NT$980

Braised Live Crab Congee with Scallop in Pumpkin Soup

ブラックタイガー海老ボールのロブスターソース炒め

肉末薏米燒海參(例) NT$980

Braised Sea Cucumber with Minced Pork and Asian Barley

ハト麦入りナマコと豚そぼろの煮込み

薑蔥豉椒焗海蝦 (例) NT$888

Stir-Fried Shrimp with Bean Peppers Sauce

海老の豆板醤炒め

五辛蔬 Vegan ヴィーガン

蔬食 Vegetarian ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む

含堅果 Contains Nuts ナッツを含む

含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む

辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

海鮮料理 Seafood かいせんりょうり

燒腩龍膽煲 (例) NT$880

Stewed Pork and Fish Fillet with Soy Sauce in Stone Pot

豚肉とタマカイ入りの醤油煮込み

蒜子鮑魚雞球煲 (例) NT$880

Braised Abalone and Chicken with Garlic in Casserole

鮑と鶏肉のにんにく煮込み

蟹黃海鮮豆腐煲 (例) NT$788

Braised seafood & crab roe with tofu

海鮮と豆腐入り蟹卵煮込む

海鮮紅油抄手(8顆) NT$380

Steamed Seafood Wonton with Spicy Sauce (8 Pcs)

海鮮紅油ワンタン (8個)

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

主食精選 Rice & Noodles 主食の厳選

濃湯海皇撈飯（例） NT$580

Braised Rice with Seafood and Conpoy in Thick Soup

濃厚スープ入り乾貝と海鮮あんかけご飯

勁醬干貝酥爆炒蘿蔔糕 (例) NT$458

Fried radish cakes with dried scallops in X.O. sauce

大根もちと干しホタテのX.O.ソース炒め

北菇滑雞煲仔飯（例） NT$360

Braised Chicken and Mushroom Casserole Rice

干し椎茸と鶏肉の土鍋ご飯

香椿野菌蔬炒飯（例） NT$388

Stir-Fried Rice with Mushrooms in Chinese Toon Sauce

香椿ソースとキノコ入りチャーハン

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

主食精選 Rice & Noodles 主食の厳選

特色牛頰煲仔飯（例） NT$580

Signature Braised Beef Cheek Casserole Rice

特製牛ほほ肉の土鍋ご飯

海皇鮑汁兩面黃（例） NT$680

Pan-Fried Noodles with Mixed Seafood and Mushroom in Abalone Sauce

きのこ入り広東風海鮮焼きそば

蝦皇湯菌菇伊府麵 (例) NT$580

Simmered E-Fu Noodles with Shrimps and Mushrooms

エビとキノコの伊府麺炒め

桃泉烏魚子炒飯（例） NT$520

Tao-Quan Mullet Roe Fried Rice

カラスミ入り桃泉チャーハン

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

嚴選蔬食 Vegetarian Selection
嚴選野菜

銀杏百合鮮蘆筍｛可素食｝(例) NT$480
Braised Ginkgo, Lily Bulbs and Fresh Asparagus
銀杏と百合根とアスパラガスの炒め

金湯娃娃菜(例) NT$428
Braised baby cabbage in pumpkin broth
ベビー白菜とパンプキンブロス煮込

欖菜乾煸四季豆｛可素食｝(例) NT$388
Wok-fried beans with olive vegetables
オリーブとインゲン豆の炒め

季節時蔬｛可素食｝(例) NT$380
Seasonal Vegetables ｛Vegetarian Option Available｝
季節の野菜炒め｛ベジタリアン対応可｝

> 請選擇作法：牛肝菌、金銀蛋、清炒、蒜味
> Please choose the following methods :
> Porcini、 Salty egg & yolk egg 、Garlic
> 以下の作り方をお選びください：
> ポルチーニ、卵の塩漬け、炒め、ニンニク

腐乳枝竹雜菜煲｛可素食｝(例) NT$680
Mixed Vegetables with Fermented Bean Curd and Bean Curd Sticks in Casserol
腐乳と干し竹の子入り野菜土鍋（ベジタリアン対応可能）

五辛蔬 Vegan ヴィーガン
蔬食 Vegetarian ベジタリアン
奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食
含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む
含堅果 Contains Nuts ナッツを含む
含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む
辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

桃泉精選港式點心(僅限中午提供)
Dim Sum Selection(Lunch Only)
桃泉特選香港点心（昼のみ提供）

晶靚蝦餃(3入) NT$ 288

Crystal Shrimp Dumplings (Har Gow)

海老蒸し餃子（ハーガウ）

彩皮燒賣集錦 (單籠4入) NT$228

干貝燒賣(綠皮)、鮑魚燒賣(黃皮)】

Scallop Seafood Siu Mai (Green Wrapper) ,
Abalone Pork Siu Mai (Yellow Wrapper)

帆立貝と海鮮入り焼売（緑色の皮）
鮑と豚肉入り焼売（黄色の皮）

蜂巢玉帶酥 (2入) NT$198

Crispy Honeycomb Scallop Puff Pastry

帆立貝の蜂の巣仕立てパイ

豪皇鮮竹卷 (2入) NT$168

Steamed Bean Curd Skin Rolls with Scallop

帆立貝入り湯葉巻き蒸し

水晶翡翠餃(素食可) (3入) NT$138

Crystal Spinach Dumplings (Vegetarian)
Filled with Spinach, Bamboo Shoots and Shiitake Mushrooms

翡翠蒸し餃子（ベジタリアン）
ほうれん草・たけのこ・しいたけ入り

羅漢素餃(素食可)(3個) NT$138

Lo Han Vegetarian Dumplings

羅漢斎入り蒸し餃子

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

桃泉精選港式點心(僅限中午提供)
Dim Sum Selection(Lunch Only)
桃泉特選香港点心（昼のみ提供）

韭黃鮮蝦腐皮捲 (3捲) NT$228

Deep fried bean curd skin with shrimps & leeks

海老とニラの湯葉巻き

上湯雞汁圓籠包 (每籠3顆) NT$198

Pork dumplings in chicken broth

鶏スープ入り豚肉小籠包（3個）

蠔皇醬香蒸鳳爪 NT$188

Steamed chicken feet with oyster sauce

鶏爪のオイスターソース蒸し

櫻花蝦金磚蘿蔔糕 NT$168

Sweet & sour pork fillet with fruit vinegar

フルーツビネガーの甘酢ポークフィレ

酥炸蠔皇雪梨果 (3個) NT$198

Fried glutinous pork dumplings(3 pieces

豚肉入り揚げ梨餅

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

甜點 Dessert デザート

洛神櫻花銀耳露(位) NT$180
Sweet White Fungus with Roselle (Individual)
ローゼル入り白きくらげスープ（一人前）

楊枝甘露(位) NT$150
Mango Sago with Pomelo (Individual)
マンゴーとポメロのスープ（一人前）

芋奶西米露（位) NT$180
Sweet Taro and Sago with Milk (Individual)
タロイモタピオカミルク（一人前）

龍皇杏露燉燕窩(位) NT$268
Bird's Nest Soup with Almonds Cream (Individual)
ツバメの巣入り杏仁スープ（一人前）

桂花水晶凍(3顆) NT$188
Crystal Osmanthus Jelly
桂花ゼリー

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

午間套餐 Lunch set menu ランチセット

NT$1,380+10% Service charge

迎賓五味品

Chef's Selected Appetizer Platter

ウェルカム五味盛り合わせ

繽紛海蜇頭、玫瑰醉雞捲、五味九孔鮑、蜜汁叉燒皇、琥珀核桃

Jellyfish Head, Chicken Roll, Baby Abalone with Cocktail Sauce
Barbecued Pork, Honey Walnut

クラゲの古酢和え、冷製マリネチキンロール、鮑、炭火焼きチャーシュー
コアントローソース、琥珀くるみ

日月魚木瓜盅

Double Boiled Soup with Pork Rib & Fresh Almond in Papaya Bowl

シグネシャーパパイヤボウルスープ

三蔥頭抽牛菲粒

Sautéed Beef Tenderloin Cubes with Triple Onions

牛フィレと葱の頭抽醤油炒め

麒麟白玉海石斑

Steamed Grouper Fillet with Ham & Radish

タマカイとハムの大根蒸し

海皇瑤柱撈飯

Fried Rice with Dried Scallops and Seafood in Supreme Sauce

海鮮と干し貝柱のあんかけご飯

松露炒蘆筍

Sautéed Asparagus with Truffle

アスパラガスのトリュフ炒め

青檸雪葩山粉圓

Lemon Sorbet with Basil Seeds

バジルシード入りライムソルベ

四季鮮果盤

Seasonal Fruit Plate

季節のフルーツ

五辛蔬 Vegan ヴィーガン

蔬食 Vegetarian ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む

含堅果 Contains Nuts ナッツを含む

含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む

辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

桃 套餐

" Tao Set " Menu
桃セットメニュー

NT$2,880+10%
Service charge

迎賓五味品

Chef's Selected Appetizer Platter

ウェルカム五味盛り合わせ

鮮果烏魚子脆筒、煙燻桂花鴨、橙酒叉燒皇、梅醋海蜇頭、醉雞捲

Mullet Roe with Green Apple in Crispy Cone, Cantonese Style
Roasted Duck with Makao Barbecued Pork with Cointreau Sauce,
Jellyfish Head with Age Vinegar
Chilled Chicken Roll

青りんごのカラスミクリスプコーン、スモーク桂花ダック、炭火焼きコアントロとハチミツのチャーシュー、クラゲの古醸酢和え、冷製マリネチキンのロールス

日月魚木瓜盅

Double Boiled Soup with Pork Rib & Fresh Almond in Papaya Bowl

シグネシャーパパイヤボウルスープ

柚子蜜金網虎蝦球

Wok Fried Crispy King Prawns with Pomelo

白エビフライ炒めポメロ風味

豆撈翠玉松阪豬

Fried Matsusaka Pork Neck with Black Bean Sauce

トントロの黒豆ソース炒め

蔭豉油蒸龍膽魚

Steamed Giant Grouper in Scallion Oil

ネギ油で蒸したハタ

鮑仔鹹魚雞米炒飯

Fried Rice with Minced Chicken, Abalone, and Salted Fish

アワビと鶏ひき肉と塩魚のチャーハン

青檸雪葩楊枝甘露

Mango Pomelo Sago with Homemade Ice Cream

マンゴーとポメロのタピオカ手作りアイスクリーム添え

桃泉四季鮮果盤

Tao-Quan Seasonal Fruit Plate

桃泉の季節フルーツプレート

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

泉 套餐

"Quan" Set Menu
泉セットメニュー

NT$3,380+10%
Service charge

迎賓五味品

Chef's Selected Appetizer Platter

ウェルカム五味盛り合わせ

鮮果烏魚子脆筒、煙燻桂花鴨、橙酒叉燒皇、梅醋海蜇頭、藤椒牛百頁

Mullet Roe with Green Apple in Crispy Cone, Cantonese Style
Roasted Duck with Makao Barbecued Pork with Cointreau Sauce,
Jellyfish Head with Age Vinegar
Shredded Beef Tripe in Home Made Chili Sauce

青りんごのカラスミクリスプコーン、スモーク桂花ダック、炭火焼きコアントロとハチミツのチャーシュー、クラゲの古醸酢和え、
自家製チリソースの牛ハチノス細切り

金湯火炯一品蔘

Braised Premium Sea Cucumber in Golden Broth

極上なまこの金湯煮込み

花雕玉液龍蝦

Braised Crispy King Prawns with Huadiao Wine

エビ花雕酒で煮込み

尖椒野菌牛菲粒

Stir-Fried Beef Cubes with Mushrooms and Chili

サイコロステーキとマッシュルームのチリ炒め

港式脆菇龍魚

Hong Kong-Style Fried Toothfish with Mushrooms

香港スタイルのキノコ入りすずきのソテー

鮑魚臘味煲仔飯

Steamed Rice with Cantonese Sausage

広東ソーセージ入りの蒸しご飯

龍皇杏露燉燕窩

Bird's Nest Soup with Fresh Almonds

ツバメの巣入り杏仁スープ

桃泉四季鮮果盤

Tao-Quan Seasonal Fruit Plate

桃泉の季節フルーツプレート

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

素食套餐 Vegetarian Set Menu 精進セットメニュー

NT$1,880+10% Service charge

迎賓拼盤

Welcome Appetizer

ウェルカムディッシュ盛り合わせ

蟲草撈雙菇、欖菜四季豆、胡麻烤山藥、翠綠石榴球、琥珀蜜核桃

Cordyceps Mushrooms, Pickled Beans, Flax Roasted Yam
Emerald Pomegranate Balls, Amber Honey Walnuts

冬虫夏草と二種類のキノコ、ピクルスしたインゲン豆、
ゴマ風のロースト山芋、エメラルドのザクロボール、砂糖がけくるみ

滋補松茸菜膽燉山藥

Matsutake Soup with Mushroom, Baby Cabbage & Yam

マツタケ、ベビーキャベツ、山芋入りスープ

糖醋琵琶豆腐酥

Sweet and Sour Tofu

甘酢風の豆腐パイ

翡翠蘆筍素玉捲

Wok Fried Asparagus and Winter Melon

アスパラガスと野菜の炒め巻き

田園碧綠素紅茄

Braised Tomato and Mixed Vegetables

野菜トマト煮込み

香椿野菌蔬炒飯

Stir-Fried Rice with Mushrooms & Vegetables

キノコ入りチャンチンソース添えチャーハン

雪葩愛玉香茅凍

Sweet Ayu with Lemongrass Jelly and Sherbets

愛玉とレモングラスのゼリー

桃泉四季鮮果盤

Tao-Quan Seasonal Fruit Plate

桃泉の季節フルーツプレート

五辛蔬 Vegan ヴィーガン

蔬食 Vegetarian ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む

含堅果 Contains Nuts ナッツを含む

含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む

辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

百合 桌菜 Lily Table Menu
百合 テーブルニュー

每桌10位
10 people per table

NT$23,800+10%
Service charge

迎賓珠寶盒

Assorted Appetizer Jewelry Box

ウェルカムジュエリーボックス

繽紛田園蔬、紅茶蜜栗子、桑葚青木瓜、話梅釀南瓜

Vegetables, Honey Chestnuts with Black Tea
Green Papaya with Mulberry Sauce, Pickle Pumpkin in Plum Dressing

カラフルなガーデン野菜、紅茶のハチミツ栗、桑の実と青パパイヤ
梅干し入りカボチャ漬け

迎賓美饌五單盤

Welcome Delicacies Five-Plate Set

前菜五品盛り

煙燻桂花鴨、玫瑰豉油雞、梅醋海蜇頭、澄酒叉燒皇、焦糖烏魚子

Cantonese Style Roasted Duck, Cantonese Style Soy Sauce Chicken
Jellyfish Head with Age Vinegar,
Barbecued Pork with Cointreau Sauce, Caramel Mullet Roe

スモーク桂花ダック、ローズオイルチキン、クラゲの古醸酢和え
オレンジシュチャーシュー、キャラメルフルーツカラスミ

日月魚木瓜盅

Double Boiled Soup with Pork Rib & Fresh Almond in Papaya Bowl

シグネシャーパパイヤボウルスープ

柚子蜜金網虎蝦

Wok-Fried Crispy White Prawns with Pomelo

白エビフライ炒めポメロ風味

田園椒汁戰斧豬

Braised Pork Chops with Vegetables in Chili Sauce

豚リブと野菜のチリソース煮込み

翠玉醬爆炒雙鮮

Stir-Fried Seafood with X.O Sauce

海鮮の X.O ソース炒め

五辛蔬 Vegan ヴィーガン
蔬食 Vegetarian ベジタリアン
奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食
含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む
含堅果 Contains Nuts ナッツを含む
含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む
辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

豉油玉露龍虎斑

Steamed Tiger Grouper with Black Bean Oil & Soya Sauce

龍虎ハタの黒豆オイル醤油蒸し

瑤柱鮑魚嫩時蔬

Braised Abalone Slice and Dry Scallop Serve with Vegetables

ハム入りのフカヒレスープ

浦鰻櫻蝦糯米飯

Glutinous Rice with Grilled Eel & Sakura Shrimps

鰻と桜エビのおこわ

山粉圓楊枝甘露

Braised Crispy King Prawns with Huadiao Wine

マンゴーとポメロのタピオカ

桃泉四季鮮果盤

Tao-Quan Seasonal Fruit Plate

桃泉の季節フルーツプレート

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

水仙桌菜 Narcissu Table Menu 水仙 テーブルメニュー

每桌10位
10 people per table

NT$30,800+10%
Service charge

迎賓珠寶盒

Assorted Appetizer Jewelry Box

ウェルカムジュエリーボックス

繽紛田園蔬、紅茶蜜栗子、桑葚青木瓜、話梅釀南瓜

Vegetables, Honey Chestnuts with Black Tea
Green Papaya with Mulberry Sauce, Pickle Pumpkin in Plum Dressing

カラフルなガーデン野菜、紅茶のハチミツ栗、桑の実と青パパイヤ
梅干し入りカボチャ漬け

迎賓美饌五單盤

Tao-Quan Delicacies Five-Plate Set

桃泉美味五品盛り

鮮果烏魚子脆筒、煙燻桂花鴨、梅醋海蜇頭、醉雞捲、脆皮燒肉磚

Mullet Roe with Green Apple in Crispy Cone,
Cantonese Style Roasted Duck, Jellyfish Head with Age Vinegar,
Chilled Chicken Roll, Crispy Pork in Shaoxing Chinese Wine

青りんごのカラスミクリスプコーン、スモーク桂花ダック、
クラゲの古醸酢和え冷製、マリネチキンのロール、
紹興風クリスピーローストポークのパリパリ焼き

極品清燉佛跳牆

Premium Double-Boiled Buddha Jumps Over the Wall Soup

極上佛跳牆（ぶっちょうしょう）

樟木迷迭煙燻鴨（一鴨二吃)

Roasted Duck Served in Two Ways

スモークローストダック：一羽二味

第一吃｜金磚糖蘸片皮鴨：搭配金桔糖
First Course: Crispy Duck Skin with Kumquat Sugar
第一の食べ方：金柑飴をつけた北京ダック

第二吃｜片鴨捲
(鴨醬、小黃瓜、青蔥、紅甜椒、蜂巢蛋酥、多力多滋)
Second Course: Sliced Duck Wrapped with
DoughDuck sauce, Cucumber, Spring Onion,
Red Bell Peppers, Fried Egg Floss, Doritos
第二の食べ方：北京ダックロール
ダックソース、きゅうり、ねぎ、赤のパプリカ、
蜂の巣卵のパイ、ドリトス

五辛蔬 Vegan ヴィーガン
蔬食 Vegetarian ベジタリアン
奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食
含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む
含堅果 Contains Nuts ナッツを含む
含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む
辛辣 Spicy 辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

蒜蓉肉糜蒸龍蝦

Steamed Lobster with Minced Pork and Garlic

ニンニクと豚ひき肉の蒸しロブスター

桃泉招牌脆皮雞

Deep-Fried Chicken with Crispy Garlic

カリカリのニンニク添え揚げ鶏

玉樹鮮露龍膽斑

Steamed Gentian Grouper with Scallion Sauce

タマカイの葱ソース蒸し

牛肝菌炒綜合時蔬

Stir-Fried Mixed Vegetables with Porcini

ポルチーニと季節の野菜炒め

醬香鮑粒海鮮飯

Braised Seafood Rice with Abalone Sauce

アワビソース炒め海鮮チャーハン

龍皇杏露燉燕窩

Bird's Nest Soup with Fresh Almonds

ツバメの巣入り杏仁スープ

四季時令鮮水果

Seasonal Fresh Fruits

季節の新鮮フルーツプレート

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

葡萄酒 Wine

義大利銀獅精釀氣泡酒 Glass NT$280
Vallebelbo Spumante Brut., Italy IGT Spumante Bottle NT$1,180

艾莎貝粉紅氣泡酒 Glass NT$280
Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia Bottle NT$1,180

艾拉美黛白蘇維濃白葡萄酒 Glass NT$220
Alameda Sauvignon Blanc, Chile Middle Region Bottle NT$1,100

文托薩山吉優維烈紅葡萄 Glass NT$280
Rocca Ventosa Sangiovese Red Wine, Italy IGT Abruzzo Bottle NT$1,100

啤酒 Beer

麒麟生啤酒 NT$250
Kirin Draft Beer

台灣金牌啤酒 330ml NT$160
Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia

海尼根 330ml NT$160
Heineken

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

威士忌 Whisky

單一麥芽威士忌－波本花香 NT$3,500
OMAR Single Malt Whisky (Sherry Type)

噶瑪蘭珍選No.1單一純麥威士忌 NT$3,500
Kavalan Single Malt

達爾維尼15年單一麥芽威士忌 NT$4,800
Dalwhinnie 1/Y Single Malt

中式烈酒 Chinese Liquor

玉泉精釀陳年紹興 NT$1,080
V.O. Shaohsing Chiew

玉泉罈裝特級陳年紹興酒 NT$3,200
V.O. Shaohsing Chiew (Jar)

金門高粱酒38度 NT$1,280
38% Kinmen Kaoliang Liquor

金門高粱酒58度 NT$1,680
58% Kinmen Kaoliang Liquor

罈裝金門高粱酒 NT$2,700
58% Kinmen Kaoliang Liquor (Jar)

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

咖啡 Coffee

美式咖啡 (冰/熱) Americano (Iced/Hot)	NT$200
拿鐵 (冰/熱) Latte (Iced/Hot)	NT$220

茶 Chinese Tea

位/Per Person

金萱烏龍茶 Jinxuan Oolong Tea	NT$80
台灣凍頂烏龍茶 Taiwan DongDing Oolong Tea	NT$80
台灣碧螺春 Taiwan Biluochun Green Tea	NT$80
雲南普洱茶 Yunnan Pu'er Tea	NT$80
枸杞牛蒡茶 Burdock Tea	NT$80

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.

料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。

果汁 Juice

柳橙汁 NT$180
Orange Juice

西瓜汁 NT$180
Watermelon Juice

飲料 Soft Drinks

可口可樂 NT$120
Coca Cola

可口可樂ZERO SUGAR NT$120
Coke Zero Sugar

雪碧 NT$120
Sprite

瓶裝水 Bottled Water

聖艾諾火山岩礦泉水 NT$150
Rock Nature Water (Glass) 330ml

聖艾諾火山岩氣泡水 NT$150
Rock Sparkling Water (Glass) 330ml

以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。
All Prices are in NT Dollars and Subject to a 10% Service Charge.
料金はすべてニュー台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料を申し受けます。