

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

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



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

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ブロス煮込み

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

銀蘿清燉牛腩煲 (例) NT\$980 

Slow-Simmered Beef Brisket with White Radish in Clear Broth Casserole

根と牛バラ肉の清燉スープ煮込み

腐乳枝竹雜菜煲 (例 / 可素食) NT\$680 

Mixed Vegetables with Fermented Bean Curd and Bean Curd Sticks in Casserole

腐乳と干し竹の子入り野菜土鍋 (ベジタリアン対応可能)

生菜蝦鬆 NT\$500  

Sautéed Minced Shrimp with Lettuce Wraps

海老のすり身のレタス包み

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   

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

シグネチャー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 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

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
和牛頰肉の醤油煮込み



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.

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

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醤油煮込み

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



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



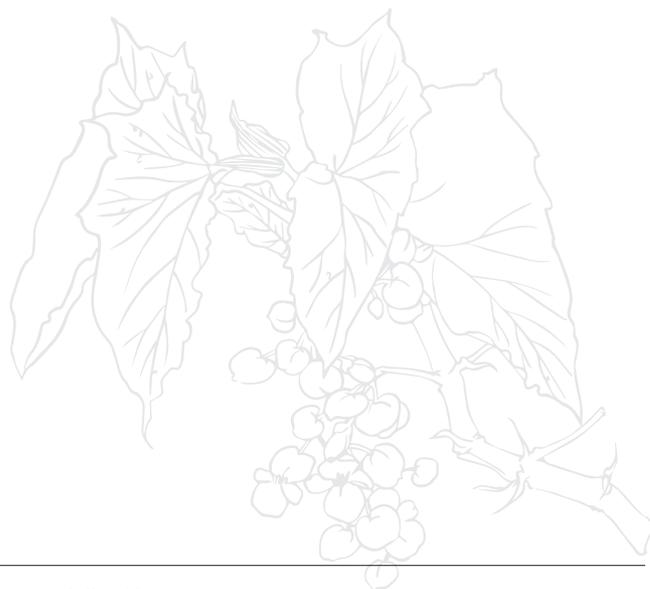
含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



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

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)

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

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

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

濃湯瑤柱海皇撈飯 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


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。



老醋繽紛海蜇頭 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




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。

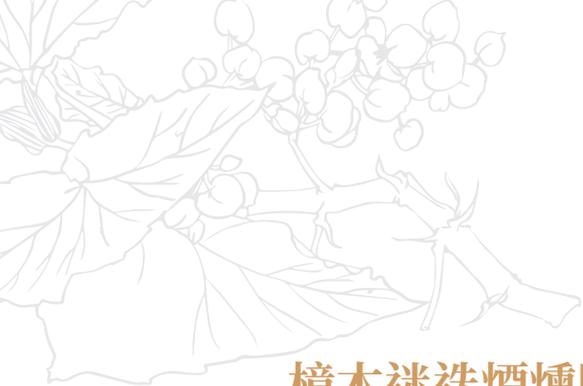




粵式燒味

Cantonese Barbecue Specialties

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)

宝箱入りスモーククローストダック (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日前までをお願いいたします。

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 / 刺葱)

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.

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

廣東燒き物二種盛り

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

炭火燒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



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 Seafoods
生きる海鮮

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、金皇剝椒醬、蔴豉油、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。



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)

毎日精選老火例湯 (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  

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

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

糖醋津果咕咾肉 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)



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



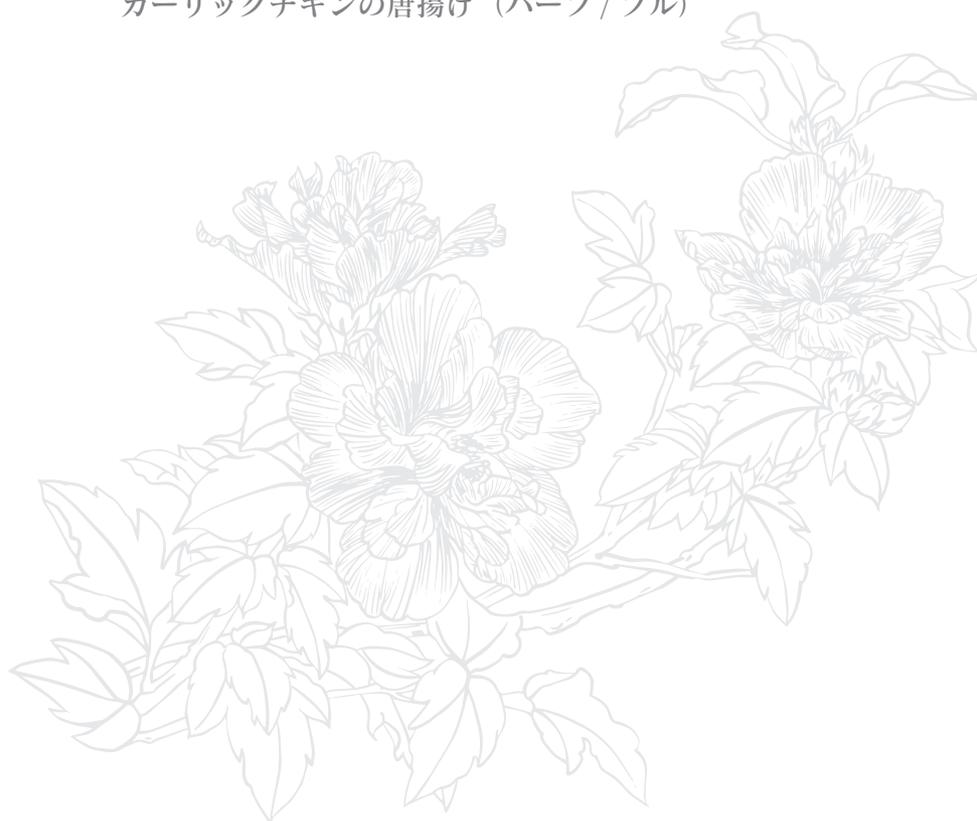
含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



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

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

小鱸犬牙南極魚のソテーウロン茶ソース 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
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

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麵炒め

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 

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

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



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。



季節時蔬 NT\$380

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

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。

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 (僅於午間提供)
Dim Sum Selection (Lunch Only)
桃泉特選香港點心 (昼のみ提供)

彩皮燒賣集錦 (單籠 4 入) NT\$228  

Siu Mai (4 pieces)

燒賣 (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  

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



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

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



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

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

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)



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

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)



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

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)



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)

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



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

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
ナッツを含む

椰香芒果凍 (3 顆) NT\$188 ◎ ◎

Chilled Mango Jelly with Coconut (3 pieces)

ココナッ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



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

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

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チ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

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、梅醋海蜆頭、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

青りんごのカラシミクリスプコーン、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





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 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

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

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、クラゲの古醃酢和え
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

シグネチ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

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

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、クラゲの古釀酢和え

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、蜂の巣卵のバイ

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 ④ ⑧

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 ④ ⑧

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 ⑧

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 ④

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 ① ②

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 ②

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 NT\$280

Bottle NT\$1,180

Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia

艾莎貝粉紅氣泡酒

Glass NT\$280

Bottle NT\$1,180

Alameda Sauvignon Blanc, Chile Middle Region

艾拉美黛白蘇維濃白葡萄酒

Glass NT\$220

Bottle NT\$1,100

Rocca Ventosa Sangiovese Red Wine, Italy IGT Abruzzo

文托薩山吉優維烈紅葡萄

Glass NT\$220

Bottle NT\$1,100



Beer

啤酒

Kirin Draft Beer

麒麟生啤酒

NT\$250

Taiwan Gold Beer

台灣金牌啤酒

330ml NT\$160

Heineken

海尼根

330ml NT\$160

Budweiser

百威啤酒

NT\$250





精選飲品

Beverage Selection

デザート



Whisky 威士忌

OMAR Single Malt Whisky(Sherry Type)
單一麥芽威士忌—波本花香

NT\$3,500

Kavalan Single Malt
噶瑪蘭珍選 No.1 單一純麥威士忌

NT\$3,000

Dalwhinnie 1/Y Single Malt
達爾維尼 15 年單一麥芽威士忌

NT\$4,800



Chinese Liquor 中式烈酒

V.O. Shaohsing Chiew
玉泉精釀陳年紹興

NT\$1,080

V.O. Shaohsing Chiew (Jar)
玉泉罈裝特級陳年紹興酒

NT\$3,200

38% Kinmen Kaoliang Liquor
金門高粱酒 38 度

NT\$1,280

58% Kinmen Kaoliang Liquor
金門高粱酒 58 度

NT\$1,680

58% Kinmen Kaoliang Liquor (Jar)
罈裝金門高粱酒

NT\$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)

美式咖啡 (冰 / 熱)

NT\$200

Latte (Iced / Hot)

拿鐵 (冰 / 熱)

NT\$220



Chinese Tea

茶

位 / Per Person

Jinxuan Oolong Tea

金萱烏龍茶

NT\$80

Taiwan DongDing Oolong Tea

台灣凍頂烏龍茶

NT\$80

Taiwan Biluochun Green Tea

台灣碧螺春

NT\$80

Yunnan Pu'er Tea

雲南普洱茶

NT\$80

Burdock Tea

枸杞牛蒡茶

NT\$80





精選飲品
Beverage Selection
デザート



Juice 果汁

Orange Juice

柳橙汁

NT\$180

Watermelon Juice

西瓜汁

NT\$180



Soft Drinks 飲料

Coca Cola

可口可樂

NT\$120

Coke Zero Sugar

可口可樂 ZERO SUGAR

NT\$120

Sprite

雪碧

NT\$120



Bottled Water 瓶裝水

Rock Nature Water (Glass)

聖艾諾火山岩礦泉水

330ml NT\$150

Rock Sparkling Water (Glass)

聖艾諾火山岩氣泡水

330ml NT\$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。



