



凱華樓

KAI HUA LOU

純心意—自然質樸，至誠無偽

講究真切的純粹食材，
滿盈新意的經典料理，
逸享輕奢的圓醇寂靜。

滿載盛豐慧安祿滿壽的七福幸運，
在服務與料理中，溫暖傳遞給您。

純粹な心意—自然でシンプル、誠実で偽りのない

真心を込めた混じりけのない食材にこだわり、斬新なスタイルでお届けする本格料理を
静寂かつ粋な少し贅沢な空間で、心ゆくまでお楽しみください。
七つの福と思いや리를サービスと料理を通してお客様にお届けいたします。

SIMPLE, MAGIC, FUN—Natural and Sincere

We welcome you to our new concept of exquisite Chinese cuisine with natural ingredients.
Have fun and enjoy our relaxing ambience and luxurious dining space.
Wish you good luck and happiness with the full blessing of the SEVEN LUCKY.



磐龍宮殿御膳套餐 磐龍宮殿御膳コース
Dragon Palace Imperial Set Menu

1,980



貴妃美容御膳套餐 貴妃宮殿御膳コース
Empress Beauty Set Menu

2,680



乾隆延壽御膳套餐 乾隆延壽御膳コース
Qianlong Imperial Longevity Set Menu

3,280

餐點內容隨季節更換，照片僅供參考。メニューの内容は季節に応じて変更いたします。写真はイメージです。 The ingredients will change according to season. The photos on the menu are for reference only.

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

黃袍北京烤鴨三吃

3種スタイルで味わう北京ダック

Peking Duck – Three Ways

3,280

黃袍北京烤鴨二吃

2種スタイルで味わう北京ダック

Peking Duck – Two Ways

2,880

(需3天前預訂)

(3日前までに要予約)

(Requires 3 days' advance notice)



龍蝦鮑魚海鮮煨麵

ロブスターと鮑の海鮮煮込み麵

Braised Noodles with Lobster,
Abalone and Assorted Seafood

1,680



乾隆一品刺參鮑魚

乾隆一品ナマコとアワビの
醤油煮込み

Braised Premium Abalone and
Japanese Sea Cucumber

3,880 / 一人前 / per person

乾隆二品刺參鮑魚

乾隆二品ナマコとアワビの
醤油煮込み

Braised Superior Abalone and
Japanese Sea Cucumber

3,180 / 一人前 / per person



魚翅銷魂炒飯

フカヒレ、チャーシューと
車海老のチャーハン

Stir-Fried Rice with Shark's Fin,
BBQ Pork and Prawns

880

餐點內容隨季節作更換・照片僅供參考 メニューの内容は季節に応じて変更いたします。写真はイメージです。 The ingredients will change according to season. The photos on the menu are for reference only.

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。

全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.



XO醬明蝦鑲油條
車海老中華揚げパンXOソースかけ
Stuffed Deep-Fried Dough Fritter with
Prawn and XO Sauce

1,080



秋田煙燻蘿蔔圓鱈獅子頭
秋田いぶりがっこと鱈のつみれスープ
Black Cod and Sea Cucumber Lion's Head with
Akita Smoked Daikon in Clear Broth

420 / 一人前 / per person



凱華拔絲
地瓜/香蕉/蘋果 擇一
凱華錦糸餡細工
サツマイモ/バナナ/リンゴから一つお選びください
Kai Hua Lou Signature Caramelized Sweets
Sweet Potato, Banana or Apple

680



仲夏楊枝甘露佐燕窩(冰)
ツバメの巣入りマンゴーポメロサゴ(アイス)
Mango Pomelo Sago with Bird's Nest (Iced)

420 / 一人前 / per person

餐點內容隨季節作更換・照片僅供參考 菜單之內容是季節に応じて変更いたします。写真はイメージです。 The ingredients will change according to season. The photos on the menu are for reference only.

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

凱華冷餚 前菜

Appetizer

- 冷餚拼盤 || 三味/雙味
前菜盛り合わせ | 三種 / 二種
Assorted Cold Dish | 3 Combinations / 2 Combinations **880/660**
- 蒜苗蘋果烏魚子
カラスミ、りんごとニンニクの芽の卵ロール **660**
Egg Roll with Mullet Roe, Apple and Garlic Sprout
- 紅油牛肚絲
牛ハチノスの香辣紅油和え **480**
Shredded Beef Tripe with Spicy Chili Oil
- 大象羅漢肚
老滷仕立て 豚ハチノスと豚肉の盛り合わせ **480**
Assorted Braised Pork Tripe and Pork Platter
- 青檸焦糖松阪豬
豚トロのレモンキャラメリゼ **480**
Caramelized Pork Neck with Lemon
- 脆皮燒肉
クリスピーローストポーク **460**
Roasted Crispy Pork
- 蜂蜜黑叉燒
黒豚チャーシューの蜂蜜焼き **460**
BBQ Pork with Honey Sauce
- 川味牛腱
牛すね肉の四川風煮込み **460**
Sichuan Style Beef Shank
- 麻辣大蒜羊肚絲
細切りラムトライプの麻辣ニンニクソースかけ **460**
Shredded Lamb Tripe with Garlic and Chili Sauce

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.
自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

凱華冷餚 前菜

Appetizer

- 玫瑰古早油雞
油雞のローズソースかけ
Chicken with Rose Sauce **460**
- 避風塘青花椒麻雞
鶏肉のカリカリニンニクと青花椒風味
Chicken with Crispy Garlic and Sichuan Green Peppercorns **460**
- 剥皮辣椒雞卷
剥皮唐辛子入り 鶏もも肉巻き
Chicken Roulade with Peeled Chili Pepper **460**
- 古早味煙燻鴨胸
茶葉の香り漂う鴨の燻製
Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf **460**
- 紹興醉翁蝦
紹興酒蒸しエビ
Shaoxing Wine Marinated Shrimp **460**
- 極品鮑魚拌三絲
極上アワビの冷菜三種盛り合わせ
Tossed Shredded Premium Abalone, Jellyfish and Apple in Sauce **460**
- 椒麻雞絲拉皮
細切り鶏肉入りピリ辛冷やし中華春雨
Tossed Glass Noodle and Chicken with Chili and Sesame Sauce **430**
- 鄉野素還真
千切り白菜、ホタテ、干しえびとピーナッツ入り冷菜サラダ
Tossed Shredded Chinese Cabbage, Scallop, Dried Shrimp and Peanut **430**

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.
自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

鮮活海味 鮮魚介類

Fresh Seafood

鮮帶子料理 Scallop 帆立料理

XO醬

XO醬

XO Sauce

蒜炒

ニンニク炒め

Garlic

鐵板蠔油

オイスターソース

Oyster Sauce

980

8 pcs

大閘蟹黃

上海蟹味噌

Shanghai Crab Roe Sauce

明蝦料理 Prawn 車海老料理

清炒

塩味炒め

Stir-Fried

XO醬

XO醬

XO Sauce

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

420

1 pc

避風塘

揚げニンニク炒め

Stir-Fried with Crispy Garlic

乾椒

唐辛子炒め

Stir-Fried with Dried Chili Pepper

大閘蟹黃

上海蟹味噌

Shanghai Crab Roe Sauce

活龍蝦料理 Lobster ロブスター料理

清蒸

塩味蒸し

Steamed

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

古法蒸

古風蒸し

Steamed with Tree Seed

380

100g

粉絲煲

春雨煮込み

Braised with Glass Noodle

薑蔥炒

生姜とネギ炒め

Stir-Fried with Ginger and Scallion

大閘蟹黃

上海蟹味噌

Shanghai Crab Roe Sauce

當季活蟹料理 Fresh Crab 旬の活蟹料理

清蒸

塩味蒸し

Steamed

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

胡椒螃蟹

胡椒炒め

Stir-Fried with Black Pepper

320

100g

避風塘

揚げニンニク炒め

Stir-Fried with Crispy Garlic

粉絲煲

春雨煮込み

Braised with Glass Noodle

大閘蟹黃

上海蟹味噌

Shanghai Crab Roe Sauce

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。

全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

鮮活海味 鮮魚介類

Fresh Seafood

活魚料理 Fresh Fish 活魚料理

時價

石班魚 Grouper ハタ

蔥油清蒸

蔥油蒸し

Steamed with Scallion Oil

蒜蓉蒸

ニンニク蒸し

Steamed with Garlic

古法蒸

古風蒸し

Steamed with Tree Seed

活魚料理 Fresh Fish 活魚料理

清蒸

塩味蒸し

Steamed

蔥油清蒸

蔥油蒸し

Steamed with Scallion Oil

古法蒸

古風蒸し

Steamed with Tree Seed

豆酥比目魚

揚げおからとヒラメの中華蒸し

Steamed Flatfish with Crispy Soybean

480

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

海中珍饌 海鮮

Seafood

乾隆一品刺參鮑魚 乾隆一品 ナマコとアワビの醤油煮込み Braised Premium Abalone and Japanese Sea Cucumber	3,880 一人前 per person
乾隆二品刺參鮑 乾隆二品 ナマコとアワビの醤油煮込み Braised Superior Abalone and Japanese Sea Cucumber	3,180 一人前 per person
蝦籽蔥關東燒刺參 エビの卵と葱の焼きナマコ Braised Japanese Sea Cucumber with Shrimp Roe and Scallion	520 一人前 per person
XO醬明蝦鑲油條 車海老中華揚げパン XO醬かけ Stuffed Deep-Fried Dough Stick with Prawn and XO Sauce	1,080
毛豆草蝦仁 エビと枝豆の炒め Shrimp with Edamame	880
豆苗蝦仁 豆苗と海老のあっさり炒め Wok Sautéed Prawn with Tender Pea Sprouts	620
蟲草青花椒鱔糊 サナギタケとタウナギの山椒ソース Stewed Shredded Swamp-eel with Cordyceps Flower and Sichuan Pepper	580
XO醬雙鮮海蜇頭 XO醬仕立て 海蜇頭と帆立貝 豚ハチノス Jellyfish Head with Scallop and Pork Tripe in XO Sauce	560
草蝦仁滑蛋 エビと卵のふわふわ炒め Shrimp Omelet	520
松露龍膽石斑片 タマカイのトリュフソース炒め Sautéed Giant Grouper with Truffle Sauce	480
避風塘白刺蝦 芝海老の唐揚げと揚げニンニク炒め Stir-Fried White Shrimp with Crispy Garlic	480

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.
自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

北京烤鴨 北京ダック



Peking Duck

御膳黄袍北京鴨三吃(需3天前預訂)

3種スタイルで味わう北京ダック

(3日前までに要予約)

Peking Duck - Three Ways

(Requires 3 days' advance notice)

3,280

御膳黄袍北京鴨二吃(需3天前預訂)

2種スタイルで味わう北京ダック

(3日前までに要予約)

Peking Duck - Two Ways

(Requires 3 days' advance notice)

2,880

干貝銀芽鴨絲

帆立、もやしと細切り鴨肉の炒め

Sautéed Shredded Duck with Scallop and Bean Sprout

430

絲瓜鴨肉羹

鴨肉とヘチマのとろみスープ

Silken Loofah Soup with Shredded Duck

430

爆炒鴨架 || 醬爆/乾椒/XO醬

骨付き鴨肉の炒め || 甜麵醬/唐辛子/XO醬

Sautéed Duck | Sweet Bean Sauce / Dried Chilli Pepper / XO Sauce

430

精燉酸菜鴨骨湯

骨付き鴨肉スープ 酸菜味

Duck Soup With Pickled vegetable

430

干貝花菇鹹鴨粥

帆立と椎茸の鴨のお粥

Duch Congee with Scallop and Mushroom

430

芋頭鴨架米粉湯

骨付き鴨とタロイモのビーフンスープ

Rice Vermicelli Soup with Duck Boned and Taro

460

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。

全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

禽畜美饌 肉類

Poultry and Meat

鐵板蘋果骰子牛肉 牛サイコロステーキ 鉄板焼き Beef Steak and Apple Served on Sizzling Iron Plate	980
凱華帶骨牛小排 凱華秘伝ダレに漬け込んで焼いた骨付きビーフステーキ Pan-Fried Marinated Beef Steak	680 一人前 per person
干鍋牛腩煲 干鍋仕立て 牛バラ肉の煮込み Dry Pot Beef Brisket with Chili and Green Peppercorn	620
薑蔥清燉牛肉 生姜、葱と牛肉の煮込み Stewed Beef Brisket with Ginger and Scallion	620
香根青紅牛肉絲 牛肉の唐辛子とコリアンダー炒め Stir-Fried Beef with Coriander and Chili Pepper	480
蔥爆嫩牛肉 牛肉のネギ炒め Stir-Fried Beef with Scallion	480
大漠孜然刺蝟牙籤羊肉 ラムケバブ クミンスパイス炒め Sautéed Lamb Kebab with Cumin	680
胡同它似蜜羊排 ラムチョップ甜麵醬焼き Beijing Alley Style Grilled Lamb Chop in Sweet Bean Sauce	580
醋焦薑絲羊柳 黒酢仕立て 羊ヒレ肉の香ばし生姜炒め Vinegar-Glazed Lamb Tenderloin with Crispy Ginger	520
芹菜羊肚絲 中芹菜と羊ハチノスの細切り炒め Stir-Fried Lamb Tripe with Chinese Celery	480
東北酸白菜羊肉 東北風 酸白菜と羊ヒレ肉の煮込み Lamb Tenderloin with Northeastern Pickled Cabbage	480

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

禽畜美饌 肉類

Poultry and Meat

凱華糖醋排骨

凱華樓名物 酢豚風スペアリブ
Kai Hua Lou Signature Sweet and Sour Pork Ribs

520

避風塘松阪豬

豚トロ唐揚げのカリカリニンニク炒め
Deep-Fried Pork Neck with Crispy Garlic

480

麻油松阪豬

胡麻油仕立て 豚トロの生姜炒め
Sautéed Pork Neck with Ginger and Sesame Oil

480

東北酸白菜猪肉絲

東北風 酸白菜と豚肉細切り炒め
Stir-Fried Shredded Pork with Northeastern Pickled Cabbage

480

香根青紅猪肉絲

豚肉の唐辛子とコリアンダー炒め
Stir-Fried Pork with Coriander Root and Chili Pepper

480

鮑魚螞蟻上樹

鮑魚入り 螞蟻上樹仕立て 春雨煮込み
Braised Glass Noodles with Minced Pork and Abalone

480

五更腸旺

豚モツ、鴨血、豆腐、四川唐辛子入り煮込み鍋
Chitterling Pot | Braised Pork Intestine, Duck Blood, Tofu and Sichuan Pepper

480

回鍋肉

回鍋肉
Sautéed Sliced Pork and Cabbage with Sweet Bean Sauce and Chili

460

合菜戴帽 || 附荷葉餅

豚肉と五目野菜炒めの焼き玉子のせ | 荷葉餅付き
Stir-Fried Pork and Assorted Vegetable Covered with Egg | with Lotus-Leaf-Shaped Pancake

460

京醬肉絲 || 附荷葉餅

細切り豚肉の北京風甜麵醬炒め 荷葉餅付き
Sautéed Shredded Pork in Sweet Bean Sauce | with Lotus-Leaf-Shaped Pancake

460

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.
自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

禽畜美饌 肉類

Poultry and Meat

薑黃芋香雞

ターメリック香る 鶏もも肉とタロイモの煮込み

Braised Chicken Thigh with Taro in Turmeric Aroma

480

芙蓉雞片

芙蓉仕立て 鶏むね肉のふんわり炒め

Silken Chicken Slices in Egg White

480

宮保脆皮雞丁

鶏肉とナッツの唐辛子炒め

Kung Pao Chicken - Sautéed Crispy Chicken with Peanut and Chili Pepper

480

胡同醬爆雞丁

鶏肉の甜麵醬炒め

Stir-Fried Chicken in Sweet Bean Sauce

480

節令時蔬 季節の野菜

Vegetable

羊肚菌炒鮮蘆筍

アミガサタケとアスパラガスの炒め

Stir-Fried Morel with Asparagus

480

蛋酥開陽娃娃菜

蛋酥と干し海老入り ベビー白菜炒め

Sautéed Baby Cabbage with Crispy Egg and Dried Shrimp

460

松茸娃娃菜

松茸とベビー白菜の煮込み

Stewed Baby Cabbage with Matsutake

460

自製養生油品有機時蔬

季節の有機野菜 自家製養生オイル炒め

Organic Vegetable with Fresh-Pressed Oil

430

季節時蔬 || 乾椒/蒜炒/清炒/櫻花蝦

季節の野菜 || 唐辛子/ニンニク炒め/塩味炒め/サクラエビ入り炒め

Stir-Fried Seasonal Vegetable || Dried Chili Pepper / Garlic / Stir-Fried / Sakura Shrimp

420

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

經典煲仔 土鍋料理

Clay Pot Dish

鮑魚砂鍋獅子頭

アワビと台湾風肉団子の煮込み
Braised Abalone and Pork Ball in Brown Sauce

1,080

四季大閘蟹黃豆腐煲

蟹味噌と豆腐の煮込み
Stewed Tofu with Crab Roe

980

黃鶴樓水煮無骨牛肉

牛肉のピリ辛煮込み
Poached Sliced Boneless Beef in Hot Chili Oil

880

黃鶴樓水煮龍膽石斑魚

タマカイのピリ辛煮込み
Poached Giant Grouper in Hot Chili Oil

820

鳳爪蘿蔔牛腩煲

鶏の足と牛バラ肉の大根煮込み
Stewed Chicken Feet, Beef Brisket and Radish

680

紹興啤酒三杯雞

鶏肉の三杯ソース炒め煮
Stir-Fried Chicken with Shaoxing Wine, Beer,
Sesame Oil and Soy Sauce

580

娘子麻婆豆腐

麻婆豆腐
Mapo Tofu

460

老燒蛋臘肉豆腐煲

卵豆腐と腊肉の土鍋煮込み
Braised Egg Tofu with Chinese Cured Pork in Clay Pot

460

北京鍋塌豆腐

北京風 豚挽き肉入り 豆腐の香ばし焼き
Beijing-Style Braised Tofu with Minced Pork

460

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

養生燉湯 スープ

Soup

- 砂鍋鮑魚黑蒜葡香雞 (需兩天前預訂)
アワビとホタテ入り鶏肉煮込み土鍋スープ (2日前までに要予約)
Stewed Chicken with Abalone, Scallop, Black Garlic and Grape in Clay Pot
(Requires 2 days' advance notice) **5,880**
- 東北酸菜白肉火鍋
東北風 酸白菜と豚バラ肉の火鍋
Northeastern Pickled Cabbage Hot Pot with Pork Belly and Seafood **3,980**
- 一品砂鍋魚翅盅
極上フカヒレの土鍋スープ
Supreme Shark Fin Soup in Clay Pot **2,980**
一人前
per person
- 二品砂鍋魚翅盅
フカヒレの土鍋スープ
Shark Fin Soup in Clay Pot **1,980**
一人前
per person
- 鮑魚砂鍋魚頭
アワビ入り魚頭土鍋スープ
Braised Fish Head with Abalone in Casserole **2,080**
- 剝皮辣椒燉雞湯
醬油漬け唐辛子の鶏スープ
Peeled Chili Pepper Chicken Soup **1,680**
- 宮廷魚翅玉容盅
宮廷風フカヒレスープ
Imperial Style Shark Fin Soup **1,280**
一人前
per person
- 鮑魚蟲草燉四寶
アワビの藥膳スープ
Abalone, Cordyceps, Pork Rib and Fish Maw Soup **520**
一人前
per person
- 燕窩松茸燉子排
燕の巣と松茸、豚スペアリブの滋養スープ
Bird's Nest, Matsutake and Pork Rib Soup **460**
一人前
per person
- 燕窩燉雞湯
ツバメの巣のチキンスープ
Chicken Soup with Bird's Nest **460**
一人前
per person
- 秋田煙燻蘿蔔圓鱈獅子頭
秋田いぶりがっこと鱈のつみれスープ
Black Cod and Sea Cucumber Lion's Head with Akita Smoked Daikon in Clear Broth **420**
一人前
per person

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

米飯麵食 ご飯/麵

Rice and Noodle

龍蝦鮑魚海鮮煨麵

ロブスターと鮑の海鮮煮込み麵

Braised Noodles with Lobster, Abalone and Assorted Seafood

1,680

秋田煙燻蘿蔔和牛炒飯

秋田いぶりがっこの和牛チャーハン

Stir-Fried Rice with Wagyu Beef and Akita Smoked Turnip

880

魚翅銷魂炒飯

フカヒレ、チャーシューと車海老のチャーハン

Stir-Fried Rice with Shark Fin, BBQ Pork and Prawn

880

廣州叉燒明蝦炒飯

広東風チャーシューと車海老のチャーハン

Guangdong Style Stir-Fried Rice with BBQ Pork and Prawn

580

乾炒無骨牛河

牛肉の炒めライスヌードル

Stir-Fried Rice Noodle with Boneless Short Rib, Hotbed Chive and Bean Sprout

580

魷魚炒烏魚子蘿蔔糕

イカとからすみの大根餅炒め

Stir-Fried Squid with Mullet Roe Radish Cake

580

日本和牛油拌飯

秋田いぶりがっこと和牛脂の混ぜご飯

Wagyu Beef Mixed Rice with Akita Smoked Turnip

100

一人前
per person

越光米飯

コシヒカリ御飯

Koshihikari Rice

60

一人前
per person

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。

全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

珍味點心 點心

Dim Sum



蜂巢荔蓉天鵝酥
タロイモのさくさく白鳥パイ
Taro Swan Pastry

320
2 pcs



臘味烏魚子蘿蔔糕
燻製カラスミの大根餅
Preserved Pork Turnip Cake with
Mullet Roe

280
3 pcs



XO醬韭菜花枝煎餅
ニラとイカのXO醬薄焼き餅
Chinese Chive and
Squid Pancake with XO Sauce

280
3 pcs



脆皮金蒜米網鍋貼
カリカリニンニクの羽根付き餃子
Crispy Pan-Fried Dumpling with
Garlic

250
4 pcs



家鄉蘿蔔千層酥
千切り大根パイ
Chinese Radish Puff Pastry

250
3 pcs

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.
自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

珍味點心 點心

Dim Sum

冰晶帝王腸粉

タラバガニと中華揚げパンの腸粉

Clear Rice Roll with Stuffed King Crab Meat and Deep-fried Dough Stick

680
6 pcs

大閘蟹黃燒賣

上海蟹味噌入り焼売

Shao Mai with Shanghai Crab Miso

280
3 pcs

大閘蟹黃灌湯包

上海蟹味噌入り小籠包

Xiao Long Bao with Shanghai Crab Roe

280
3 pcs

松茸小籠湯包

松茸小籠包

Matsutake and Pork Xiaolongbao

250
3 pcs

松露生煎包

トリュフ入り 焼き小籠包

Truffle Pan-Fried Pork Bun

260
3 pcs

福壽金魚餃

金魚形蒸し餃子

Goldfish-Shaped Dumpling

280
3 pcs

紫薯水晶餃

紫芋の水晶餃子

Steamed Purple Taro Crystal Dumpling

260
3 pcs

青蘋果鹹水餃

青りんご形の塩味餃子

Apple Shaped Savory Dumpling

230
3 pcs

極品鮮蔬一葉餃 (蔬食)

キャベツ、椎茸、筍の蒸し餃子【ベジタリアン】

Steamed Vegetable Dumpling with Cabbage, Mushroom and Bamboo Shoot (Vegetarian)

230
3 pcs

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。

全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

素食精膳 ベジタリアン料理

Vegetarian Dish

椒麻拉皮

ピリ辛冷やし中華春雨

Tossed Glass Noodle and Assorted Vegetable with Chili and Sesame Sauce

400

十香素鵝

ガチョウ風味の豆腐と野菜の盛り合わせ

Goose Flavored Tofu with Assorted Vegetable

400

麻油未來香腸

ベジタリアンソーセージ

Plant-based Sausage with Sesame Oil

400

禪緣八珍佛跳牆

ツバメの巣と松茸等八品入り佛跳牆 | 蒸した燕の巣、松茸、サナギタケ、

きのこ、アミガサタケ、キヌガサタケ、里芋、栗、大豆ミート

Vegetarian Fotiaoqiang | Steamed Bird's Nest,

Matsutake, Cordyceps Flower, Mushroom, Morel, Bamboo Fungus,

Taro, Chestnut and Plant-Based Meat

380

一人前
per person

玉旨黄雀乾坤球

ベジタリアンつみれと紅麴そうめん

Stewed Plant-Based Meat and Mashed Potato with Red Yeast Rice Noodle

420

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。

全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

精緻甜點 デザート

Dessert

凱華拔絲 地瓜/香蕉/蘋果 擇一 (可素食) 凱華錦糸餡細工 サツマイモ/バナナ/リンゴから一つお選びください Kai Hua Lou Signature Caramelized Sweets Sweet Potato, Banana or Apple	680
嚴選老北京驢打滾 (全素) 驢打滾 - 中華風きな粉餅 Lúdagunr - Glutinous Rice Roll Stuffed with Red Bean and Jujube Paste	380 8 pcs
明爐焗燕窩蛋塔 ツバメの巣入りエッグタルト Bird's Nest Egg Tart	380 3 pcs
熊貓芋頭奶皇包 パンダ形 タロイモカスタード饅頭 Panda-Shaped Taro Custard Steamed Bunn	260 3 pcs
仲夏楊枝甘露佐燕窩 (冰) ツバメの巣入りマンゴーポメロサゴ(アイス) Mango Pomelo Sago with Bird's Nest (Iced)	420 一人前 per person
燕窩檸檬愛玉甜湯 (冰) 燕の巣とレモン愛玉のデザートスープ(アイス) Lemon Aiyu Jelly with Bird's Nest (Iced)	420 一人前 per person
花膠紅棗燉鮮奶 (冰) 花膠と赤ナツメのミルク蒸し煮(アイス) Double-Boiled Fish Maw with Milk and Red Dates (Iced)	380 一人前 per person
椰奶西米燉花膠 (冰) 花膠と西米のココナッツミルクデザートスープ(アイス) Coconut Milk Dessert Soup with Fish Maw and Sago (Iced)	380 一人前 per person
季節水果 季節の果物 Fresh Fruit Platter	150 一人前 per person

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

盤龍宮殿御膳套餐 盤龍宮殿御膳コース

Dragon Palace Imperial Set Menu

1,980

凱華樓迎賓三品前菜 凱華樓もてなし前菜三品盛り Appetizer

脆皮燒肉一品

クリスピーポーク

Crispy Roasted Pork

松露九孔鮑一品

アワビのトリュフソース掛け

Abalone with Truffle Sauce

金桔油雞一品

金柑醬の鶏もも肉仕立て

Chicken with Kumquat Dressing

燕窩松茸燉子排

燕の巣と松茸、豚スペアリブの滋養スープ

Bird's Nest, Matsutake and Pork Rib Soup

北海一品宮廷宴

大閘蟹黃明蝦球

上海蟹味噌炒め海老 さつま芋添え

Stir-Fried Prawns with Shanghai Crab Miso and Sweet Potato

煙燻橙香鴨胸

オレンジ香る鴨胸肉の燻製

Smoked Duck Breast with Orange Aroma

樹子清蒸石斑魚

ハタの古風蒸し

Steamed Grouper with Cordia Seeds

蟲草干貝扒時蔬

季節野菜の黄金虫草と干し貝柱の細糸添え

Seasonal Vegetables with Golden Cordyceps and Dried Scallop Threads

後宮鳳凰嬪妃點 後宮鳳凰嬪妃の点心 Chinese Dessert Combination

紫薯水晶餃

紫芋の水晶餃子

Steamed Purple Taro Crystal Dumpling

雪蛤紅豆西米露

雪蛤と紅豆・タピオカデザートスープ

Snow Hasma, Red Bean and Tapioca Dessert Soup

季節生鮮果

季節のフルーツ

Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

貴妃美容御膳套餐 貴妃宮殿御膳コース

Empress Beauty Set Menu

2,680

凱華樓迎賓四品前菜 凱華樓もてなし前菜四品盛り Appetizer

脆皮燒肉一品
クリスピーポーク
Crispy Roasted Pork

松露九孔鮑一品
アワビのトリュフソース掛け
Abalone with Truffle Sauce

煙燻鴨胸一品
燻製鴨の胸肉
Smoked Duck Breast

洛神干貝凍一品
ハイビスカスと干し貝柱のジュレ
Hibiscus and Dried Scallop Jelly

鮑魚蟲草燉四寶

アワビの薬膳スープ
Abalone, Cordyceps, Pork Rib and Fish Maw Soup

大漠長城海陸宴

XO醬油條明蝦磚

車海老中華揚げパン XO醬かけ
Stuffed Deep-Fried Dough Stick with
Prawn and XO Sauce

清乾隆渾羊越忽

クミン風味のラム肉ゲリル
Grilled Cumin-Spiced Lamb Shoulder
with Mushrooms

胡同干貝關東參

上海蟹味嚙仕立てホタテと関東産ナマコの蒸し煮 芥蘭添え
Scallop and Sea Cucumber in Crab Roe Sauce with Chinese Kale

南乳大蔥蒸龍虎

南乳香る龍虎斑の蒸し煮 青ネギ添え
Braised Dragon Tiger Grouper with Red Fermented Bean Curd and Scallions

鳳凰嬪妃雙美點 鳳凰嬪妃雙美の点心 Chinese Dessert Combination

福壽金魚餃

金魚形蒸し餃子
Goldfish-Shaped Dumpling

燕窩檸檬愛玉甜湯

燕の巣とレモン愛玉のデザートスープ
Lemon Aiyu Jelly with Bird's Nest

季節生鮮果

季節のフルーツ
Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

乾隆延壽御膳套餐 乾隆延寿御膳コース

Qianlong Imperial Longevity Set Menu

3,280

凱華樓迎賓五品前菜 凱華樓もてなし前菜五品盛り Appetizer

洛神干貝凍一品

ハイビスカスと干し貝柱のジュレ
Hibiscus and Dried Scallop Jelly

松露鮮帶子一品

ホタテのトリュフソース掛け
Scallop with Truffle Sauce

脆皮燒肉一品

クリスピーポーク
Crispy Roasted Pork

蘋果烏魚子一品

カラスミと林檎の玉子巻き
Egg Roll with Mullet Roe, Apple and Garlic Sprout

五味冰卷一品

イカの辛み和え
Squid with Spicy Sauce

宮廷魚翅玉容盅

宮廷風フカヒレスープ
Imperial Style Shark Fin Soup

乾隆江山太平宴

日本骰子和牛肉

和牛サイコロステーキ 黒胡椒ソース
Wagyu Diced Steak with Black Pepper Sauce

宮廷濃汁舞龍蝦

ロブスターの濃厚ソース仕立て
Imperial Style Lobster in Rich Sauce

乾隆一品煨鮑魚

アワビのやわらか煮込み
Tender Braised Abalone

後宮年字七星斑

ハタの蒸し物(葱・唐辛子・生姜添え)
Steamed Grouper with Scallions, Chili, and Ginger

鳳凰臥雪嬪妃點 鳳凰臥雪嬪妃の点心 Chinese Dessert Combination

大閘蟹黃湯包

上海蟹味噌入り小籠包
Xiao Long Bao with Shanghai Crab Roe

椰奶西米燉花膠

花膠と西米のココナッツミルクデザートスープ
Coconut Milk Dessert Soup with Fish Maw and Sago

季節生鮮果

季節のフルーツ
Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

慈禧駐顏御膳套餐 慈禧駐顏御膳コース

Emperss Cixi Imperial Beauty Set Menu

5,280

凱華樓迎賓五品前菜 凱華樓もてなし前菜五品盛り Appetizer

洛神干貝凍一品

ハイビスカスと干し貝柱のジュレ
Hibiscus and Dried Scallop Jelly

松露乾鮑一品

アワビのトリュフソース掛け
Abalone with Truffle Sauce

紹興白蝦一品

紹興酒香る海老の冷菜
Shaoxing Wine Marinated Shrimp

脆皮燒肉一品

クリスピーポーク
Crispy Roasted Pork

蘋果烏魚子一品

カラスミと林檎の玉子巻き
Egg Roll with Mullet Roe,
Apple and Garlic Sprout

桂王府一品魚翅

極上フカヒレスープ

Premium Braised Shark Fin Soup

慈禧玉膳百合宴

避風塘日本A5和牛

A5和牛ステーキ ガーリックチップ黒胡椒ソース
Crispy Typhoon Shelter Style Japanese A5 Wagyu

胡同金沙龍蝦球

伊勢海老の塩漬け卵黄炒め
Sautéed Lobster with Salted Egg Yolk Sauce

慈禧砂鍋煨網鮑

極上アワビの土鍋仕立て

Premium Braised Abalone in Clay Pot

松茸桂花獅子頭

鱈の蒸し団子 松茸と金木犀風味

Steamed Cod Fish "Lion's Head Meatball" with
Matsutake and Osmanthus

鳳凰臥雪嬪妃點 鳳凰臥雪嬪妃の点心 Chinese Dessert Combination

天鵝酥

タロイモのさくさく白鳥パイ
Taro Swan Pastry

花膠紅棗燉鮮奶

花膠と赤ナツメのミルク蒸し煮
Double-Boiled Fish Maw with Milk and Red Dates

季節生鮮果

季節のフルーツ
Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。
All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.
自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。
飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。
Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

未來肉素食套餐

ベジタリアンコース

Plant-Based Set Menu

1,980

如來觀音三品賞味碟

如來觀音もてなし前菜三品盛り Appetizer

琉璃捲一品

中華春雨と野菜巻きゴマソースかけ
Glass Noodle and Vegetable Roll with
Sesame Sauce

十香素鵝一品

ガチョウ風味の豆腐と野菜の盛り合わせ
Goose-Flavored Tofu with
Assorted Vegetable

麻油未來香腸一品

ベジタリアンソーセージ
Plant-Based Sausage
with Sesame Oil

禪緣八珍佛跳牆

ツバメの巣と松茸等八品入り佛跳牆

蒸した燕の巣、松茸、サナギタケ、きのこ、アミガサタケ、キヌガサタケ、里芋、栗、大豆ミート

Vegetarian Fotiaoqiang | Steamed Bird's Nest, Matsutake, Mushroom, Morel, Bamboo Fungus,
Cordyceps Flower, Taro, Chestnut and Plant-based Meat

椒香仙境白玉盅

カボチャと大豆ミートの野菜炒め

Sautéed Plant-Based Meat, Mushroom and Cabbage in Pumpkin Bowl

玉旨黄雀乾坤球

ベジタリアンつみれと紅麴そうめん

Stewed Plant-Based Meat, Mashed Potato and Vegetable with Red Yeast Rice Noodle

諸陀豆腐二眉眼

銀杏と豆腐の蒸しもの

Stewed Gingko and Tofu

翡翠玉露照太極

ベビー白菜ときのこの煮込み

Braised Baby Cabbage and Mushroom in Broth

瑤池玉露美雙點

瑤池玉露美雙の点心 Chinese Dessert Combination

未來肉花素蒸餃

ベジタリアン蒸餃子

Steamed Dumpling Stuffed with
Plant-based Meat, Tofu and Cabbage

黄耳楊枝甘露

キクラゲ入りマンゴーのポメロサゴ

Mango Sago Cream with Yellow Fungus
and Coconut Milk

季節生鮮果

季節のフルーツ

Fresh Fruit Platter

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費；基於安全、衛生、責任歸屬嚴禁攜帶外食或飲料，生日蛋糕、嬰兒食(飲)品不在此限。
全部の価格はニュー台湾ドルで計算されており、10%のサービス料が追加でかかります。安全、衛生、責任の帰属に基づいて、食べ物や飲み物の持ち込みを禁止します。誕生日ケーキ、ベビーフードや乳幼児の飲み物は含まれません。

All prices are in TWD and subject to 10% service charge. No outside food or drink allowed, except baby food/drink, birthday cake.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

台灣好茶 台灣茶

Taiwanese Tea Selection

105 / Per Person

碧螺春

碧螺春
Bi Luo Chun Tea

茉莉綠茶

ジャスミン茶
Jasmine Green Tea

紅玉紅茶

紅玉紅茶
Ruby Black Tea

蜜香紅茶

蜂蜜紅茶
Honey Black Tea

凍頂烏龍茶

凍頂烏龍茶
Dongding Oolong Tea

桂花烏龍茶

桂花烏龍茶
Osmanthus Oolong Tea

柚香金萱茶

グレープフルーツ金萱茶
Grapefruit Flowers Jin Xuan Tea

黑豆黑米茶

黑豆黑米茶
Black Bean and Black Rice Tea

棗杞牛蒡茶

ドライナツメ クコの実 ごぼう茶
Burdock Jujube Goji Tea

苦蕎桂花茶

蕎麦桂花茶
Buckwheat Osmanthus Flower Tea

每桌限選擇乙款茶品

各テーブルはお茶を1種類のみお選びいただけます。
Each table may select only one type of tea.

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

上記の価格はすべてニュー台湾ドルで計算され、追加で10%のサービス料がかかります。

All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

飲酒過量，有礙健康，未成年請勿飲酒。

飲みすぎは健康に害を及ぼします、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinking too much alcohol is harmful to your health, please refrain from drinking alcohol if you are underage.

礦泉水 ミネラルウォーター

Mineral Water

380 / Bottle

普娜天然礦泉水

アクアパナ天然ミネラルウォーター
Acqua Panna

聖沛黎洛天然氣泡礦泉水

サンペレグリーノ天然ミネラルウォーター
San Pellegrino

沁涼果汁 フレッシュジュース

Fresh Juice

260 / Glass 250ml

800 / Pot 1000ml

柳橙汁

オレンジジュース
Orange Juice

奇異果汁

キウイジュース
Kiwi Juice

軟性飲料 ソフトドリンク

Soft Drink

180 / Can

雪碧

スプライト
Sprite

可口可樂

コココーラ
Coca Cola

可口可樂 零卡路里

コココーラゼロ
Coca Cola Zero

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

上記の価格はすべてニュー台湾ドルで計算され、追加で10%のサービス料がかかります。

All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

飲酒過量、有礙健康、未成年請勿飲酒。

飲みすぎは健康に害を及ぼします、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinking too much alcohol is harmful to your health, please refrain from drinking alcohol if you are underage.

啤酒 ビール

Beer

惠比壽特級生啤酒 380ml
エビスプレミアムビール
YEBISU Premium Draft

260 / Glass

Bottle

海尼根啤酒 330ml
ハイネケン
Heineken

250

朝日啤酒 334ml
アサヒビール
Asahi

250

台灣金牌啤酒 330ml
台灣ゴールドメダル
Taiwan Beer Gold Medal

220

台灣金牌啤酒 600ml
台灣ゴールドメダル
Taiwan Beer Gold Medal

300

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

上記の価格はすべてニュー台湾ドルで計算され、追加で10%のサービス料がかかります。

All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料:ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

飲酒過量，有礙健康，未成年請勿飲酒。

飲みすぎは健康に害を及ぼします、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinking too much alcohol is harmful to your health, please refrain from drinking alcohol if you are underage.

台灣好酒 台灣酒

Taiwanese Liquor

	Pot 150ml	Pot 300ml	Bottle
紹興酒 ショウコウシュ Shaoxing Wine	200	320	980
精釀陳年紹興酒 精釀陳年のショウコウシュ Premier V.O. Shaoxing Wine	320	520	1,280
金門高粱酒58% 金門のコーリャン酒58% Kinmen Kaoliang 58%	480	780	1,480
特優金門高粱酒58% 特優金門のコーリャン酒58% Premium Kinmen Kaoliang 58%			2,200
特級金門高粱酒罈裝58% 1L 特級金門のコーリャン酒 甕入り58% Porcelain Jar Kinmen Kaoliang Liquor 58%			3,800
陳年金門高粱酒扁瓶 陳年金門コーリャン酒 瓶詰め56% V.S.O. Kaoliang Liquor 56%			8,800

所有價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

上記の価格はすべてニュー台湾ドルで計算され、追加で10%のサービス料がかかります。

All prices are in TWD and subject to a 10% service charge.

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶新臺幣500元；烈酒每瓶新臺幣1,000元。

飲み物を持参した場合のお持ち込み料：ワイン等はボトル1本あたり500台湾ドル、スピリッツ類、日本酒、紹興酒等はボトル1本あたり1,000台湾ドルです。

Corkage fee for wine TWD500 per bottle; for spirit TWD1,000 per bottle.

飲酒過量，有礙健康，未成年請勿飲酒。

飲みすぎは健康に害を及ぼします、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

Drinking too much alcohol is harmful to your health, please refrain from drinking alcohol if you are underage.

訂

券



HOTEL
METROPOLITAN

PREMIER TAIPEI JR-EAST

JR東日本大飯店 台北