



主廚推薦

Signature Dish シェフのおすすめ



手拆蟹肉干貝煎麵 (例) NT\$1380

Fried Noodles Crab Meat and Dried Scallop

蟹肉と干し貝柱入り焼きそば

煎封薑蔥焗紅鯨 (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



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

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)



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

日月魚木瓜盅 (位) NT\$380

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

シグネチャーパパイヤボウルスープ (一人前)



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醬入り土鍋 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、乳業食



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。

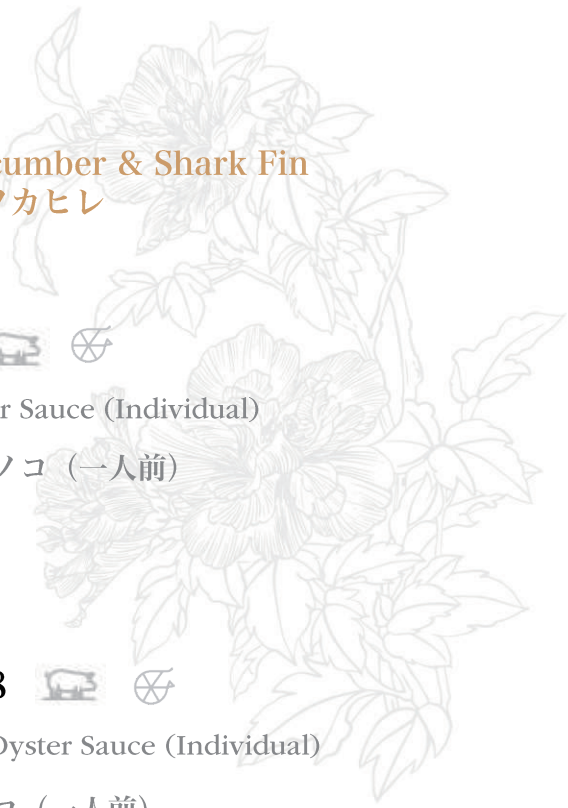




鮑、參、翅

Abalone, Sea Cucumber & Shark Fin

アワビ、ナマコ、フカヒレ



金鼎花菇燴花膠 (位) NT\$1288



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\$1288



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\$1288



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 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 (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、乳業食



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)



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

第二吃 | 片鴨捲：鴨醬、小黃瓜、青蔥、紅甜椒、蜂巢蛋酥、多力多滋、餅皮 (原味/刺蔥)

Second Course | Sliced Duck Meat

Wrapped with Pancakes : Duck sauce, Cucumber, Spring onion, Bell pepper, Fried egg floss, Doritos, pancakes (Plain / Scallion)

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、赤パプリカ、蜂の巣卵のパイ、ドリトス、皮 (プレーン/アサツキ)



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳業食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

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 広東焼き物の特選



廣式燒味雙拼：燒鴨、醉雞卷(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



龍虎斑

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

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)



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

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)



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

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)



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

松茸菜膽燉山藥 {素} (位) NT\$288



Vegetables soup with matsutake and yam (individual)

松茸と山芋のスープ (一人前)



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)

炙焼慢燉和牛頬 (例) NT\$1,080 


Braised Wagyu Beef Cheek with Soy Sauce

和牛頬肉の醤油煮込み

濃邊牛小排 NT\$ 988 

Rich-Flavored Beef Short Ribs

牛ショートトリブの濃厚仕立て

紅焼牛腩煲 (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.醬入り土鍋 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



家郷活蟹蒸肉餅 (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

紅蟹と豚肉入り手作り蒸しミートパイ

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



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

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

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

渡り蟹と帆立貝の煮込みお粥 かぼちゃスープ仕立て



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



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、乳業食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

薑蔥鼓椒焗海蝦 (例) NT\$888

Stir-Fried Shrimp with Bean Peppers Sauce

海老の豆板醬炒め



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



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、乳業食



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

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)

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\$1680   

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\$1288  

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

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



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

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麵炒め



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳業食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

桃泉烏魚子炒飯 (例) NT\$520 

Tao-Quan Mullet Roe Fried Rice

エビとキノコの伊府麵炒め



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



特色牛頬煲仔飯 (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。





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) \$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)
 桃泉特選香港點心 (昼のみ提供)

桃泉魚翅灌湯包 (位) NT\$ 428 

Steamed Shark Fin with Pork meat Soup Dumpling
 フカヒレと豚肉入りガントンパオ (一人前)


芝麻百花甘蔗蝦 (3卷) NT\$ 288 

Deep-fried Shrimp on Sugarcane with Sesame
 海老のサトウキビ包み揚げ 胡麻添え

龍蝦餃皇(3顆) NT\$258  



Har Gow (3 pieces)
 海老蒸し餃子 (3個)


 五辛蔬
 Vegan
 ヴィーガン

蟹絲鳳眼玉子餃 (3顆) NT\$428 

Steamed Crab Meat & Shrimp Dumplings
 蟹肉と海老の蒸し餃子


 蔬食
 Vegetarian
 ベジタリアン

彩皮燒賣集錦(單籠4入) NT\$228  

Sio Mai
 燒売

【珍味燒賣(黄皮)】
 【鮑魚雙冬(緑皮)】

【Pearl sio mai with minced pork or 】
 【Bamboo shoot with abalone & mushroom sio 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)】


 奶蛋蔬
 Lacto-vegetarian
 乳製品、乳業食


 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

羅漢金三角 {可素食} (3個) NT\$168 

Deep-fried Pastry with Shredded Mushroom,
 Taro and Radish (Vegetarian Option Available)
 千切りキノコ・里芋・大根入り揚げパイ (ベジタリアン対応可)


 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)
桃泉特選香港點心 (昼のみ提供)



金絲沙丹龍蝦捲 (3卷) NT\$ 428

Deep fried Golden Shredded Lobster Roll
 ロブスター入り素麺巻き揚げロール

韭黃鮮蝦腐皮捲 (3卷) 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)

五辛蔬
 Vegan
 ヴィーガン

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

蔬食
 Vegetarian
 ベジタリアン

奶蛋蔬
 Lacto-vegetarian
 乳製品、乳菜食

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

含花生
 Contains Peanuts
 ピーナッツを含む

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

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)
ローゼル入り白きくらげスープ (一人前)

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)

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)

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



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、乳業食



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

\$3,380+10%
Service charge

迎賓五味品

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

Chef's Selected Appetizer Platter

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

ウェルカム五味盛り合わせ

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、自家製チリソースの牛ハチノス細切り

金湯火焗排翅蔘

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ぎのソテー

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。





桃套餐

" Tao Set " Menu
桃セットメニュー

\$2,880+10%
Service charge

迎賓五味品

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

Chef's Selected Appetizer Platter

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

ウェルカム五味盛り合わせ

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ス

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て

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ブ

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、乳業食


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

\$1,880+10%
Service charge

迎賓拼盤

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

Welcome Appetizer

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

ウェルカムディッシュ盛り合わせ

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



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

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



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

田園碧綠素紅茄

Braised Tomato and Mixed Vegetables
野菜トマト煮込み



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

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



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

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



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

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



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 テーブルメ
ニュー

每桌10位

10 people per table

NT\$2,3800+10%
Service charge

迎賓珠寶盒



繽紛田園蔬、紅茶蜜栗子、桑葚青木瓜、話梅釀南瓜

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

ウェルカムジュエリーボックス
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

迎賓美饌五單盤



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

Welcome Delicacies Five-Plate Set
Cantonese Style Roasted Duck, Cantonese Style Soy Sauce Chicken
Jellyfish Head with Age Vinegar,
Barbecued Pork with Cointreau Sauce, Caramel Mullet Roe

前菜五品盛り

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



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

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



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

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



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

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



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

翠玉醬爆炒雙鮮



Stir-Fried Seafood with X.O Sauce

海鮮の X.O ソース炒め



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



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、乳業食



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

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

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\$3,0800+10%
Service charge

迎賓珠寶盒



繽紛田園蔬、紅茶蜜栗子、桑葚青木瓜、話梅釀南瓜

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

ウェルカムジュエリーボックス
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



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

Tao-Quan Delicacies Five-Plate Set
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



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

桃泉美味五品盛り

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



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

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)



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

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



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

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



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

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
Dough Duck sauce, Cucumber, Spring Onion,
Red Bell Peppers, Fried Egg Floss, Doritos



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

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



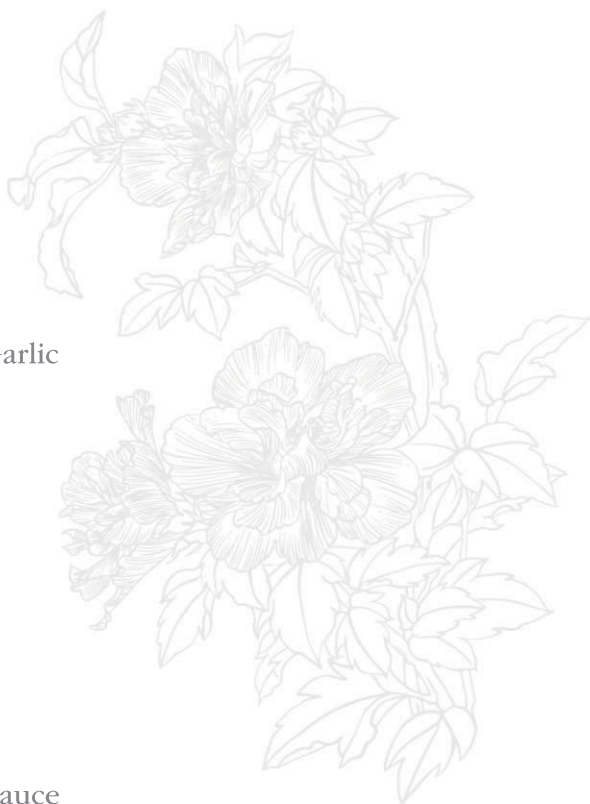
辛辣
Spicy
辛口

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 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

Vallebelbo Spumante Brut., Italy IGT Spumante

Glass NT\$280
Bottle NT\$1,180

艾莎貝粉紅氣泡酒

Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia

Glass NT\$280
Bottle NT\$1,180

艾拉美黛白蘇維濃白葡萄酒

Alameda Sauvignon Blanc, Chile Middle Region

Glass NT\$220
Bottle NT\$1,100

文托薩山吉優維烈紅葡萄

Rocca Ventosa Sangiovese Red Wine, Italy IGT Abruzzo

Glass NT\$280
Bottle NT\$1,100



啤酒

Beer

麒麟生啤酒

Kirin Draft Beer

NT\$250

台灣金牌啤酒

Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia

330 ml NT\$160

海尼根

Heineken

330ml NT\$160

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



中式烈酒

Chinese Liquor

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



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

Orange Juice

NT\$180

西瓜汁

Watermelon Juice

NT\$180



飲料

Soft Drinks

可口可樂

Coca Cola

NT\$120

可口可樂ZERO SUGAR

Coke Zero Sugar

NT\$120

雪碧

Sprite

NT\$120



瓶裝水

Bottled Water

聖艾諾火山岩礦泉水

Rock Nature Water (Glass) 330ml

NT\$150

聖艾諾火山岩氣泡水

Rock Sparkling Water (Glass) 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。