

玖樓

Chinese restaurant

湯料理	飯麵料理	蔬菜	肉料理	海鮮料理	燒味／冷盤料理
15	12	9	6	3	1

本菜單所使用的豆製品皆為非基因改造
Soy products in this menu are non- genetically modified
このメニューの大豆製品は非遺伝子組み換えです

本菜單使用之豬肉(脂)產品，產地來自台灣，
除肝腸臘腸脂腸衣(西班牙)、松阪豬(西班牙、丹麥)
牛肉產品產地澳洲、紐西蘭、美國、加拿大、巴拉圭
牛腱、和尚頭、牛筋、牛肚(澳洲、紐西蘭)
肩牛小排、沙朗(美國、加拿大)
牛肋條(巴拉圭)

如您對任何食物有過敏反應，請先告知我們的服務人員
Guests who are allergic to certain ingredients or on a special diet,
please inform service staff in advance.
食物アレルギーをお持ちのお客様は事前に従業員までご連絡ください。



洋酒自備酒水服務費：葡萄酒每瓶NT\$500，威士忌每瓶NT\$800，

Wine and spirits/service charge for self brought in alcohols:
wine NT\$500/bottle, whisky NT\$800/bottle.

洋酒及びドリンクを持ち込みの場合、下記のサービス料を別途頂戴致します：
葡萄酒ボトルNT\$500、ウイスキーボトルNT\$800。





國賓經典美饌片皮鴨

Ambassador Peking Duck

広東風ダック

一吃 NT\$3,000
 二吃 NT\$3,300
 三吃 NT\$3,600

燒烤到香酥油脆的宜蘭鴨，刀工順勢削下外皮，再與大蔥、黃瓜絲一起包入餅皮中沾上甜麵醬，毫不油膩美味滿分。

片皮鴨夾餅皮 Sliced Whole Duck

附餅皮、小黃瓜、蔥節

Served Mandarin Pancake、Shredded Scallions and Cucumber

沾醬：乾蔥甜麵醬

Chef's Special Sweet Bean Sauce

以下菜色擇一 Second Course Cooking Preference

翠盞炒鴨鬆

Sauteed Minced Duck Served with Lettuce

干鍋蓮白炒鴨絲

Pan Fried Sliced Duck with Cabbage

蒜香四季炒鴨絲

Stir-fry Sliced Duck and Vegetable with Garlic

港式皮蛋鴨肉濃粥

Minced Duck and Preserved Egg Congee

以下菜色擇一 Second Course Cooking Preference

宮保鴨架

Stir-fry Duck with Kung Pao Sauce

酸菜鴨架煲湯

Doubled Boiled Duck and Pickled Mustard Green

孜然香辣炒鴨架

Stir-fry Duck with Spicy Sauce

香芋鴨架米粉湯

Duck Soup with Taro and Rice Noodles

(敬請三天前預約) (This dish needs to be booked three days ahead) (ご予約は三日前迄に)

※加點餅皮12片，加價\$160+10% ※多一吃做法，加價\$300+10%

焼き物 / 冷菜類

BARBECUE DISH / COLD DISHES

燒味冷盤料理



燒味拼盤 NT\$780

Assorted Barbecue Mixed Platter

燒味前菜的盛り合わせ

明爐燒鴨 NT\$500

Roasted Duck

廣東風ローストダック

蜜汁叉燒 NT\$500

Barbecue Pork in Honey Sauce

廣東風チャーシュー

燒椒皮蛋 NT\$380

Century Egg with Broiled Chili with
Hot and Sour Dressing

ピータンとトウガラシの炒め物

手撕茄子 NT\$380

Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing

ナスの辛口和え

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます



蒜泥白肉

Sliced Pork with Garlic Sauce

豚肉のにんにくソース

NT\$500

玫瑰油雞

Chicken Cooked in Superior Soy Sauce

鶏の香港風醤油煮

NT\$500

椒麻雞

Sliced Chicken Legs Served with
Ground Szechwan Pepper and
Spring Onion Sauce

鳥腿肉の中国山椒ソース

NT\$500

夫妻肺片

Sliced Beef Shank,
Tripe and Celery in Chili Oil

ハチノスの四川風スパイシーソース煮

NT\$660



以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

海鮮類
SEA FOODS
海鮮料理



胡椒牛油焗虎蝦 NT\$990
Deep-fried Tiger Shrimp with Pepper Butter
エビのバターコショウ炒め

松露野菌蝦球 NT\$990
Stir-Fried Tiger Shrimp with Truffle Sauce
エビ、キノコ、トリュフの炒め物

鮮椒蝦球 NT\$990
Sautéed Tiger Shrimp with Szechuan Vine Pepper
エビのトウガラシ炒め

XO醬虎蝦球 NT\$990
Sautéed Tiger Shrimp with X.O. Sauce
エビのX.O.醬炒め

金沙大蝦球 NT\$990
Deep-fried Tiger Shrimp in Salty Egg Yolk
エビの衣揚/シエンタンソース

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます



富貴鮮果明蝦球

NT\$680

Deep Fried Shrimp Ball and Fruit Salad

エビとパイナップルの炒め物

蝦仁(干焼/宮保)

NT\$680

Shrimp with(Chili Sauce/ Kung-Pao)

エビ(チリソース/唐辛子炒め)

一品海鮮豆腐煲

NT\$720

Braised Seafood and Tofu in Earthen Pot

シーフードと豆腐の土鍋煮

清炒西蘭花玉帶子

NT\$680

Stir-Fried Scallop with Vegetable

帆立とブロッコリーの炒め物

生菜美蝦鬆

NT\$680

Stir-Fried Minced Shrimp Served with Lettuce

レタスのエビあん包み

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

清蒸野生紅條/800-900g NT\$2,800
Steamed Leopard Coral Grouper
アカハタ(天然物) 蒸のし物



龍蝦泡飯 NT\$1,680
Stewed Lobster with Crispy Rice
ロブスター入りシーフードスープライス



清蒸龍虎斑/700-800g NT\$1,680
Steamed Grouper Fish
タマカイの蒸し物

🔪 潑辣酸菜魚 NT\$730
Pickled Cabbage Fish with Crushed Chili
酸菜魚の四川風煮込み

🔪 魚頭(剝椒/青椒) NT\$1,280
Steamed Fish Head with
(Crushed Chili/Minced Green Chili)
魚の頭の蒸し (唐辛子/ネギ、トウガラシソースかけ)

🔪 水煮魚 NT\$730
Poached Fish Szechuan Style
魚の四川風煮込

砂鍋魚頭 NT\$2,980
Stewed Fish Head with
Shacha Sauce in casserole
魚のかぶとの土鍋煮

扁鱈(大比目魚)(清蒸/豆酥) NT\$530
Halibut with (Steamed/Stir-Fried Bean Paste)
大鰾の蒸し(蒸し/大豆ソース)



以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

肉 MEAT 肉料理



柱侯炆牛腩煲 NT\$600
 Braised Beef Brisket,
 Carrot and Radish with ChuHou Paste
 牛肉とホタテの土鍋煮

牛頰肉菇菌煲 NT\$980
 Beef Cheek with Mushroom in Casserole
 牛ほほ肉とキノコの土鍋煮

🔥 水煮牛 NT\$680
 Poached Slice Beef with Hot Chili Sauce
 牛肉の辛味煮

鮑汁鮮菇炒牛肉 NT\$530
 Stir-Fried Beef with Mushroom
 キノコと牛肉の炒め物

🔥 水煮牛三寶 NT\$680
 Poached Beef Shank,
 Tendon and Tripe in Szechuan Style
 牛肉、牛筋、ハチノスの湯がき

羊肩排(蒜香/桔汁) NT\$320/位
 Pan Fried Lamp Chop
 (Crispy Garlic/Sweet & Sour Sauce)Per Person
 ラムチョップ(にんにく/オレンジソース)

一品東坡肉 NT\$780
 Braised Pork Belly with Steamed Bun
 トンポーロウ

🔥 米椒嫩蹄花 NT\$580
 Steamed Pork Knuckle with Chili Sauce
 豚足のスープ炒め/辛口風味



以上價格需另加一成服務費
 10% Service charge will be added to your bill
 以上の價格に10%のサービス料が加算されます

鮮花椒薄牛肉 NT\$680
Boiled Slice Beef with
Fresh Szechuan Pepper
薄切り牛肉の唐辛子ソース



蒜香金沙骨 NT\$530
Stir-Fried Spare Ribs with Miced Garlic
豚の骨付きアバラ肉のガーリック風味

五更腸旺 NT\$530
Braised Pig Intestine and
Duck Blood with Bean Paste
モツと鴨血と豆腐のピリ辛煮込み



以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

脆皮炸子雞 NT\$550
Crispy Fried Chicken
鶏のパリパリ唐揚げ



雞丁(宮保/辣子) NT\$500
Dry Fried Chicken(Kung-Pao/Chili and Peppers)
鶏肉(唐辛子炒め/チリペッパーソース)

鎮江焗肉排 NT\$560
Pork Ribs Marinated with Sweetened Black Vinegar
鎮江風豚スペアリブ

青椒雞丁 NT\$500
Fried Chicken with Green Chili
鶏肉とピーマンの炒め物

香根肉絲 NT\$420
Sautéed Shredded Pork,
Dried Tofu and Coriander
モツと香菜のピリ辛炒め

鹹魚雞粒豆腐煲 NT\$480
Diced Chicken with Salty Fish and Bean Curd
in Earthen Pot
鶏ダンゴのX.O.醬炒め

菠蘿咕咾肉 NT\$530
Sweet and Sour Pork with Pineapple
パイナップル入り酢豚

薑蔥牛肝菌松阪豬 NT\$680
Matsusaka Pork with Ginger and Porcini
高級豚肉、ネギ、ショウガ、ポルチーニの炒め物

農家小炒肉 NT\$500
Sautéed Sliced Streaky Pork with
Peeled Peppers Sauce
豚肉の醤油炒め

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます



野菜
VEGETABLE
蔬菜料理

蛤蜊薑燴絲瓜 NT\$420
Clam with Sponge Cucumber
へちまとハマグリの煮物

雞油豆苗/冬季限定 NT\$480
Stir-Fried Pea shoot with Chicken Oil
エンドウ豆の苗の炒め物【冬季限定メニュー】

乾扁嫩筍 NT\$480
Deep-fried Bamboo Shoot with Minced Pork and Scallion
タケノコの炒め物

百合銀杏綠蘆筍/素 NT\$480
Lily and Ginkgoes with Green Asparagus
百合とアスパラの炒め和え(ベジタリアン用)

上素羅漢齋/素 NT\$420
Buddha's Delight-Luohan Zhai
タケノコ、キノコなどの醤油煮
(ベジタリアン用)

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます



干鍋(娃娃菜/花椰菜) NT\$400
 Pan-fried (Shredded Baby Cabbage / Broccoli)
 with Dried Chili Pepper
 白菜の唐辛子炒め ブロッコリーの唐辛子炒め

風味木耳 NT\$400
 Sautéed Black Fungus in Country style
 きくらげの田舎風炒め



貝酥芙蓉蘆筍 NT\$500
 Stir-Fried Asparagus and Egg White
 アスパラガスの炒め物/卵白、ホタテ添え

清炒時蔬(白灼/蒜茸/素) NT\$400
 (芥蘭/西生菜/空心菜/西蘭花可任選)
 Fried Seasonal Vegetable
 (Choose one : Mustard green, Lettuce,
 Water Spinach, Broccoli)
 季節の野菜炒め(湯がき&醤油/ガーリック/
 ベジタリアン用ソース)
 (カイラン/レタス/空心菜/ブロッコリー)

乾煸四季豆 NT\$400
 Pan-fried String Beans
 インゲン豆の炒め物

以上價格需另加一成服務費
 10% Service charge will be added to your bill
 以上の價格に10%のサービス料が加算されます

清炒什錦蔬菜 NT\$450

Stir-fried Mixed Vegetable(Asparagus, Broccoli,
Sweet Red Pepper, Sweet Yellow Pepper)

アスパラ、ブロッコリー、パプリカの炒め物

櫻蝦炒高麗菜 NT\$400

Sautéed Cabbage with Sakura Shrimp

桜海老とキャベツと炒め

蠔皇芥蘭菜 NT\$420

Boiled Chinese Kale with Oyster Sauce

カイランの湯がき/オイスターソース

烘蛋(魚香/紹子) NT\$420

Baked Eggs with(Ginger and Chili Sauce/
Minced Meat with Soy Sauce)

玉子四川風ピリ辛炒め

菌菇豆腐煲 NT\$420

Braised Mushroom and Tofu

野菜と豆腐の煮物 (ベジタリアン用)

宮保臭豆腐 NT\$380

Kung Pao Stinky Tofu

臭豆腐の唐辛子炒め



麻婆豆腐(牛/豬) NT\$420

Ma Po Tofu (Minced beef/Minced Pork)

麻婆豆腐(牛肉/豚肉)

麵や米
NOODLES & RICE
飯・麵料理

鹹魚雞粒炒飯 NT\$400
Fried Rice with Diced Chicken and Salty Fish
塩漬け干し魚と鶏ミンチのチャーハン

松露什錦炒飯/素 NT\$380
Fried Rice with Mixed Vegetables
in Sauce Truffle(Vegetarian)
野菜、キノコ、トリュフ入りチャーハン (ベジタリアン用)

國賓特色炒飯 NT\$400
Fried Rice with Chopped Ginger and Chinese Sausages
ショウガとソーセージのチャーハン

黃金烏魚子炒飯 NT\$500
Fried Rice with Mullet Roes and Seafood
カラスミ炒飯

蔥薑魚片粥 NT\$350/位
Fresh Fish Fillet with Ginger and
Green Onion Congee/Per Person
ネギと白身魚の粥/一人前

皮蛋肉片粥 NT\$350/位
Lean Meat and Preserved Egg Congee/Per Person
ピータン入り豚肉粥/一人前

XO醬炒蘿蔔糕 NT\$380
Stir-Fried Turnip Cake with X.O. Sauce
ローポーガオのX.O醬炒め

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

三星蔥龍蝦尾炆細麵 NT\$1,980
Braised Noodle with Lobster Tail and Spring Onion
ロブスターテールと三星ネギ入り蒸し麵



鮑汁海鮮廣炒麵 NT\$580
Cantonese Fried Crispy Noodles with Seafood
広東風シーフード入りカタ焼きそば

擔擔麵 NT\$150/位
Dan Dan Noodles/Per Person
タンタン麵/一人前

雞絲上湯伊麵 NT\$380/位
E-Fu Noodle Soup with Shredded Chicken
鶏肉入り入りタンメン



以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

野菌雄菇麵/素

NT\$360

Mixed Vegetables, Mushroom Fried Noodles (Vegetarian)

野菜、キノコ入りそうめん(ベジタリアン用)



干炒河粉(牛肉/猪肉)

NT\$480

Dried-fried Rice Noodles with Slice Beef or Pork

牛肉(豚肉)入りきしめん風ビーフン炒め

牛肉捲餅

NT\$360

Pancake Beef Roll

牛肉の薄皮包み



蔥油餅(薄片/特製厚片)

NT\$180/NT\$260

Spring Onion Pancake

(Spring Onion Pancake/Stuffed Spring Onion Panckes)

焼き葱入り餅(薄切り/特選厚切り)



紅油抄手

NT\$160/位

Szechuan Dumpling with Chili Sauce

四川風ラー油ワンタン/一人前

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます



スー
P
SOUP
湯料理

黒蒜蛤蠣燉雞盅 NT\$320/位
Double Boiled Chicken Soup with Black Garlic
黒にんにく、ハマグリと鶏肉のスープ

國賓海皇一品湯 NT\$320/位
Double Boiled Fish Fillet and Shrimp Soup(Per Person)
魚とエビのスープ/一人前

港式瑤柱佛跳牆 NT\$320/位
Buddha Jumps Over The Wall(Per Person)
フォーティヤオチアン/一人前

松茸花膠清燉土雞 NT\$520/位
Deep Boiled Fish Maw and Chicken Soup(Per Person)
魚の浮袋と鶏肉のスープ/一人前

新竹貢丸湯 NT\$180/位
Meat Ball Soup(Per Person)
新竹貢丸湯/一人前

雞蓉玉米羹 NT\$400/例
Chicken and Sweet Corn Thick Soup
鶏とコーンスープ

以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます

川式酸辣湯

Hot and Sour Soup in Sichuan Style

サンラータン/一人前

NT\$200/位



豌豆肚條湯

Pork Tripe and Pea Beans Soup

エンドウ豆と豚の胃のスープ

NT\$220/位

NT\$580/例

瑤柱千絲羹

Dried Scallop Soup with Shredded

Bamboo Shoots

貝柱と千切り筍のとろみス

NT\$240/位

NT\$660/例



以上價格需另加一成服務費
10% Service charge will be added to your bill
以上の價格に10%のサービス料が加算されます



玖樓

