

蔬菜&蛋類  
VEGETABLES&EGG  
野菜&玉子



乾煸四季豆 NT\$580  
Pan-fried String Beans  
インゲン豆の炒め物

耙豌豆燴時蔬 NT\$580  
Broccoli and Cauliflower with Pea Sauce  
エンドウ豆のすり身の炒め物/  
ブロッコリー&カリフラワー添え

魚香茄子 NT\$520  
Eggplant with Ginger and Chili Sauce  
なす四川風ピリ辛炒め

乾鍋花椰菜 NT\$500  
Stir-fried Cauliflower with Dried Chili Pepper  
ブロッコリーの炒め物

開陽白菜 NT\$500  
Stewed Cabbage with Dry Shrimps  
干しエビと白菜の煮物

魚香烘蛋 NT\$480  
Fried Eggs with Ginger and Chili Sauce  
玉子四川風ピリ辛炒め

麻婆豆腐 NT\$500  
Mapo Tofu  
麻婆豆腐

細皮嫩肉 NT\$460  
Egg Foo Yung Tofu  
玉子豆腐のピリ辛揚げ

宮保臭豆腐 NT\$460  
Deep-fried Stinky Tofu with Kung-Pao Sauce  
臭豆腐の唐辛子炒め

乾鍋豆腐皮 NT\$460  
Stir-fried Tofu Skin with Dried Chili Pepper  
油揚げの唐辛子炒め

主食類  
RICE&NOODLES  
ご飯もの&麺類



鮑汁海鮮廣炒麵 NT\$680  
Crispy Egg Noodles with Seafood  
in Abalone Sauce  
広東風シーフード入りカタ焼きそば

擔擔麵 NT\$150/位  
Szechuan Dan Dan Noodles (per person)  
タンタン麺 (一人前)

國寶特色炒飯 NT\$580  
House Chinese Sausages and Egg Fried Rice  
特製チャーハン

松露什錦炒飯(素) NT\$580  
Mixed Vegetables, Truffle Fried Rice  
(vegetarian)  
野菜、キノコ、トリュフ入りチャーハン  
(ベジタリアン用)

紅油抄手 NT\$160/5顆  
Szechuan Wanton in Chili Oil  
(30minutes)(5 pieces)  
ゆでワンタンのラー油風味(5個)(30分間要)

蔥油餅 NT\$150  
Spring Onion Pancake  
ネギ入り焼きパイ

特製蔥油餅 NT\$680/4個  
Stuffed Spring Onion Pancake (4 pieces)  
特製ネギ焼きパイ (4個)

海鮮蔬菜鍋餅 NT\$780  
Seafood and Vegetable Pancake  
シーフード、野菜入り中華餅

蟹殼黃 NT\$400/4個  
Baked Scallion-stuffed Sesame Biscuit  
(30minutes)(4 pieces)  
ミニ葱胡椒餅 (4個)(30分間要)

湯類  
SOUP  
スープ



花膠濃湯 NT\$2380  
煲土雞  
Stewed Fish Tripe with Chicken Soup  
魚の浮き袋と地鶏の煮込みスープ

開水白菜雞豆花 NT\$320/盅  
(需等候20分鐘)  
Chicken Tofu Pudding and Cabbage with  
Chicken Consomme (20minutes)(per person)  
中華風蒸し豆腐とペビーキャベツ入り  
チキンスープ (一人前)(20分間要)

酸辣湯 NT\$600  
Hot and Sour Soup  
サンラータン

連鍋湯 NT\$660  
Sliced Pork and Turnip Soup (20minutes)  
豚肉とカブのスープ (20分間要)

豌豆肚條湯 NT\$660  
Pork Tripe and Pea Beans Soup  
エンドウ豆と豚の胃のスープ

甜點  
DESSERT  
デザート



杏汁木瓜(需等候30分鐘) NT\$330/盅  
Fresh Papaya with Almond Soup (30minutes) (per person)  
パパイヤ杏仁スープ (一人前)(30分間要)

杏汁桃膠燉奶 NT\$320/盅  
Steamed Milk Pudding with Peach Gum (per person)  
ホットアーモンドミルク/桃膠と赤ナツメ添え  
(一人前)

蜜紅鐵觀音燉桃膠 NT\$320/盅  
Tie Guanyin Soup with Peach Gum (per person)  
桃膠入り鉄観音スープ(一人前)

核桃湯圓露 NT\$280/盅  
Sweet Rice Ball in Walnut Soup(per person)  
白玉入りクルミのスープ(一人前)

杏仁奶露 NT\$240/盅  
Almond Soup (per person)  
杏仁スープ (一人前)

杏仁豆腐 NT\$240/盅  
Almond Jelly (per person)  
杏仁豆腐 (一人前)

棗泥鍋餅(需等候20分鐘) NT\$600  
Mashed Date Paste Pancake (20minutes)  
中華風餅焼き餅(ナツメのこしあん入り)(20分間要)

豆沙鍋餅(需等候20分鐘) NT\$500  
Sweet Red Beans Paste Pancake (20minutes)  
中華風餅焼き餅(小豆またはナツメあん入り)(20分間要)

火龍果桂花糕 NT\$280/4入  
Dragon Fruit and Osmanthus Jelly(4 pieces)  
ドラゴンフルーツ、キンモクセイ入りゼリー(4個)

薄荷流沙包 NT\$240/3入  
Steamed Mint Custard Bun(3 pieces)  
カスタードまん/ミント風味(3個)

鴛鴦涼瓜凍糕 NT\$240/4入  
Green Bitter Melon Jelly(4 pieces)  
苦瓜入りゼリー(4個)

綠茶千層馬拉糕 NT\$240/4入  
Steamed Green Tea Malar Cake(4 pieces)  
中華風スポンジケーキ/綠茶風味(4個)

AMBASSADOR  
Taipei

國寶精選菜單

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.

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  
special diet, please inform service staff in advance.

自備酒水服務費：葡萄酒類及飲料每瓶NT\$300，  
烈酒NT\$500

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

本菜單價格需另加一成服務費  
All prices are subject to 10% service charge.

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.

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.

燒味/冷盤  
BARBECUED MEAT/COLD DISHES  
バーベキュー/冷菜



脆皮乳豬拼盤 NT\$1180  
(燒鴨/油雞)  
Assorted Barbecued Suckling Pig Combination  
燒香豚前菜的盛り合わせ

燒味三拼 NT\$980  
Cantonese Barbecued Platter  
廣東風バーベキューの盛り合わせ

玫瑰油雞 NT\$680  
Fragrant Chicken Marinated  
in Herbed Soy Sauce  
雞的香港風醬油煮

美味豆腐 NT\$380  
Bean Sprout and Tofu Skin Roll  
もやし湯葉包み

酸辣木耳 NT\$420  
Hot and Sour Black Fungus  
キクラゲのホットサワースソース

手撕茄子 NT\$450  
Steamed Eggplant with Spicy Chili Dressing  
ナスの辛口和え

燒味/冷盤  
BARBECUED MEAT/COLD DISHES  
バーベキュー/冷菜



椒麻雞 NT\$620  
Chicken Legs Served with Grounded  
Szechuan Pepper and Spring Onion Sauce  
鳥腿肉の中回山椒ソース

糊臘山竹筍 NT\$500  
Steamed Bamboo Shoot  
with Spicy Chili Dressing  
タケノコの湯がき/唐辛子風味

小蔥豆腐 NT\$480  
Minced Tofu with Spring Onion  
四川風葱のやっこ

椒麻鳳爪 NT\$580  
Chicken Feet Served with Szechuan  
Pepper and Hot Sauce  
鶏の爪の湯がき/椒麻ソース風味

蒜泥白肉 NT\$480  
Sliced Pork with Garlic Sauce  
豚肉のにんにくソース

蔥白耳絲 NT\$480  
Shredded Pork Ear with Spring Onions  
ミミガー(豚の耳)の白葱和え

夫妻肺片 (牛: 紐澳) NT\$750  
Sliced Beef Shank and  
Beef Tripe with Celery  
牛レバーのスライス

香港名廚精選佳餚  
ABALONE, BIRD'S NEST AND SEA CUCUMBER  
アワビ、ツバメの巣、ナマコ



日本關東刺參 NT\$1880/位  
60頭扣鵝掌  
Braised Dried Eastern Japan Sea Cucumber  
(60ppk) and Goose Web(per person)  
日本關東産ナマコとガチョウの足(一人前)

日本關西刺參 NT\$980/位  
60頭扣鵝掌  
Braised Dried Western Japan Sea Cucumber  
(60ppk) and Goose Web(per person)  
日本關西産ナマコとガチョウの足(一人前)

雞汁燕窩 (75g) NT\$2200/位  
Bird's Nest in Supreme Chicken Pottage  
(per person)  
ツバメの巣入りチキンスープ (一人前)

日本吉品鮑21頭 NT\$7800/位  
(需1日前預訂)  
Braised Japanese Yoshihama Abalone  
(21head)(per person)  
(Requires 1 days advance notice)  
日本産上級アワビMサイズ  
(1日前までに要予約)(一人前)

南非吉品鮑27頭 NT\$1580/位  
Braised South Africa Yoshihama Abalone  
(27ppk)(per person)  
南アフリカ産上級アワビSサイズ (一人前)

花膠鵝掌煲 NT\$1180  
Braised Fish Maw and Goose Web  
in Oyster Sauce  
魚の浮袋とガチョウの足の土鍋醬油煮込み

海鮮類  
SEAFOOD  
海鮮



龍蝦泡飯 NT\$2380  
Lobster with Crisp Rice and Supreme Lobster Broth  
おこげ入りロブスタースープ

蝦仁(乾燒/鍋巴) NT\$960  
Pan-fried Shrimp with (Chili Sauce/  
Sweet and Sour Sauce with Crispy Rice)  
エビの炒め物(チリソース/おこげ入り)

黃湯香灼活鮑 NT\$1200  
Blanched South African Abalone with Chicken Stock  
アワビ(南アフリカ産)のチキンスープ添え

一品海鮮豆腐煲 NT\$1380  
Mixed Seafood and Tofu in Clay Pot  
シーフードと豆腐の土鍋煮

黃金龍鱈(俗名) NT\$1800  
佐野菇 (450g)

Deep-fried Cod with Sautéed Wild Mushroom  
タラのフライ/キノコ添え

豆酥龍鱈(俗名)塊 NT\$360/位  
Steamed Cod Fish with Crispy Soy Paste (per person)  
圓鮑(俗名)大豆ソース (一人前)

筍殼魚(清蒸/油浸) NT\$1680/隻  
Marble Goby (Steamed/Low Temperature Oil Cooking)  
マーブルゴビー(淡水魚) (蒸し/オイル漬け)

黃魚(600g) NT\$1450/隻  
(酥香/松風)(需1日前預訂)  
Deep-fried Yellow Croaker(600g) with  
(Hot Sauce/Sweet and Sour Sauce)  
(Requires 1 days advance notice)(per person)  
黃魚(600g)のピリ辛揚げ/唐揚げ(甘酸風味)(1日前までに要予約)

剁椒魚頭 NT\$1280  
(需1日前預訂)  
Steamed Fish Head with Crushed Chili  
(Requires 1 days advance notice)(per person)  
魚の頭の唐辛子蒸し(1日前までに要予約)

水煮魚(紅條) NT\$1080  
Stewed Coral Grouper with Hot Sauce  
アカハタの四川風煮込み

老罈酸菜魚(紅條) NT\$1080  
Stewed Coral Grouper with  
Pickled Mustard Green and Pepper  
アカハタと酸菜のスープ

黃燈籠酸湯魚(紅條) NT\$1080  
Stewed Coral Grouper with Sour Chili Sauce  
アカハタの切り身入りサワースープ

肉類  
MEAT  
肉



掛爐烤鴨 NT\$3200/二吃  
片皮鴨及(鴨架粥/鴨架米粉湯 二擇一)  
(需等候90分鐘)  
Peking Duck (90minutes)  
北京ダック  
2種類の調理方法からお好みの1種類をお選  
びください。北京ダック、鴨肉入りおかゆ/鴨肉  
入りスープピーマン(90分間要)

脆皮炸子雞 NT\$950  
Crispy Fried Chicken with Pepper Salt  
鶏のバリバリ唐揚

雞丁 NT\$600  
(宮保/辣子)  
Deep-fried Chicken with (Kung-Pao/Dry Pepper)  
鶏肉と  
(唐辛子の炒め/チリペッパーソース炒め)

東坡肘子 NT\$980  
(需等候30分鐘)  
Braised Pork Knuckle with Pickled Pepper  
Sauce (30minutes)  
豚すね肉焼きの煮込み (30分間要)

五更腸旺 NT\$720  
Stewed Pork Intestine and Duck Blood with  
Hot Chili Sauce  
モツと鴨血豆腐のピリ辛煮込み

鎮江焗肉排 NT\$700  
Pork Rib in Chinese Black Vinegar Sauce  
鎮江風豚スベアアリの酢炒め

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

汗蒸回鍋肉 NT\$580  
Fried Sliced Pork with Bean Sauce  
酒蒸し肉の回鍋肉(ホイコーロー)

魚香肉絲 NT\$560  
Shredded Pork with Ginger and Chili Sauce  
豚肉の四川風ピリ辛炒め

肉類  
MEAT  
肉



藤椒肥牛 (牛: 美國) NT\$920  
Poached Beef with Vine Pepper Sauce  
牛肉の湯がき/花コショウ、唐辛子風味

正宗水煮牛 (牛: 美國) NT\$920  
Poached Beef with Hot Sauce  
牛肉の辛味煮

重慶小牛 (牛: 美國) NT\$920  
Poached Beef Served with Sour and Spicy Sauce  
牛肉の湯がき/サワー&スパイスソース

多椒牛腩煲 (牛: 美國) NT\$920  
Braised Beef Brisket with  
Mashed Pumpkin and Various Pepper Sauce  
牛バラ肉の煮込み/マッシュパンプキン  
&ペッパーソース

鬼馬和牛(牛: 日本) NT\$880  
Sautéed Wagyu with Water Chestnut  
and Fried Dough  
和牛とクワイのオイスターソース炒め

柱侯焗牛腩煲(牛: 美國) NT\$880  
Stewed Beef Brisket in Chu Hou Sauce  
牛肉とホタテの土鍋煮

米果雙味牛 (牛: 澳洲) NT\$880  
Deep-fried Beef Jerky with Flavor Crispy Rice  
ビーフジャーキーのフライ/もち米まふし

饞嘴牛肉乾 (牛: 美國) NT\$880  
Deep-fried Beef Jerky with  
Szechuan Vine Pepper and Chili  
揚げ牛肉の四川風ジャーキー

鮑汁鮮菇炒牛肉(牛: 澳洲) NT\$820  
Stir-fried Beef with Mushroom in Abalone Sauce  
牛肉としいたけのアワビソース炒め

魚香牛尾 (牛: 紐澳) NT\$320/位  
Oxtail Stewed with Ginger and Chili Sauce  
(per person) (牛: 尼加拉瓜)  
牛テールのピリ辛煮込み (一人前)

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.

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.

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.