

# 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。

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. 醬入り土鍋 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. 醬入り土鍋 海老春雨煮込み

五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン

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

蔬食  
Vegetarian  
ベジタリアン

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

奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳製品、乳菜食

炙燒慢燉和牛頰 (例) NT\$1,080 

Braised Wagyu Beef Cheek with Soy Sauce  
和牛頰肉の醤油煮込み

含堅果  
Contains Nuts  
ナツツを含む

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。

含海鮮  
Contains Seafood  
シーフードを含む

辛辣  
Spicy  
辛口



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



五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン

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醤油煮込み



蔬食  
Vegetarian  
ベジタリアン

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



奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳製品、乳菜食

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



含堅果  
Contains Nuts  
ナツツを含む



含海鮮  
Contains Seafood  
シーフードを含む

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

**鴨絲伊府麵 (例) NT\$580**

Sautéed E-Fu Noodles with Shredded Roasted Duck

鴨肉入り伊府麵炒め

**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)

五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン

**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

蔬食  
Vegetarian  
ベジタリアン

**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

奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳製品、乳菜食

**日月魚木瓜盅 (位) NT\$380**   

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)

含花生  
Contains Peanuts  
ピーナツを含む

含堅果  
Contains Nuts  
ナッツを含む

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。

含海鮮  
Contains Seafood  
シーフードを含む

辛辣  
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**  

Braised Baby Cabbage in Pumpkin Broth

ベビー白菜とパンプキンプロス煮込み

**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)



五辛蔬  
Vegan

ヴィーガン

**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)



蔬食  
Vegetarian

ベジタリアン

**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)



奶蛋蔬

乳製品、乳菜食



含花生

Contains Peanuts  
ピーナツを含む

**金鼎桃泉一品煲 (例) 4人份 NT\$5,888**  

Braised Assorted Luxury Seafood in Casserole (Serves 4)

贊沢海鮮の煮込み (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



含海鮮

Contains Seafood  
シーフードを含む

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

**老醋纓紛海蜇頭 NT\$488**

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



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

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





粵式燒味

Cantonese Barbecue Specialties

廣東燒き物の特選

## 樟木迷迭煙燻鴨：一鴨三吃 NT\$2,688

Smoked Roasted Duck (Served in Three Ways)  
宝箱入りスモーカローストダック (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)



五辛蔬  
Vegan

ヴィーガン

### 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



蔬食

Vegetarian

ベジタリアン

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)



奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳製品、乳菜食



含花生

Contains Peanuts  
ピーナツを含む

### 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



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

廣東燒き物の特選

**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、バラの香り醉鶏ロール



五辛蔬

Vegan

ヴィーガン

**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



蔬食

Vegetarian

ベジタリアン

**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



奶蛋蔬

Lacto-vegetarian

乳製品、乳菜食



含花生

Contains Peanuts

ピーナツを含む



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 Seafoods  
生ある海鮮

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 

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

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

蟹肉花膠芙蓉羹 (位) NT\$358 ☒ 𩙆

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 𩙆

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 𩙆 𩶑

Vegetarian Soup with Matsutake and Yam (Individual)

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  
ピーナツを含む

含堅果  
Contains Nuts  
ナツツを含む

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

尖椒野菌牛菲粒 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

翠綠勁醬松阪豬 NT\$680



Stir-Fried Pork Neck with X.O Sauce

豚トロの X.O ソース炒め

糖醋津果咭咤肉 NT\$480



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)

ガーリックチキンの唐揚げ (ハーフ / フル)



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

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





海鮮料理  
Seafood

かいせんりょうり  
かいせんりょうり

**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



五辛蔬  
Vegan

ヴィーガン

**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  
Vegan

ヴィーガン



奶蛋蔬

Lacto-vegetarian  
乳製品、乳菜食



含花生

Contains Peanuts  
ピーナツを含む



含堅果

Contains Nuts  
ナツツを含む



含海鮮

Contains Seafood  
シーフードを含む



辛辣



Spicy



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

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

 五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン

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麵炒め

 蔬食  
Vegetarian  
ベジタリアン

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

 奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳製品、乳菜食

羅漢素齋炒伊府麵 NT\$388 

Fried E-Fu Noodles with Assorted Vegetables  
野菜入り伊府麵炒め

 含花生  
Contains Peanuts  
ピーナツを含む

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

 含堅果  
Contains Nuts  
ナッツを含む

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

季節時蔬 NT\$380

Seasonal Vegetables

季節の野菜炒め

嚴選一款烹調方法：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



五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン

欖菜乾煸四季豆 NT\$380

Wok-Fried String Beans with Olive Greens

オリーブとインゲン豆の炒め



蔬食  
Vegetarian  
ベジタリアン

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  
ピーナツを含む



含堅果  
Contains Nuts  
ナツツを含む



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 (僅於午間提供)  
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) NT\$228  

Siu Mai (4 pieces)

燒壳 (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  

Steamed Lobster Dumplings (3 pieces)

ロブスター蒸し餃子 (3 個)



五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン

韭黃鮮蝦腐皮捲 (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)



蔬食  
Vegetarian  
ベジタリアン

蠔皇醬香蒸鳳爪 NT\$188 

Steamed Chicken Feet with Oyster Sauce

鷄爪のオイスターソース蒸し



奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳製品、乳菜食

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



含堅果  
Contains Nuts  
ナツツを含む

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。



含海鮮  
Contains Seafood  
シーフードを含む



辛辣  
Spicy  
辛口



桃泉精選港式點心 (僅於午間提供)  
Dim Sum Selection(Lunch Only)

桃泉特選香港點心 (昼のみ提供)

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)

酥炸蠔皇雪梨果 (3 顆) NT\$198



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

豚肉入り揚げ梨餅 (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  
ピーナツを含む



含堅果  
Contains Nuts  
ナツツを含む



含海鮮  
Contains Seafood  
シーフードを含む



辛辣  
Spicy  
辛口

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)

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)

**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** ◎

Mango Sago with Pomelo (Individual)  
マンゴーとポメロのスープ (一人前)

五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン

**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)

蔬食  
Vegetarian  
ベジタリアン

**龍皇蛋白杏仁露 (位) NT\$138** ◎ ◎

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

奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳製品、乳菜食

**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)

含堅果  
Contains Nuts  
ナツツを含む

**椰香芒果凍 (3 顆) NT\$188** ◎ ◎

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

含海鮮  
Contains Seafood  
シーフードを含む

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。

辛辣  
Spicy  
辛口





## 點心午間套餐

Dim Sum Lunch Menu  
飲茶ランチセット

\$980+10%  
Service charge

### 綜合海鮮蒸籠

Steamed Assorted Platter

焼壳三味盛り合わせ

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壳、  
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+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

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



## 桃套餐 "Tao" Set Menu 桃セット

\$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ピーコーン、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+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ピコーン、スマート桂花ダック、炭火焼きコアントロとハチミツのチャーシュー、クラゲの吉醸酢和え、自家製チリソースの牛ハチノス細切り

### 金湯火炯排翅蓼



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



## 素食套餐

## Vegetarian Set Menu 精進セットメニュー

\$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 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





## 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、桑甚青木瓜、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  88

Stir-Fried Seafood with X.O Sauce

海鮮の X.O ソース炒め

豉油玉露龍虎斑  88

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  88 

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 Narcissus 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 (回) (回)

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 (回) (回)

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ピコーン、スマート桂花ダック、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 (回) (回)

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

スモーコローストダック : 一羽二味

- 第一吃：金磚糖薰片皮鴨 (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	\$280
	Bottle	\$1,180
Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia 艾莎貝粉紅氣泡酒	Glass	\$280
	Bottle	\$1,180
Alameda Sauvignon Blanc, Chile Middle Region 艾拉美黛白蘇維濃白葡萄酒	Glass	\$220
	Bottle	\$1,100
Rocca Ventosa Sangiovese Red Wine, Italy IGT Abruzzo 文托薩山吉優維烈紅葡萄	Glass	\$220
	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



## 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.

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。





## COFFEE

### 咖啡

Americano (Iced / Hot) \$200  
美式咖啡 (冰 / 热)

Latte (Iced / Hot) \$220  
拿鐵 (冰 / 热)



## CHINESE TEA

### 茶

位 / Per Person

Jinxuan Oolong Tea \$80  
金萱烏龍茶

Taiwan DongDing Oolong Tea \$80  
台灣凍頂烏龍茶

Taiwan Biluochun Green Tea \$80  
台灣碧螺春

Yunnan Pu'er Tea \$80  
雲南普洱茶

Burdock Tea \$80  
枸杞牛蒡茶



# 精選飲品

## Beverage Selection

### 「サード

#### JUICES

#### 果汁

Orange Juice

柳橙汁

\$180

Watermelon Juice

西瓜汁

\$180

#### 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.

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。





hotel nikko kaohsiung