



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。

料理 冷盤

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 NT\$400
タケノコのサラダ
Green Bamboo Shoot Salad
(夏季限定)





酸辣木耳 NT\$330

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。

蒜泥白肉 NT\$420

豚肉スライスの湯がき/にんにくソース

Sliced Pork with Garlic Sauce

白切放山雞 半隻 NT\$900

蒸し地鶏のスライス

Plain Chicken

雙刀耳片 NT\$400

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

櫻花蝦鮮玉帶 NT\$720

帆立貝と桜海老煮込み

Wok-fired Fresh Scallop and Spotted shrimp

蝦仁(乾燒🌶️/金莎/宮保🌶️) NT\$580

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) NT\$520

アオリイカ(山椒ソース/台湾バジル)

Neritic Squid

(Ground Szechwan Pepper and Hot Sauce/Basil)





酥香黃魚 🌶️

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)

NT\$1200

水煮魚(龍虎斑) 🌶️🌶️ NT\$980

切り身魚の湯がき / 四川風辛ロソース

Fish Fillets in Hot Chili Sauce

扁鱈(俗名)

(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)

NT\$220位/75g

非基因
改造

老罈酸菜魚(龍虎斑) 🌶️ NT\$980

アカハタと酸菜的スープ

Stewed Coral Grouper with Pickled Mustard Green and Pepper



熱炒料理



豆干肉絲



非基因改造



NT\$420

豚肉の細切り干し豆腐炒め

Shredded Pork with Dried Tofu and Hot Pepper

麻辣香鍋



NT\$580

四川風辛口鍋

(豚ばら肉、ジャガイモ、レンコン、カリフラワー、セロリ、牛の胃、エビなど)

Spicy Pork Belly, Rice Cake, Bacon, Shrimp and Vegetables



瓜仁吻仔魚

NT\$420

スイカの種とシラスの素揚げ

Fried Fish with Melon Seeds



椒鹽炒丁香

NT\$400

シラスのコショウ炒め

Salt and Pepper Cloves

炒蒼蠅頭

NT\$380

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

NT\$420

特製イカ炒め

Special Stir-fry with Neritic Squid

風味木耳

NT\$330

きくらげの田舎風炒め

Sauteed Black Fungus Country style

豬料理 肉



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\$450

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

汗蒸回鍋肉   NT\$480

ホイコーロー

Fried Sliced Pork with Bean Sauce



牛肉料理 羊



辣炒小羊排酸黃瓜

NT\$680

ラムと酢キュウリの炒め物

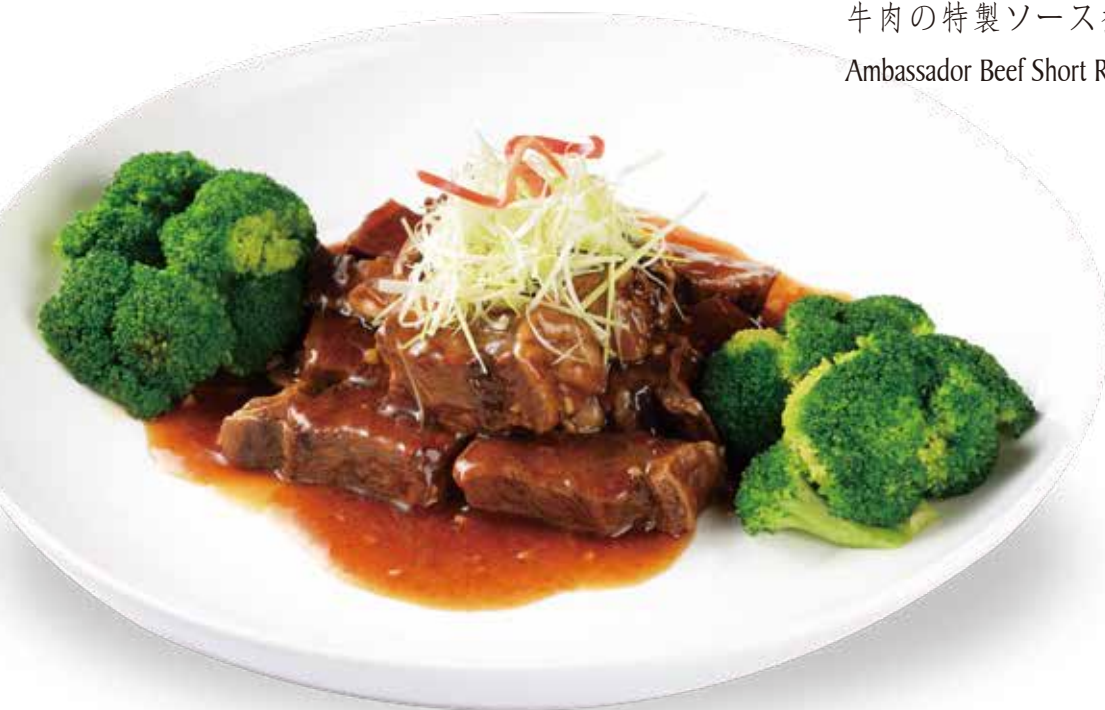
Stir-fried Lamb Chops and Pickled Cucumbers with Hot Peppers

國賓牛小排

NT\$1280

牛肉の特製ソース煮/黒コショウソース

Ambassador Beef Short Ribs



芥蘭蠔油嫩牛肉  NT\$680

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

藤椒肥牛  NT\$980

薄切り牛肉の唐辛子ソース

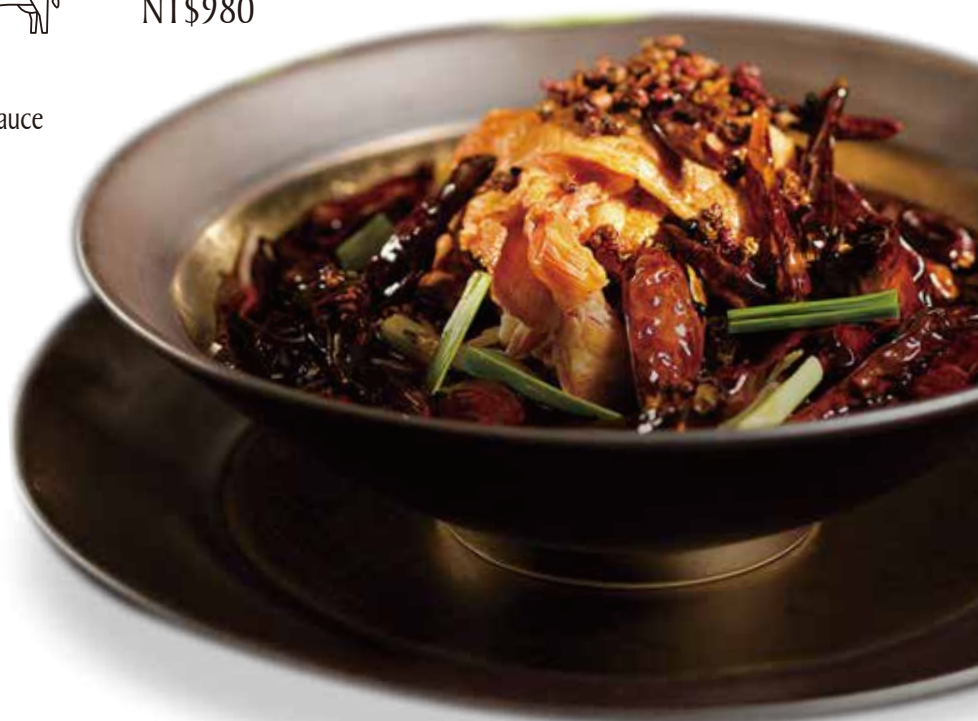
Beef with Fresh Szechuan Vine Pepper and Chili



正宗水煮牛  NT\$980

牛肉の辛味煮

Poached Beef Served with Hot Sauce



雞料理 肉



砂鍋椒麻雞  NT\$520

鶏肉の辛口炒め

Sliced Chicken Legs Served with Grounded
Szechwan Pepper and Hot Sauce

鹹魚雞粒豆腐煲  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\$980

揚げ鶏肉の茶油炒め

Tea Oil Chicken



雞丁(宮保 /椒麻 /糖醋) NT\$520

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

蔬料理 食



牛肝菌綜合時蔬 NT\$480

野菜とポルチーニの炒め物

Mixed Vegetables Sautéed with Porcini Mushroom (Vegetarian)

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。



乾煸四季豆 NT\$420

インゲン豆の炒め物

Dry Fried String Beans

茄子(醬燒/魚香🌶️) NT\$380

なす (味噌炒め/四川風ピリ辛炒め)

Eggplant (Bean sauce/Hot Bean Sauce)

開陽白菜 NT\$380

干しエビと白菜の煮物

Cabbage with Dry Shrimps

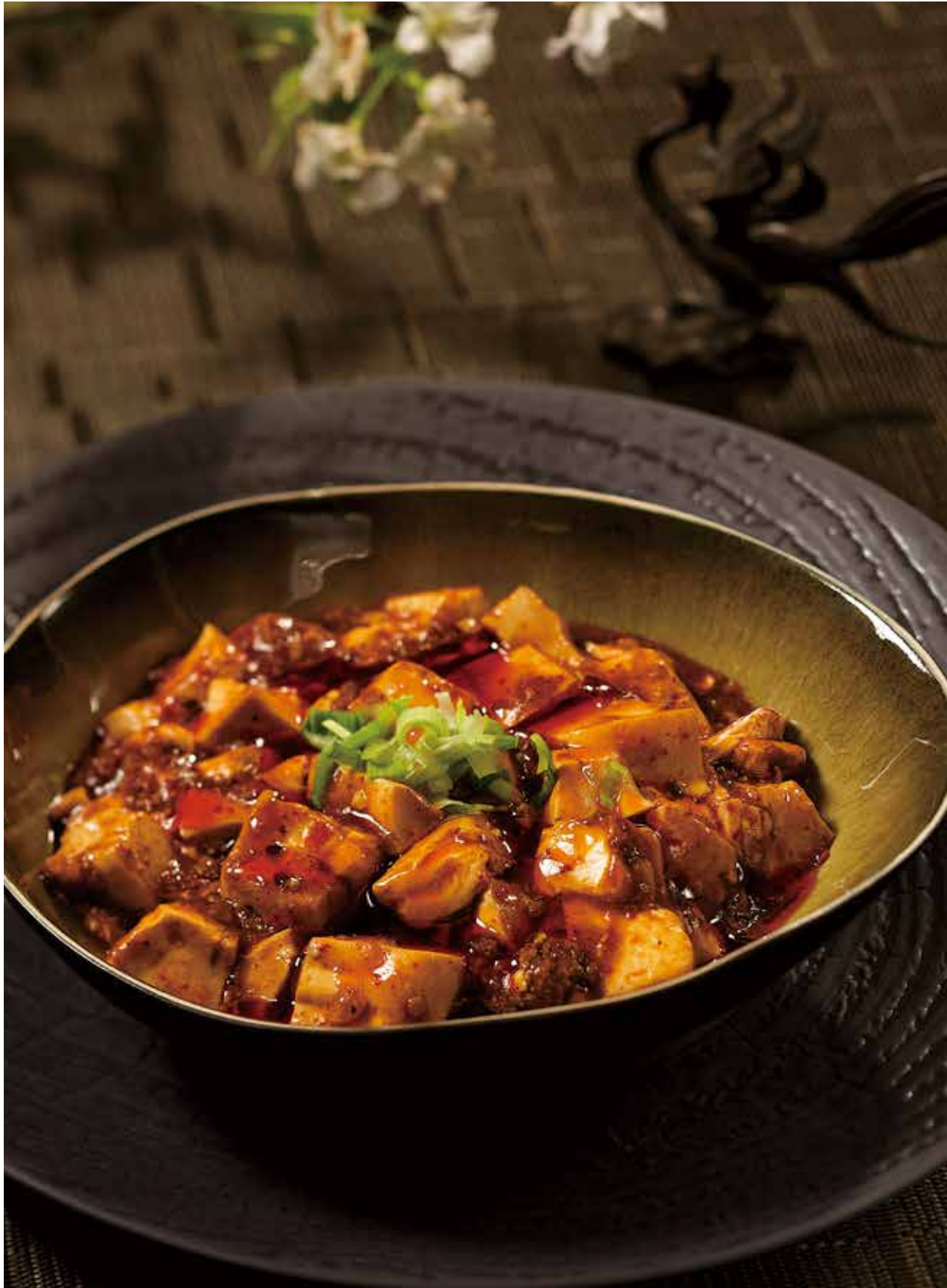
乾鍋花椰菜🌶️ NT\$420

ブロッコリーの炒め物

Pan-fried Broccoli with Dried Chili Pepper



蛋豆腐料理



麻婆豆腐



非基因
改造



NT\$380

麻婆豆腐

Mapo Tofu

以上價格需另加一成服務費。10% Service Charge Will be Added to Your Bill 以上の価格に10%のサービス料が加算されます



宮保臭豆腐   NT\$360
臭豆腐の唐辛子炒め
Deep-fried Bean Curd with Kung-pao Sauce



糍粑辣香豆腐   NT\$320
揚げ豆腐とお餅の煮込み
Braised Stinky Tofu with Dried Chili and Vine Pepper

細皮嫩肉   NT\$380
揚げ豆腐の特製ソース煮
Silken Delicacy

菜脯香煎蛋 NT\$280
切り干し大根入り卵焼き
Fried Egg with Preserved Vegetables



湯料理

品

砂鍋海鮮魚頭

NT\$1380

魚の頭と海鮮の土鍋煮

Fish's Head and Seafood in Casserole



香茜皮蛋魚片湯

NT\$680

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\$1600

地鶏の土鍋煮込みスープ
Chicken Soup in Casserole
(需等候30分鐘)

全隻NT\$3000

酸辣湯



非基因
改造

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\$1200

地鶏の米酒煮込みスープ/
ごま油風味
Chicken with Sesame Oil
and Rice Wine in Casserole

全隻NT\$2200

薑絲蛤蠣湯

NT\$360

アサリのスープ (生姜)
Clam Soup with Ginger

簡速食 易

鹹魚雞粒炒飯 NT\$380
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\$480
タロイモのビーフンスープ
Taro Rice Noodle Soup

香炒飯(鮭魚/什錦) NT\$380
チャーハン(サーモン/五目)
Fried Rice (Salmon or Vegetables)

什錦炒麵/湯麵 NT\$380
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\$380
焼きビーフン(台湾式/かぼちゃ)
Fried Rice Noodles (Taiwan Style or with Pumpkin)



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

Whisky

每瓶NT\$1600

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

Kirin Beer

(633ml)

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\$180

台灣ビール 金牌

Golden Blend Taiwan Beer

沛綠雅氣泡水 每瓶NT\$120

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

Watermelon Juice

每壺NT\$450

蕃茄汁 每瓶NT\$70

トマトジュース

Tomato Juice

冰紅茶 每杯NT\$120

紅茶

Ice Black Tea

每壺NT\$250

冰咖啡 每杯NT\$140

アイスコーヒー

Ice Coffee

熱咖啡 每杯NT\$140

ホットコーヒー

Hot Coffee

熱拿鐵 每杯NT\$180

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

スプライト

Sprite

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)