

Tao-Quan
CHINESE DINING

經典與創意 激盪交融

以中國菜系代表之一的粵菜為經,主廚創意為緯,交織創作嶄新 呈現的新派粵菜,保有粵菜經典料理韻味,以當代視角演繹獨具 風貌的粵菜品嚐體驗。

料理與藝術 悉心琢磨

以中國古典水墨意境打造靜謐高雅的空間氛圍,並以朱紅色象徵 落款點綴,在一明一暗間,進入桃泉獨特的審美思維,醞釀悠遠 流長的古典想像。

在地與遠方 相遇綻放

承載情意濃厚的在地滋味,擷取南部當季新鮮食材,結合中國粵菜悠遠流長的飲膳智慧,以主廚精湛手藝,在南方港都綻放粵菜料理的絢麗花火。



如您對任何食材有過敏反應,請提前告知現場服務人員。 If You Have Any Food Allergies, Please Inform Our Staff in Advance. 食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、お越しの際に予め従業員へお申し付けください。



金湯干貝全蟹粥 (例) NT\$1,580 ※

Braised Fresh Crab Congee and Scallop in Pumpkin Soup 紅蟹と帆立貝の煮込みお粥 かぼちゃスープ仕立て

X.O 醬活蟹粉絲煲(例)NT\$1,380 🖙 🔗 👌

Braised Fresh Crab with Vermicelli with X.O Sauce in Casserole X.O 署入り土鍋 紅蟹と春雨煮込み

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

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

津白杏汁燉子排(例)NT\$980 🔜

Double-Boiled Pork-Rib with Chinese Cabbage in Chicken and Almond Soup

スペアリブとキャベツの杏仁スープ

炙燒慢燉和牛頰(例)NT\$1,080 🛒

Braised Wagyu Beef Cheek with Soy Sauce 和牛頬肉の醬油煮込み 五辛蔬 Vegan



奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

0() 含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む



含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む









牛肝菌薑蔥松阪豬(例)NT\$680 🚅

Stir-Fried Matsuzaka Pork with Porcini, Ginger and Scallion 生姜と葱入り豚トロとポルチーニの炒め

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

龍湯油泡虎蝦球(例)NT\$980 ↔

Braised Tiger Prawn with Lobster Sauce ブラックタイガー海老ボールのロブスターソース炒め

燒腩龍膽石斑煲 (例) NT\$880 🖙 🛠

Stewed Pork Belly and Giant Grouper Fillet with Soy Sauce in Stone Pot

豚肉とタマカイ入りの醬油煮込み

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

海皇鮑汁兩面黃 (例) NT\$680 妥

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



ベジタリアン



奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

Contains Peanuts ピーナッツを含む



含堅果 ナッツを含む



シーフードを含む



Spicy





桃泉烏魚子炒飯(例)NT\$520 妥

Tao-Quan Mullet Roe Fried Rice カラスミ入り桃泉チャーハン

鴨絲伊府麵(例)NT\$580

Sautéed E-Fu Noodles with Shredded Roasted Duck 鴨肉入り伊府麺炒め

海鮮紅油抄手(八顆) NT\$380 🖼 🛠 👌

Seafood Wonton with Spicy Sauce (8 pieces) 海鮮紅油ワンタン (8個)

迎賓珠寶盒 NT\$588 🕥 🗵

Assorted Appetizer Jewelry Box ウェルカムジュエリーボックス

鮮果烏魚子脆筒 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

日月魚木瓜盅(位) NT\$380 (1) 🖼 🛠

Double-Boiled Soup with Pork Rib & Fresh Almond in the Papaya Bowl (Individual)

シグネシャーパパイヤボウルスープ (一人前)





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 ナッツを含む



含海鮮 シーフードを含む



Spicy 辛口





仙楂陳醋雪花骨 NT\$688 🕥 🚍

Wok Fried Pork Ribs with Age Vinegar ポークリブのシャンターチン炒め

金湯娃娃菜 NT\$428 (0) 🐷

Braised Baby Cabbage in Pumpkin Broth ベビー白菜とパンプキンブロス煮込み

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 Cumber 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\$5,888 🖼 🏵

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



ベジタリアン



Contains Peanuts ピーナッツを含む



ナッツを含む





辛口





老醋繽紛海蜇頭 NT\$488 妥

Jellyfish Head with Aged Vinegar クラゲの古酢和え

冰鎮玫瑰醉雞捲 NT\$488

Chilled Chicken Roll with Rose Wine 冷製マリネチキンロール

藤椒髮絲牛百頁 NT\$388 🛒

Shredded Beef Tripe in Homemade Chili Sauce 自家製チリソースの牛ハチノス細切り



五辛蔬

五辛蔬 Vegan ィーガン



蔬食 Vegetarian ベジタリアン



奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

0 (

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





Smoked Roasted Duck (Served in Three Ways)

宝箱入りスモークローストダック (一羽三味)

需提前一天預訂

Please Place Your Order At Least One Day in Advance. ご予約は1日前までにお願いいたします。

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:金柑砂糖をつけた北京ダック

(カム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

小黃瓜、青蔥、紅甜椒、蜂巢蛋酥、鴨醬、多力多滋

Cucumber, Spring Onion, Red Bell Pepper, Fried Egg Floss, Duck Sauce, Doritos

きゅうり、ねぎ、赤パプリカ、卵のチップス、ダックソース、ドリトス

餅皮(原味/刺蔥)

Pancake (Plain / Scallion)

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









Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

Contains Peanuts ピーナッツを含む



含堅果 ナッツを含む



シーフードを含む



Spicy



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。



脆皮燒肉磚 NT\$588 🚅

Crispy Roast Pork
BBQ クリスピーローストポーク

廣式燒味雙拼 NT\$888

Barbecued Combination with Two Selections 広東焼き物二種盛り

燒鴨、醉雞

Roasted Duck, Chilled Chicken Roll with Rose Wine ローストダック、バラの香り酔鶏ロール

碳燒橙酒叉燒皇 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

馬告明爐桂花燒鴨 NT\$588

Cantonese Style Roasted Duck with Makaw Pepper マガオ風味の桂花ローストダック



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。



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

06

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



龍虎斑

100克/NT\$300 ₩

Tiger Grouper マダラハタ

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 Fish

マーブルゴビー

澎湖海魚

時價/Market Price/ 時価 祭

Penghu Local Fish

澎湖鮮魚



敬選一款烹調方法:清蒸、金皇剁椒醬、蔭豉油、金銀蒜、勁醬

Please Choose the Following Method: Steamed, Chili Sauce, Black Bean Soy Sauce, Garlic Sauce with Salted Egg Yolk, X.O Sauce

以下の調理方法からお選びください:蒸し、唐辛子ソース、濃口醤油、 ガーリックソース、X.O ソース



ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

Vegan

Contains Peanuts ピーナッツを含む



含堅果 ナッツを含む



含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む



Spicy 辛口



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。





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)

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)

松茸菜膽燉山藥 (素 / 位) NT\$288 () Ø

Vegetarian Soup with Matsutake and Yam (Individual) 松茸と山芋のスープ (一人前)



五辛蔬



蒸食 Vegetarian ベジタリアン



奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

0 (

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む



含堅果 Contains Nuts ナッツを含む

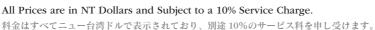


含海鮮 Contains Seafood シーフードを含む



辛辣 Spicy 辛口







尖椒野菌牛菲粒 NT\$880 ① 后

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

翠綠勁醬松阪豬 NT\$680 (1) 🚅

Stir-Fried Pork Neck with X.O Sauce 豚トロの X.O ソース炒め

糖醋津果咕咾肉 NT\$480 ① 🚅

Sweet and Sour Pork with Fruit Vinegar フルーツビネガー甘酢豚フィレ

大漠風沙脆皮雞 半隻 NT\$788 / 全隻 NT\$1,288

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





ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

Contains Peanuts ピーナッツを含む



ナッツを含む

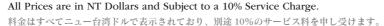


シーフードを含む



辛辣 Spicy 辛口







柚子蜜金網鮮蝦球 (6 顆) 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)

蜜茶香煎龍魚排 NT\$1,088 ⊗

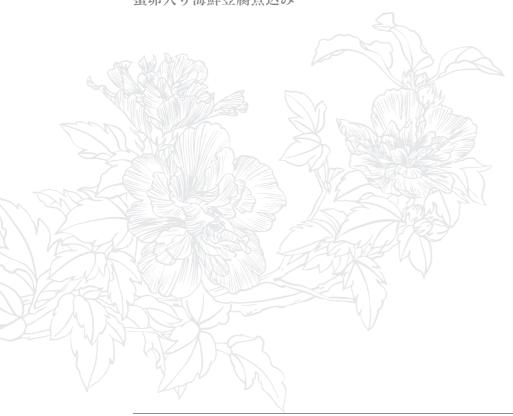
Pan-Fried Patagonian Toothfish with Oolong Tea Sauce 小鱗犬牙南極魚のソテーウーロン茶ソース 仕立て

石鍋蔥爆龍膽石斑魚柳 NT\$888 🛠 🕥

Wok-Fried Giant Grouper Fillet with Spring Onion in Stone Pot タマカイとネギの石鍋炒め

蟹黃海鮮豆腐煲 NT\$788 🏵 🕥

Braised Seafood and Crab Roe with Tofu 蟹卵入り海鮮豆腐煮込み



五辛蔬



蔬食 Vegetarian ベジタリアン



奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

0 (

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



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。





鱈場蟹肉海皇煲(6 - 8 人) NT\$1,680 ↔ 🐠 🕼

Seafood Crispy Rice Soup with King Crab Meat (Serves 6 - 8) タラバガニとおこげのお茶漬け (6-8名様用)

金華津白魚翅撈飯(位) NT\$1,288 🛞 🖼

Braised Shark's Fin with Rice Boiled in Broth (Individual) フカヒレ入り上湯ご飯 (一人前)

鮑仔鹹魚雞米炒飯 NT\$488 ↔

Fried Rice with Minced Abalone, Minced Chicken and Salted Fish 千切りアワビと鶏ひき肉と塩魚のチャーハン

蝦皇湯菌菇伊府麵 NT\$580 🏵 🖼

Simmered E-Fu Noodles with Shrimps and Mushrooms エビとキノコの伊府麺炒め

勁醬干貝酥爆炒蘿蔔糕 NT\$458 ↔ 🚅 🕥

Stir-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

羅漢素齋炒伊府麵 NT\$388 Ø

Fried E-Fu Noodles with Assorted Vegetables 野菜入り伊府麺炒め

香椿野菌蔬炒飯 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









Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

Contains Peanuts ピーナッツを含む



含堅果 ナッツを含む



シーフードを含む





季節時蔬 NT\$380 00

Seasonal Vegetables

季節の野菜炒め

敬選一款烹調方法: 牛肝菌、金銀蛋、清炒、蒜味

Choose one Cooking Method: Porcini, Salted and Preserved Eggs, Sautéed, Garlic 以下の調理方法からお選びください:ポルチーニ、塩漬け卵、炒め、ニンニク

銀杏百合鮮蘆筍 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

欖菜乾煸四季豆 NT\$380 00 @

Wok-Fried String Beans with Olive Greens オリーブとインゲン豆の炒め

使用當地契作小農蔬菜; 可素食

Using Locally Sourced Vegetables from Small-scale Farmers. Vegetarian Option Available.

地元の小規模農家からの契約栽培野菜を使用。ベジタリアン対応可。





奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

含花生 Contains Peanuts ピーナッツを含む



ナッツを含む



シーフードを含む



Spicy 辛口



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。



昼

彩皮燒賣集錦(單籠 4 入)NT\$228 ↔ 🔎

Siu Mai (4 pieces)

焼売 (4個)

珍味燒賣(黃皮)、鮑魚雙冬(綠皮)

Pork Siu Mai, Bamboo Shoot with Abalone and Mushroom Siu Mai ポーク入りシュウマイ (黄色の皮) アワビとキノコ入りタケノコシュウマイ (緑の皮)

龍蝦餃皇(3 顆)NT\$258 妥 🔙

Steamed Lobster Dumplings (3 pieces) ロブスター蒸し餃子(3個)

韭黄鮮蝦腐皮捲 (3 捲) NT\$228 ↔ 🖼

Deep-Fried Bean Curd Rolls with Shrimps and Yellow Chives (3 Rolls)

海老とニラの湯葉巻き (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 ₩ 🐷

Steamed Radish Cake with Sakura Shrimps 桜えび入り大根もち蒸し



Vegan



(K)

ベジタリアン



奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

Contains Peanuts ピーナッツを含む



含堅果 ナッツを含む



シーフードを含む



辛辣 Spicy 辛口





千層蘿蔔絲酥餅 (3 顆) NT\$198 🏵 🖼



Puff Pastries Filled with Shredded Radish (3 pieces) 千層大根パイ (3個)

荔茸蜂巢香酥鴨(3 顆) NT\$288

Deep-Fried Duck Meat with Crispy Taro Puff (3 pieces) 里芋の蜂の巣揚げ鴨パイ (3個)



Deep-Fried Glutinous Dumplings with Pork and Oyster Sauce (3 pieces)

豚肉入り揚げ梨餅 (3個)

上湯雞汁圓籠包(3 顆) NT\$198 🖼



Steamed Pork Dumplings in Chicken Broth (3 pieces) 鶏スープ入り豚肉小籠包(3個)

柳葉貢菜菌菇餃(素食點心 /3 顆) NT\$138 🖉

Steamed Vegetables and Mushrooms Dumplings (3 pieces) マッシュルーム入り蒸し餃子(ベジタリアン/3個)

羅漢金三角(素食點心 /3 顆) NT\$168 🖉

Deep-Fried Pastry with Mushrooms, Taro and Radish (Vegetarian) (3 pieces)

キノコ、里芋、大根入り揚げパイ(ベジタリアン/3個)





ベジタリアン



奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

Contains Peanuts ピーナッツを含む



含堅果 ナッツを含む



含海鮮 シーフードを含む









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)

桂花水晶凍(3顆) NT\$188

Osmanthus Crystal Jelly (3 pieces) 桂花クリスタルゼリー (3個)

楊枝甘露(位) NT\$150 〇

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\$150 ○

Sweet Taro and Sago with Milk (Individual) タロイモタピオカミルク (一人前)

龍皇蛋白杏仁露(位)NT\$138(○)⑥〕

Sweet Almond Soup with Egg White (Individual) 卵白入り杏仁スープ (一人前)

龍皇杏露燉燕窩(位) NT\$268 (② (⑥)

Bird's Nest Soup with Almonds Cream (Individual) ツバメの巣入り杏仁スープ (一人前)

椰香芒果凍(3顆) NT\$188 (○) (⑥)

Chilled Mango Jelly with Coconut (3 pieces) ココナッツ風味マンゴーゼリー (3個)



ベジタリアン

奶蛋蔬 Lacto-vegetarian 乳製品、乳菜食

Contains Peanuts ピーナッツを含む



含堅果 ナッツを含む



含海鮮 シーフードを含む



辛口







綜合海鮮蒸籠 ₩ □

Steamed Assorted Platter

焼売三味盛り合わせ

珍味燒賣、鮑魚雙冬、龍蝦餃皇

Pearl Siu Mai with Mince Pork Bamboo Shoot with Abalone and Mushroom Sio Mai Steamed Lobster Dumplings

ポーク入りシュウマイ、アワビとキノコ入りタケノコ焼売、 蒸しロブスター餃子

每日精選老火例湯 🥽

Soup of The Day 本日のおすすめスープ

欖菜菖蔥松阪豬 📑

Fried Matsusaka Pork Neck with Preserved Vegetables and Scallion オリーブと生姜入りトントロの炒め

金湯娃娃菜 🛞 📻

Braised Baby Cabbage in Pumpkin Broth ベビー白菜とパンプキンブロス煮込み

鮑魚荷葉珍珠雞 🏵 📑

Lotus Leaf Wrapped Rice with Abalone アワビ入りの蓮の葉で包んだおこわ

楊枝甘露 / 酥炸蠔皇雪梨果 🕥 🖵

Mango Sago / Deep-Fried Glutinous Dumplings with Pork マンゴーとポメロのスープ / 豚肉入り揚げ餅



迎賓五味品 祭 🗇 🖃

Chef's Selected Appetizer Platter

ウェルカム五味盛り合わせ

煙燻桂花鴨、橙酒叉燒皇、梅醋海蜇頭、普洱玫瑰雞、琥珀蜜核桃

Cantonese Style Roasted Duck, Cantonese Style Roasted Duck Jellyfish Head with Age Vinegar, Cantonese Style Soy Sauce Chicken with Pu-er, Honey Walnut

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、プーアルローズ鶏、砂糖がけくるみ

日月魚木瓜盅 🏈 🕥 🖼

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

蟹黃芙蓉虎蝦球 🏈

Boiled Tiger Prawn and Eggwhite with Crab Roe 卵白と蟹卵ブラックタイガー海老

仙楂陳醋雪花骨 ()

Wok-Fried Pork Ribs with Aged Vinegar and Hawthorn ポークリブのシャンターチン酢炒め

鮑仔海鮮撈飯 妥 🖃

Braised Seafood with Rice Boiled in Broth アワビ入り上湯スープご飯

芋奶西米露 ()

Sweet Taro Soup with Sago タロイモ入りタピオカミルクスープ

桃泉四季鮮水果 🖉

Tao-Quan Seasonal Fruits Plate 桃泉の季節フルーツプレート



迎賓五味品 妥 🖃

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

日月魚翅木瓜盅 🏈 🚅

Double Boiled Soup, Shark's Fin with Pork Rib & Fresh Almond in Papaya Bowl フカヒレ入り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 〇

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

桃泉四季鮮水果 🖉

Tao-Quan Seasonal Fruits Plate 桃泉の季節フルーツプレート





迎賓五味品 妥 🖙 🛒

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

金湯火烔排翅蔘 🏵 🚅 🕄

Braised Shark's Fin Soup with Ham ハム入りのフカヒレスープ

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

桃泉四季鮮水果 🖉

Tao-Quan Seasonal Fruit Plate 桃泉の季節フルーツプレート



\$1,880+10% Service charge

迎賓拼盤 〇 🕥

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 Sherbet 愛玉とレモングラスのゼリー

桃泉四季鮮水果 🛭

Tao-Quan Seasonal Fruits Plate 桃泉の季節のフルーツプレート





每桌 10 位

\$23,800+10% Service charge

迎賓珠寶盒 ❷ ⑥〕

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 Garden 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 祭 🖼 🕥

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

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 野菜添えアワビスライスと干しホタテの煮込み

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 〇

Mango Sago and Pomelo マンゴーとポメロのタピオカ

桃泉四季時令鮮水果 🕝

Tao-Quan Seasonal Fruits Plate 桃泉の季節のフルーツプレート





每桌 10 位

\$30,800+10% Service charge

迎客珠寶盒 ② 67

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

Garden 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

桃泉美饌五單盤 ≫ 🚅

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

極品魚翅佛跳牆 🏵 🚅 🕥

Double-Boiled Soup with Shark's Fin, Abalone, and Sea Cucumber フカヒレ、アワビ、ナマコ入りダブルボイルスープ(仏跳牆)

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:一羽二昧

• 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 (キンカンシュガー添え)

• 第二吃: 片鴨搽

Second Course: Sliced Duck Wrapped with Dough

第二の食べ方:北京ダックロール

鴨醬、小黃瓜、青蔥、西芹、紅/黃甜椒、蜂巢蛋酥

Duck sauce, Cucumber, Spring Onion, Celery, Red and Yellow Bell Peppers, Fried Egg Floss ダックソース、きゅうり、ねぎ、セロリ、赤と黄のパプリカ、蜂の巣卵のパイ

餅皮(原味/刺蔥)

Pancakes (Plain / Scallion)

皮 (プレーン/アサツキ)

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





葡萄酒

Vallebelbo Spumante Brut., Italy IGT Spumante	Glass	\$280
義大利銀獅精釀氣泡酒	Bottle	\$1,180
Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia	Glass	\$280
艾莎貝粉紅氣泡酒	Bottle	\$1,180
Alameda Sauvignon Blanc, Chile Middle Region	Glass	\$220
艾拉美黛白蘇維濃白葡萄酒	Bottle	\$1,100
Rocca Ventosa Sangiovese Red Wine, Italy IGT Abruzzo	Glass	\$220
文托薩山吉優維烈紅葡萄	Bottle	\$1,100

BEER

啤酒

Kirin Draft Beer 麒麟生啤酒	\$250
Taiwan Gold Beer 台灣金牌啤酒	330ml \$160
Heineken 海尼根	330ml \$160
Budweiser 百威啤酒	\$250



威	土忌	

OMAR Single Malt Whisky(Sherry Type) 單一麥芽威士忌一波本花香	\$3,500
Kavalan Single Malt 噶瑪蘭珍選 No.1 單一純麥威士忌	\$3,000
Dalwhinnie 1/Y Single Malt 達爾維尼 15 年單一麥芽威士忌	\$4,800

CHINESE LIQUOR

中式烈酒

V.O. Shaohsing Chiew 玉泉精釀陳年紹興	\$1,080
V.O. Shaohsing Chiew (Jar) 玉泉罈裝特級陳年紹興酒	\$3,200
38% Kinmen Kaoliang Liquor 金門高粱酒 38 度	\$1,280
58% Kinmen Kaoliang Liquor 金門高粱酒 58 度	\$1,680
58% Kinmen Kaoliang Liquor (Jar) 罈裝金門高粱酒	\$2,700





咖啡

美式咖啡(冰/熱)

\$150

Latte (Iced / Hot)

拿鐵 (冰/熱)

\$180

CHINESE TEA

ノト		

位 / Per Person

Jinxuan Oolong Tea

金萱烏龍茶

芯

\$80

Taiwan DongDing Oolong Tea

台灣凍頂烏龍茶

\$80

Taiwan Biluochun Green Tea

台灣碧螺春

\$80

Yunnan Pu'er Tea

雲南普洱茶

\$80

Burdock Tea

枸杞牛蒡茶

\$80



果汁

Orange Juice

柳橙汁 \$150

Watermelon Juice

西瓜汁

SOFT DRINKS

飲料

Coca Cola

可口可樂

Coke Zero Sugar

可口可樂 ZERO SUGAR

Sprite

雪碧



BOTTLED WATER

瓶裝水

Rock Nature Water (Glass)

聖艾諾火山岩礦泉水

Rock Sparkling Water (Glass)

聖艾諾火山岩氣泡水

330ml **\$150**

330ml **\$150**



