



AMBASSADOR

Taipei

台北國賓大飯店

多樣、精緻、實惠

置身靜謐的綠意空間 品味五星級饗宴

林口高爾夫球場中菜廳為台北國賓大飯店館外設立之首家分據點。

餐廳內的佳餚皆由台北國賓親自操刀，

並以五星級飯店的餐飲團隊所進駐經營，讓您在碧綠景色環繞的

舒適氛圍中，恣意品嚐享譽中外的正宗中式料理。

豐富精緻的佳餚，讓您享有高品質的味蕾體驗。

輕鬆的用餐環境與舒適停車空間，

更是您大宴小酌的最佳首選。

自備酒水服務費：葡萄酒類及飲料每瓶NT\$300，烈酒每瓶NT\$500，啤酒類一箱NT\$500

Corkage fee for wine and beverage NT\$300 per bottle, for spirits NT\$ 500 per bottle. for beer NT\$500 per box.

持ち込み料：ワイン類1本につきNT\$300、スピリッツ類1本につきNT\$500、ビールのケースは NT\$500

本餐廳菜單內所有豬肉類菜餚，均為台灣產地之豬肉

The pork we served is local production.

当レストランで使用している豚肉の原産地は全て台湾です。

# 茶品介紹

TEA CATALOGUE

## 鹿谷凍頂烏龍茶【產地:臺灣南投】

茶資每位NT\$80

Lugu Dongding Oolong Tea(per person)

鹿谷凍頂ウーロン茶(一人前)

特級茶濃香，產於台灣南投縣鹿谷鄉海拔800-1200公尺茶區，屬半發酵茶，入口醇郁濃香，落喉甘潤圓滑，香氣、滋味並重。

The supreme taste and aroma of this tea comes from its production site, about 800 - 1200 meters high above the sea level in Lugu,Nantou.

This semi-fermented tea first brings a mild but strong aroma to your taste buds and follows with a smooth and sweet aftertaste.

台湾南投県鹿谷郷の海拔800M～1200Mの地域生産される高級ウーロン茶。濃厚な味と香りが特徴で、のど越しは滑らか。半発酵茶に属します。

## 陳年普洱茶【產地：大陸雲海】

茶資每位NT\$80

Matured Fine Pu-erh Tea(per person)

陳年普洱茶(一人前)

特選品質優良，儲放十數年的普洱茶餅，茶湯略偏棕紅，清澈乾淨的陳香味，滑潤甘醇的口感。

This finely selected, premium ouality "pu-erh cake" (compressed pu-erh) has been stored for more than a decade. When brewed, the tea will yield a slight mahogany appcarance. A surprisingly refreshing mature fragrance also comes with a distinctively smooth texture and sweet finish.

高品質の葉だけを厳選し、十数年間も寝かせ、円盤型にまとめた普洱茶。褐色を帯び、清らかに澄みきった香りのお茶は、口当たりが甘く滑らかです。

# 冷盤料理



夫妻肺片  NT\$520  
牛レバーのスライス  
Sliced Beef Shank and Beef Tripe with Celery




燒椒牛肉  NT\$520  
醤油煮牛肉とニンニクの炒め物  
花椒油和え  
Sliced Beef Shank with Broil Chili in Spicy Sauce

沙拉綠竹筍  
タケノコのサラダ  
Green Bamboo Shoot Salad  
(夏季限定)

NT\$380





酸辣木耳  NT\$300

キクラゲの/ホットサワーソース

Hot and Sour Black Fungus

木耳本身朵大質厚、色澤深遂，經川燙過後口感Q彈、柔而不膩，完整吸收醬汁，清爽中帶著酸辣香氣，餘韻帶著麻香縈繞在喉嚨，風味美妙。

白切放山雞 半隻 NT\$880

蒸し地鶏のスライス

Plain Chicken

蒜泥白肉  NT\$380

豚肉スライス/湯がき/にんにくソース

Sliced Pork with Garlic Sauce

雙刀耳片   NT\$380

豚耳&豚肉ゼリーのスライス

特製タレ風味

Pork Ear Jelly and Cucumber with Chili Oil



# 海鮮料理




水煮魚  NT\$720  
切り身魚の湯がき/四川風辛ロソース  
Fish Fillets in Hot Chili Sauce



櫻花蝦鮮玉帶 NT\$680  
帆立貝と桜海老煮込み  
Wok-fired Fresh Scallop and Spotted shrimp

蝦仁(乾焼 /金莎/宮保 ) NT\$520  
エビ(チリソース/黄金ソース(塩漬け卵)/唐辛子炒め)  
Shrimps with Chili Sauce/Salted Egg Sauce/Kung-Pao

軟絲(椒麻 /九層塔/西芹) NT\$480  
アオリイカ(山椒ソース/台湾バジル/セロリ)  
Neritic Squid  
(Ground Szechwan Pepper and Hot Sauce/Basil/Celery)



酥香黃魚  NT\$980  
黃魚の唐揚げ／甘酢風味  
Deep-fried Yellow Croaker with Sweet and Sour Sauce  
(需等候30分鐘)



扁鱈(俗名)  NT\$560  
(剝椒  /豆酥    
扁鱈(俗名)(唐辛子蒸し/大豆ソース)  
Cod Fish with (Sliced Hot Peppers/Bean Sauce)

# 熱炒料理



豆干肉絲



非基因  
改造

NT\$380

豚肉の細切り干し豆腐炒め

Shredded Pork with Dried Tofu and Hot Pepper



椒鹽炒丁香



NT\$400

シラスのコショウ炒め

Salt and Pepper Cloves

瓜仁吻仔魚



NT\$380

スイカの種とシラスの素揚げ

Fried Fish with Melon Seeds

炒蒼蠅頭



NT\$320

四川風ニラと肉そぼろ炒め

Minced Pork with Chive Flowers in Black Bean Sauce



特色小炒

非基因  
改造



NT\$380

特製イカ炒め

Special Stir-fry with Neritic Squid

風味木耳



NT\$300

きくらげの田舎風炒め

Sauteed Black Fungus Country style

# 豬肉料理



鎮江焗肉排  NT\$560  
鎮江風豚スペアリブの酢炒  
Pork Rib in Chinese Black Vinegar Sauce

經過四小時滷製，逼出油脂的排骨，呈現自然透紅潤的光澤，加入鎮江醋則散發迷人香氣，看似油潤，入口卻帶有濃郁的醬香，咬下後肉質甜嫩而不油膩。

薑蔥牛肝菌松阪豬  NT\$580  
豚トロとポルチーニの炒め物  
Scallion Matsusaka Pork with Porcini Mushroom

選用油花均勻、肉質清脆的豬後頸肉，搭配結實細嫩的牛肝菌以大火翻炒，松阪豬爽脆富嚼勁，菌菇香氣濃郁，兩者的結合讓口感豐富多變。







五更腸旺  NT\$420  
豚ホルモン、鴨の血のトウガラシ煮  
Stewed pork's intestine and Duck Blood with Hot Chili Sauce

明滷肥腸  NT\$420  
白モツにんにく煮込み  
Braised Pork Intestines

汗蒸回鍋肉  NT\$420  
ホイコーロー  
Fried Sliced Pork with Bean Sauce



# 牛肉料理



國賓牛小排



NT\$1080

牛肉の特製ソース煮/黒コショウソース

Ambassador Beef Short Ribs

魚香茄子牛肉煲



NT\$500

なすと牛肉の唐辛子フナ風味煮込み

Braised Beef and Eggplant with Hot Bean Sauce

西紅柿酸辣牛肉



NT\$550

牛肉とナスの唐辛子炒め

Stir-fried Beef and Eggplant

with Tomato Sauce

藤椒肥牛



NT\$880

薄切り牛肉の唐辛子ソース

Beef with Fresh Szechuan Vine Pepper and Chili

芥蘭蠔油嫩牛肉



NT\$500

牛肉とカイラン菜のオイスターソース炒め

Stewed Beef and Chicken Kale with Oyster Sauce

正宗水煮牛



NT\$880

牛肉の辛味煮

Poached Beef Served with Hot Sauce



# 雞肉料理



## 砂鍋椒麻雞

NT\$480

鶏肉の辛口炒め

Sliced Chicken Legs Served with Grounded  
Szechuan Pepper and Hot Sauce

## 鹹魚雞粒豆腐煲

非基因  
改造

NT\$360

塩漬け干し魚と鶏ミンチ添えの豆腐土鍋

Salted Fish with Tofu and Piced Chicken Pot

## 茶油土雞煲

半隻NT\$880

揚げ鶏肉の茶油炒め

Tea Oil Chicken



## 雞丁(官保 /椒麻 /糖醋)

NT\$480

鶏肉(唐辛子炒め/山椒ソース/甘酢ソース)

Dry Fried Chicken with

Kung-Pao/Ground Szechwan Pepper and Hot Sauce/Sweet and Sour Sauce

# 蔬食料理



## 牛肝菌綜合時蔬

野菜とポルチーニの炒め物

Mixed Vegetables Sautéed with Porcini Mushroom (Vegetarian)

NT\$380

選以香氣豐富的牛肝菌，佐以各式當季時蔬拌炒，最後簡單調味，散發微辛香噴氣息，牛肝菌的厚滑與時蔬的脆口搭配巧妙不可言喻。



## 開陽白菜

干しエビと白菜の煮物

Cabbage with Dry Shrimps

NT\$320

## 乾煸四季豆

インゲン豆の炒め物

Dry Fried String Beans

NT\$380

## 茄子(醬燒/魚香 )

NT\$320

なす (味噌炒め/四川風ピリ辛炒め)

Eggplant (Bean sauce/Hot Bean Sauce)



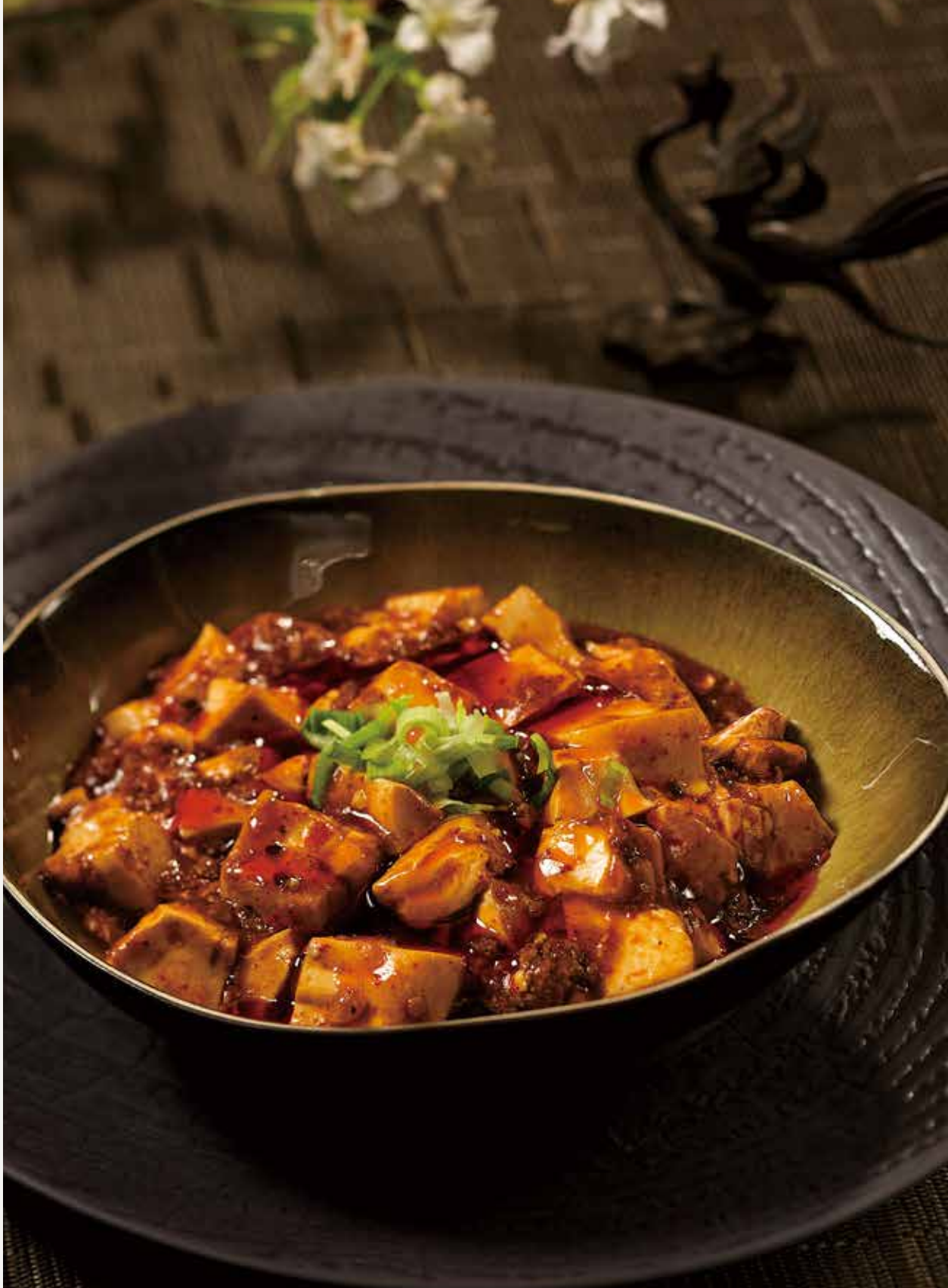
## 乾鍋花椰菜

ブロッコリーの炒め物

Pan-fried Broccoli with Dried Chili Pepper

NT\$380

# 蛋豆腐料理



麻婆豆腐    
マーボー豆腐   
Mapoo Tofu

NT\$350


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



官保臭豆腐   NT\$320  
臭豆腐の唐辛子炒め  
Deep-fried Been Curd with Kung-pao Sauce



菜脯香煎蛋 NT\$240  
切り干し大根入り卵焼き  
Fried Egg with Preserved Vegetables

細皮嫩肉   NT\$240  
揚げ豆腐の特製ソース煮  
Silken Delicacy

# 湯料理 品

砂鍋海鮮魚頭

NT\$1280

魚の頭と海鮮の土鍋煮

Fish's Head and Seafood in Casserole



香茜魚片皮蛋湯 NT\$480

中国パセリ、ピータン、  
魚の切り身入りスープ

Fish Fillet and Century Egg Soup

砂鍋土雞濃湯

半隻NT\$1400

地鶏の土鍋煮込みスープ

全隻NT\$2600

Chicken Soup in Casserole

(需等候30分鐘)

酸辣湯   NT\$360

酸辣スープ (酸っぱくて辛いスープ)

Sweet and Sour Soup

麻油雞酒煲

半隻NT\$980

地鶏の米酒煮込みスープ /

全隻NT\$1900

ごま油風味

Chicken with Sesame Oil

and Rice Wine in Casserole

薑絲蛤蠣湯 NT\$320

アサリのスープ (生姜)

Clam Soup with Ginger

# 簡易速食

鹹魚雞粒炒飯 NT\$320  
塩漬け魚、鶏肉入りチャーハン  
Salted Fish and Chicken Fried Rice

芋頭米粉煲 NT\$380  
タロイモのビーフンスープ  
Taro Rice Noodle Soup

香炒飯(鮭魚/什錦) NT\$320  
チャーハン(サーモン/五目)  
Fried Rice ( Salmon or Vegetables)

干炒牛肉河粉  NT\$350  
牛肉入りきしめん風ビーフン炒め  
Dried-fried Flat Rice Noodles with Slice Beef

什錦炒麵/湯麵 NT\$320  
野菜入り焼きそば/中華スープそば  
Mixed Fried Noodles/Noodles Soup

炒米粉(台式/金瓜) NT\$320  
焼きビーフン(台湾式/かぼちゃ)  
Fried Rice Noodles (Taiwan Style or with Pumpkin)

蒸/炸銀絲卷 NT\$120  
中華風ロールパン (蒸し/揚げ)  
Steamed Sliced Roll/ Deep Fried Sliced Roll





# 酒 飲料

百富12年 每瓶NT\$2800  
バルヴェニー12年  
Balvenie DoubleWood 12 Year Old

進口威士忌 每杯NT\$300  
ウイスキー 每瓶NT\$1600  
Whisky

精釀陳年紹興酒 每瓶NT\$700  
精釀紹興酒 (1本)  
Premium V.O. Shaohsing Wine

朝日啤酒 每瓶NT\$200  
朝日ビール  
Asahi Beer

麒麟啤酒 每瓶 NT\$200  
キリンビール (633ml)  
Kirin Beer

海尼根啤酒 每瓶NT\$200  
ハイネケンビール  
Heineken

台灣金牌啤酒 每瓶NT\$160  
台灣ビール 金牌  
Golden Blend Taiwan Beer

沛綠雅氣泡水 每瓶NT\$100  
ペリエスパークリングミネラルウォーター  
Perrier

西瓜汁 每杯NT\$150  
スイカジュース 每壺NT\$450  
Watermelon Juice

蕃茄汁 每瓶NT\$70  
トマトジュース  
Tomato Juice

冰紅茶 每杯NT\$100  
紅茶 每壺NT\$220  
Ice Black Tea

冰咖啡 每杯NT\$130  
アイスコーヒー  
Ice Coffee

熱咖啡 每杯NT\$130  
ホットコーヒー  
Hot Coffee

熱拿鐵 每杯NT\$160  
ホット・カフェラテ  
Hot Latte

冷泡烏龍茶 每瓶NT\$70  
ウーロン茶  
Oolong Tea

雪碧 每罐NT\$60  
Sprite  
スプライト

沙士 每罐NT\$60  
沙士  
Sarsaparilla

可口可樂 每罐NT\$60  
コカ・コーラ  
CoCa Cola

哈根達司迷你杯 每杯NT\$140  
ハーゲンダッツ  
Häagen-Dazs (mini cup)

哈根達司雪糕 每個NT\$160  
ハーゲンダッツ  
Häagen-Dazs (ice cream bar)