桃泉

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。

主廚推薦
Signature Dish
シェフのおすすめ

迎賓珠寶盒 $588

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、金香青木瓜、話梅釀南瓜
>
> Garden Vegetables, Honey Chestnuts with Black Tea
> Green Papaya with Kumquat Sauce, Pickled 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

鮮果烏魚子脆筒 $488

Mullet Roe with Green Apple in a 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）$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（一人分）

仙楂陳醋雪花骨 $688

Wok Fried Pork Ribs with Age Vinegar

ポークリブのシャンターチン酢炒め

金湯娃娃菜 $388

Braised Baby Cabbage in Pumpkin Broth

ベビー白菜とパンプキンブロス煮込み

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.

主廚推薦
Signature Dish
シェフのおすすめ

金鼎花菇燴花膠（位）$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（一人分）

金鼎花菇燴日本刺參（位）$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（一人分）

金鼎花菇極品三頭鮮鮑（位）$1,288

Braised Fresh Abalone with Mushroom in Oyster Sauce (Individual)

オイスターソースで煮込んだ新鮮アワビとキノコ（一人分）

金鼎桃泉一品煲（例）（4 人）$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、鮮鮑、鵝掌、虎蝦
> Fish Maw, Sea Cucumber, 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

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.

開胃菜 Appetizer 前菜

老醋繽紛海蜇頭 $388

Jellyfish Head with Aged Vinegar

クラゲの古醸酢和え

冰鎮玫瑰醉雞捲 $488

Chilled Chicken Roll with Rose Wine

冷製マリネチキンのロール

藤椒髮絲牛百頁 $488

Shredded Beef Tripe in Home-Made Chili Sauce

自家製チリソースの牛ハチノス細切り

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.

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

需一天前預訂
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。

樟木迷迭煙燻鴨：一鴨三吃　$2,688
Smoked Roasted Duck (Served in Three Ways)
スモークローストダック（三つのスタイルで提供）

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、西芹、紅 / 黃甜椒、紫洋蔥、蜂巢蛋酥
Duck Sauce, Cucumber, Spring Onion, Celery, Red and Yellow Bell Peppers
Purple Onion, 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
紫たまねぎ、蜂巢卵のフライ

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

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.

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

燒肉三方
BBQ Crispy Roast Pork
BBQ クリスピーローストポーク

紹興脆皮燒肉磚 $588
Crispy Pork with Shaoxing Wine
紹興酒入りクリスピーローストポーク

豆撈鮮蔬腩肉鬆 $588
Stir-Fried Roast Pork with Vegetables in Bean Sauce
野菜とバラ肉豆板醤炒め

砂鍋花腩醃鮮湯 $988
Double-Boiled Pork Belly with Vegetables in Casserole
豚バラと野菜の土鍋スープ

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.

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

廣式燒味雙拼 $888

BBQ Combination with Two Selections

広東焼き物の二種盛り合わせ

> 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 $688

Barbecued Pork Glazed with Cointreau Sauce

炭火焼きコアントローソースのチャーシュー

馬告明爐桂花燒鴨 $588

Cantonese Style Roasted Duck with Makao

マー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.

海鮮活物
Live Seafood
生きる海鮮

龍虎斑 100克 / $300

Live Pearl Grouper

龍虎ハタ

紅蟳 100克 / $350

Mud Crab

紅蟹

波士頓龍蝦 100克 / $350

Boston Lobster

ボストンロブスター

澳洲水姑娘 100克 / $350

Australian Spiny Lobster

オーストラリア産ロブスター

請選擇以下的作法：清蒸、金皇剁椒醬、蔭豉油、腐衣椒麻酥、金銀蒜、勁醬

Please Choose One of the Following Cooking Methods:
Steamed, Chili Sauce, Black Bean Soy Sauce, Crispy chili paste
Salty egg & yolk egg garlic sauce, X.O sauce

以下の作り方をお選びください：蒸し、唐辛子ソース、黒豆醤油
辛味豆腐チリ、ガーリックソース（塩卵入り）またはX.O 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.

羹湯料理
Soup
スープ

蟹肉花膠芙蓉翡翠羹（位）$358
Double-Boiled Crab Meat Soup with Fish Maw (Individual)
魚の浮袋入りカニ肉の煮込みスープ（一人分）

百合瑤柱冬瓜盅（盅）（4 - 6人）$1,088
Winter Melon Soup with Mushroom & Dried Scallops (4-6 People)
冬瓜とキノコ入り干しホタテのスープ（4 - 6 人前）

蟲草野菌雞燉龍膽石斑（盅）（4 - 6 人）$1,688
Pearl Grouper Soup with Chicken & Cordyceps (4-6 People)
鶏肉と虫草野キノコ入りハタのスープ（4 - 6 人前）

每日精選老火例湯（2 - 4 人）$488
Soup of The Day (2-4 People)
本日のおすすめスープ（2 - 4 人前）

松茸菜膽燉山藥（素）（位）$288
Vegetable Soup with Matsutake and Yam (Individual)
松茸と山芋のスープ（一人分）

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.

肉類佳餚
Meat Dishes
肉料理

尖椒野菌牛菲粒 $880

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

欖菜四季跳跳雞 $588

Sautéed Chicken with Green Beans & Olive Vegetables

鶏肉のソテー オリーブとインゲン豆添え

翠綠勁醬松阪豬 $658

Stir-Fried Pork Neck in X.O Sauce

豚トロの X.O ソース炒め

糖醋津果咕咾肉 $458

Sweet and Sour Pork Fillet with Fruit Vinegar

フルーツビネガーの甘酢ポークフィレ

大漠風沙脆皮雞（半隻 / 全隻） $788 $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）

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.

海鮮料理
Seafood
かいせんりょうり

柚子蜜金網鮮蝦球（4 顆）$1,088
Wok Fried Crispy White Prawns with Pomelo
白エビフライ炒めポメロ風味

蜜茶香煎龍魚排 $988
Pan-Fried Toothfish with Oolong Tea Sauce
パタゴニアスズキのソテー ウーロン茶ソース仕立て

石鍋蔥爆龍膽魚柳 $888
Wok-Fried Giant Grouper Fillet with Spring Onion in Stone Pot
ハタのフィレとネギの石鍋炒め

蟹黃海鮮豆腐煲 $788
Braised Seafood and Crab Roe with Tofu
海鮮と豆腐入り蟹卵煮込む

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.

主食精選
Rice & Noodles
主食の厳選

鱈場蟹肉海皇煲（6 - 8 人）$1,680

Tao-Quan Crispy Rice Soup with King Crab Meat (6~8 People)

タラバガニとおこげのお茶漬け (6 - 8 人前)

金華津白魚翅撈飯（位）$1,288

Braised Shark's Fin with Rice Boiled in Broth (Individual)

フカヒレ入り上湯スープご飯（一人分）

鮑仔鹹魚雞米炒飯 $488

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

蝦皇湯菌菇伊府麵 $580

Simmered E-Fu Noodles with Prawns and Mixed Mushrooms

エビとミックスマッシュルームの伊府麺

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.

主食精選
Rice & Noodles
主食の厳選

勁醬干貝酥爆炒蘿蔔糕 $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

羅漢素齋炒汕頭麵 $388

Fried Noodles with Mixed Vegetables

野菜のあんかけ焼きそば

香椿野菌蔬炒飯 $388

Stir-Fried Rice with Mushrooms in Chinese Cedar 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.

嚴選蔬食
Vegetarian Selection
厳選野菜

使用當地契作小農蔬菜

Using Locally Sourced Vegetables From Small-scale Farmers

地元の小規模農家からの契約栽培野菜を使用

季節時蔬 $380

Seasonal Vegetables

季節の野菜炒め

> 牛肝菌、金銀蛋、清炒、蒜味（可素食）
>
> Porcini, Salted Egg Yolk, Sautéed with Garlic (Vegetarian Option Available)
>
> ポルチーニ、塩卵、炒め、ニンニク（ベジタリアン対応可）

銀杏百合鮮蘆筍（可素食） $480

Braised Ginkgo, Lily Bulbs and Fresh Asparagus
(Vegetarian Option Available)

銀杏、百合、アスパラガスの炒め（ベジタリアン対応可）

欖菜乾煸四季豆（可素食）$380

Wok-Fried Beans with Kale Borecole (Vegetarian Option Available)

オリーブとインゲン豆の炒め（ベジタリアン対応可）

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.

桃泉精選港式點心（限中午提供）

Dim Sum Selection(Lunch Only)

桃泉特選香港点心（昼のみ提供）

彩皮燒賣集錦（單籠 4 入）$228

Siu Mai Selections

焼売

珍味燒賣 (黃皮)、鮑魚雙冬 (綠皮)、雪菜鯛魚 (白皮)

Pearl Siu Mai with Mince Pork, Bamboo Shoot with Abalone & Mushroom Siu Mai, Groupe Fillet with Preserved Vegetables 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)、雪菜とタイシュウマイ (白い皮)

龍蝦餃皇（3 顆）$258

Steamed Lobster Dumplings (3 Pieces)

蒸しロブスター餃子（3 個）

韭黃鮮蝦腐皮捲 （3 卷） $228

Deep-Fried Bean Curd Skin Rolls with Shrimps and Leeks (3 Rolls)

海老とニラの湯葉揚げ巻き（3 個）

蠔皇醬香蒸鳳爪 $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 $168

Steamed Turnip Cake with Sakura Shrimps

桜えび入り大根もち蒸し

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.

桃泉精選港式點心（限中午提供）

Dim Sum Selection(Lunch Only)

桃泉特選香港点心（昼のみ提供）

千層蘿蔔絲酥餅（3 顆） $198

Puff Pastries Filled with Shredded Turnip (3 Pieces)

千層大根のパイ（3 個）

荔茸蜂巢香酥鴨（3 顆） $288

Deep Fried Duck Meat with Crispy Taro (3 Pieces)

ライチ茸と蜂の巣風味のカリカリ鴨（3 個）

酥炸蠔皇雪梨果（3 顆） $198

Fried Glutinous Pork Dumplings (3 Pieces)

豚肉入り揚げ梨餅（3 個）

上湯雞汁圓籠包（每籠 3 顆） $198

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） $138

Vegetables Dumplings with Mushrooms (3 Pieces)

マッシュルーム入り蒸し餃子（ベジタリアン）（3 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.

甜點 Dessert デザート

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

桂花水晶凍 $188
Osmanthus Crystal Jelly
桂花クリスタルゼリー

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

芋奶西米露（位）$150
Sweet Taro Soup with Sago (Individual)
タロイモ入りタピオカミルクスープ (一人分)

龍皇蛋白杏仁露（位）$138
Sweet Almond Soup with Egg White (Individual)
卵白入り杏仁スープ (一人分)

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

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.

點心午間套餐 Dim Sum Lunch Menu

飲茶ランチセット $980

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

欖菜薑蔥松阪豬

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

午間套餐 Lunch Set Menu

ランチセットメニュー　$1,380

迎賓五味品

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

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

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.

桃 套餐 "Tao" Set Menu

桃セット

$2,880

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

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

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

泉 套餐

"Quan" Set Menu

泉セットメニュー

$3,380

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

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.

素食套餐 Vegetarian Set Menu

精進セットメニュー $1,880

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 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

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.

百合 桌菜

Lily Table Menu

百合 テーブルメニュー

每桌 10 位

10 people per table

$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
>
> 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

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

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

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

$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
>
> 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（キンカンシュガー添え）

- **第二吃：片鴨捲**
  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

WINE
葡萄酒

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

WHISKY
威士忌

OMAR Single Malt Whisky(Sherry Type) **單一麥芽威士忌－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

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.

COFFEE
咖啡

Americano (Iced / Hot) 美式咖啡（冰 / 熱）	$150
Latte (Iced / Hot) 拿鐵 （冰 / 熱）	$180

CHINESE TEA
茶

	位 / Per Person
Jinxuan Oolong Tea 金萱烏龍茶	$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

精選飲品
Beverage Selection
デザート

JUICES
果汁

Orange Juice **柳橙汁**	$150
Watermelon Juice **西瓜汁**	$150

SOFT DRINKS
飲料

Coca Cola **可口可樂**	$120
Coke Zero Sugar **可口可樂 ZERO SUGAR**	$120
Sprite **雪碧**	$120

BOTTLED WATER
瓶裝水

Rock Nature Water (Glass) **聖艾諾火山岩礦泉水**	330ml	$150
Rock Sparkling Water (Glass) **聖艾諾火山岩氣泡水**	330ml	$150

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.

hotel nikko kaohsiung