

## 黃袍北京烤鴨三吃

3種スタイルで味わう北京ダック  
Roasted Peking Duck Served  
in Three Courses

**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  
Roasted Peking Duck Served  
in Two Courses

**2,880**



## 龍蝦鮑魚海鮮煨麵

ロブスターと鮑の海鮮煮込み麵  
Stewed Noodle with Lobster,  
Abalone and Seafoods

**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 Supreme Abalone and  
Japanese Sea Cucumber

**4,680** / 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 Premier Abalone and  
Japanese Sea Cucumber

**3,280** / 一人前 / per person



## 魚翅銷魂炒飯

フカヒレ、チャーシューとク  
ルマエビのチャーハン

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

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.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

**本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。**

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.



### 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's Candied Dessert  
Sweet Potato, Banana or Apple



### XO醬明蝦鑲油條 クルマエビと中華揚げパンXOソースかけ Stuffed Deep-fried Dough Stick with Prawn and XO Sauce



### 燕窩楊枝甘露 ツバメの巣とマンゴーサゴクリームのココナッツミルク Bird's Nest, Mango Sago Cream and Coconut Milk

**420** / 一人前 / per person



### 雪蓮燕窩燉水梨 ツバメの巣、雪蓮と台湾梨入りデザートスープ Braised Bird's Nest with Taiwanese Pear and Yacon

**420** / 一人前 / per person

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.

# 凱華冷餚 冷菜

## Cold Appetizer

- 冷餚拼盤 || 三味/雙味 **880/660**  
冷菜盛り合わせ || 三種 / 二種  
Assorted Cold Dish || 3 Combinations / 2 Combinations
- 蒜苗蘋果烏魚子 **620**  
カラスミ、りんごとニンニクの芽の卵ロール  
Egg Roll with Mullet Roe, Apple and Garlic Sprout
- 脆皮燒肉 **620**  
クリスピーローストポーク  
Roasted Crispy Pork
- 青檸焦糖松阪豬 **480**  
豚トロのレモンキャラメリゼ  
Caramelized Pork Neck with Lemon
- 蜂蜜黑叉燒 **460**  
黒豚チャーシューの蜂蜜焼き  
BBQ Pork with Honey Sauce
- 川味牛腱 **460**  
牛すね肉の四川風煮込み  
Sichuan Style Beef Shank
- 麻辣大蒜羊肚絲 **460**  
細切りラムトライプの麻辣ニンニクソースかけ  
Shredded Lamb Tripe with Garlic and Chili Sauce
- 玫瑰古早油雞 **460**  
油鶏のローズソースかけ  
Chicken with Rose Sauce
- 煙燻肥鴨胸 **460**  
茶葉の香り漂う鴨の燻製  
Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

# 凱華冷餚 冷菜

## Cold Appetizer

- |   |     |
|---|-----|
| 紹興醉翁蝦<br>紹興酒蒸しエビ<br>Shaoxing Wine Marinated Shrimp  | 460 |
| 極品鮑魚拌三絲<br>極上アワビの冷菜三種盛り合わせ<br>Tossed Shredded Premium Abalone, Jellyfish and Apple in Sauce               | 460 |
| 椒麻雞絲拉皮<br>細切り鶏肉入りピリ辛冷やし中華春雨<br>Tossed Glass Noodle and Chicken with Chili and Sesame Sauce                | 420 |
| 鄉野素還真<br>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<br>Tossed Shredded Chinese Cabbage, Scallop, Dried Shrimp and Peanut | 420 |
| 乾椒鴨根翅<br>鴨の手羽先 唐辛子炒め<br>Stir-fried Marinated Duck Wing with Dried Chili Pepper                            | 400 |



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 活海鮮

## Fresh Seafood

鮮帶子料理 Fresh Scallop 帆立料理 **980**  
XO醬 蒜炒 8 pcs  
XOソース炒め ニンニク炒め  
Stir-fried with XO Sauce Stir-fried with Garlic

明蝦料理 Fresh Prawn クルマエビ料理 **420**  
清炒 XO醬 蒜蓉蒸 1 pc  
塩炒め XOソース炒め ニンニク蒸し  
Plain Stir-fried Stir-fried with XO Sauce Steamed with Garlic  
避風塘 乾椒  
揚げニンニク炒め 唐辛子炒め  
Stir-fried with Crispy Garlic Stir-fried with Dried Chili Pepper

活龍蝦料理 Fresh Lobster 活ロブスター料理 **380**  
清炒 蒜蓉蒸 古法蒸 100g  
塩炒め ニンニク蒸し 古風蒸し  
Plain Stir-fried Steamed with Garlic Steamed with Tree Seed  
粉絲煲 薑蔥炒  
春雨煮込み 生姜とネギ炒め  
Braised with Glass Noodle Stir-fried with Ginger and Scallion

當季活蟹料理 Fresh Crab 旬の活蟹料理 **320**  
清炒 蒜蓉蒸 胡椒螃蟹 100g  
塩炒め ニンニク蒸し 胡椒炒め  
Plain Stir-fried Steamed with Garlic Stir-fried with Black Pepper  
避風塘 粉絲煲  
揚げニンニク炒め 春雨煮込み  
Stir-fried with Crispy Garlic Braised with Glass Noodle

活魚料理 Fresh Fish 活魚料理 **320**  
清蒸 蔥油 古法蒸 100g  
塩蒸し 葱油かけ 古風蒸し  
Steamed Steamed with Green Onion Steamed with Tree Seed

若是对某种食物会过敏不适或有其他需求，请告知现场服务人员协助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

# 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 Supreme Abalone and Japanese Sea Cucumber

**4,680**

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 Premier Abalone and Japanese Sea Cucumber

**3,280**

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

### 黃瓜石斑 || 清蒸 / 蔥油 / 古法蒸

ハタ || 塩蒸し / 葱油かけ / 古風蒸し

Grouper || Steamed / Steamed with Green Onion / Steamed with Tree Seed

**350**

100g

### XO醬明蝦鑲油條

クルマエビと中華揚げパン XOソースかけ

Stuffed Deep-fried Dough Stick with Prawn and XO Sauce

**980**

### 毛豆蘆蝦仁

エビと枝豆の炒め

Sautéed Shrimp with Edamame

**880**

### 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**

### 蘆蝦仁滑蛋

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**

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



## Roasted Peking Duck

### 黃袍北京烤鴨三吃

3種スタイルで味わう北京ダック

Roasted Peking Duck | Served in Three Courses

**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

Roasted Peking Duck | Served in Two Courses

**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

**420**

### 韭黃鴨絲

細切り鴨肉と黄ニラの炒め

Sautéed Shredded Duck with Hotbed Chive

**420**

### 爆炒鴨架 || 醬爆/乾椒

骨付き鴨肉の炒め || 甜麵醬/唐辛子

Sautéed Duck | in Sweet Bean Sauce / Dried Chili Pepper

**420**

### 茉莉鴨骨奶湯

骨付き鴨肉のジャスミンティーミルクスープ

Duck Soup with Jasmine Tea and Milk

**420**

### 酸菜鴨骨湯

骨付き鴨肉の酸菜スープ

Duck Soup with Sour Cabbage

**420**

### 花菇鴨骨粥

骨付き鴨肉とキノコのお粥

Duck Congee with Mushroom and Celery

**420**

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

# 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	780
凱華帶骨牛小排 凱華秘伝ダレに漬け込んで焼いた骨つきビーフステーキ Pan-fried Marinated Beef Steak	680
薑蔥清燉牛肉 生姜、葱と牛肉の煮込み Stewed Beef Brisket with Ginger and Scallion	560
炸焦牛肉 牛スネ肉 クミンスパイス炒め Stir-fried Beef Shank with Cumin	520
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	460
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
爆炒羊里肌肉    沙茶/蔥爆 ラム肉炒め    サーチャーソース/ネギ醤油 Stir-fried Lamb    in Satay Sauce / with Scallion	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

- 玫瑰戰斧豬排  
トマホークポークチョップ ローズソース **520**  
Fried Tomahawk Pork Chop with Rose Sauce
- 避風塘松阪豬  
豚トロ唐揚げのカリカリニンニク炒め **460**  
Deep-fried Pork Neck with Crispy Garlic
- 五更腸旺  
豚モツ、鴨血、豆腐、四川唐辛子入り煮込み鍋 **460**  
Chitterling Pot | Braised Pork Intestine, Duck Blood, Tofu and Sichuan Pepper
- 香根青紅豬肉絲 **460**  
豚肉の唐辛子とコリアンダー炒め  
Stir-fried Pork with Coriander Root and Chili Pepper
- 糖醋嫩里肌 **460**  
酢豚  
Sweet and Sour Pork Tenderloin
- 孜然皮蛋小腩排 **420**  
パイコーとピータン クミンスパイス炒め  
Stir-fried Spare Rib and Preserved Egg with Cumin
- 合菜戴帽 || 附荷葉餅 **420**  
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
- 京醬肉絲 || 附荷葉餅 **420**  
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
- 回鍋肉 **420**  
回鍋肉  
Sautéed Sliced Pork and Cabbage with Sweet Bean Sauce and Chili

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

## 禽畜美饌 肉類

### Poultry and Meat

壺底油蠶豆雞 鶏肉とソラマメの特製醤油炒め Braised Chicken and Broad Bean in Premium Aged Soy Sauce	500
仙台味噌醬爆雞 鶏肉の仙台みそと甜麵醬炒め Sautéed Chicken in Sendai Miso and Sweet Bean Sauce	480
變臉古早雞 鶏唐揚げ 唐辛子炒め Deep-fried Crispy Chicken with Chinese Pepper	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	460

## 節令時蔬 季節の野菜

### Poultry and Meat

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	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	420
松茸娃娃菜 松茸とベビー白菜の煮込み Stewed Baby Cabbage with Matsutake	420
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/塩炒め/サクラエビ入り炒め Stir-fried Seasonal Vegetable    Dried Chili Pepper / Garlic / Plain / Sakura Shrimp	380

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

## Poultry and Meat

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	980
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	880
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	780
啤酒酸菜土匪鴨 骨付き鴨肉と酸菜的ピリ辛炒め Stir-fried Duck and Sour Cabbage with Beer, Chinese Herb and Chili	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	520
四季春蟹黃豆腐煲 蟹味噌と豆腐の煮込み Stewed Tofu with Crab Roe	580
二姑會牛郎 牛肩バラ肉とキノコの煮込み Stewed Beef Brisket with Mushroom	520
娘子麻婆豆腐 麻婆豆腐 Mapo Tofu	460
紅燒豆腐 豚肉と豆腐の醤油煮込み Braised Tofu and Sliced Pork	400

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

# 養生燉湯 スープ

## Poultry and Meat

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(二日前の予約必要) **5,880**  
Stewed Chicken with Abalone, Scallop, Black Garlic and Grape in Clay Pot  
(Pre-order 2 days in advance)

貴妃豆花草蝦鍋  
エビと豆腐の土鍋スープ **1,980**  
Stewed Shrimp with Soft Tofu, Fried Stuffed Bean Curd and  
Chinese Herb in Clay Pot

羊肚菌牛肉鍋  
牛の肩バラ肉とアミガサタケの土鍋スープ **1,980**  
Stewed Beef Brisket with Morel in Clay Pot

上湯魚翅一品盅  
フカヒレスープ **680**  
Shark Fin Soup  
一人前  
per person

燕窩燉雞湯  
ツバメの巣のチキンスープ **460**  
Chicken Soup with Bird's Nest  
一人前  
per person

松茸花膠燉雞盅  
松茸と魚の浮き袋のチキンスープ **420**  
Stewed Fish Maw and Matsutake in Chicken Soup  
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 **420**  
Codfish, Sea Cucumber and Akita Smoked Turnip Ball in Clear Soup  
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

## Poultry and Meat

龍蝦鮑魚海鮮煨麵  
ロブスターと鮑の海鮮煮込み麵  
Stewed Noodle with Lobster, Abalone and 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、チャーシューとクルマエビのチャーハン  
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クルマエビのチャーハン  
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**

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 **50**  
一人前  
per person

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

# 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	<b>680</b> 6 pcs
鮑魚蒸燒賣 アワビシューマイ Abalone Shaomai	<b>680</b> 6 pcs
明蝦燒賣 クルマエビシューマイ Prawn Shaomai	<b>480</b> 6 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	<b>460</b> 6 pcs
干貝韭菜餅 ホタテとニラの焼餅 Pan-fried Scallop and Chinese Leek Pancake	<b>460</b> 6 pcs
松露小籠湯包 トリュフソース入り小籠包 Pork Xiaolongbao with Truffle Sauce	<b>460</b> 6 pcs
松茸小籠湯包 松茸小籠包 Matsutake and Pork Xiaolongbao	<b>460</b> 6 pcs
脆皮鮮肉鍋貼 黒豚の焼き餃子 Pan-fried Pork Dumpling	<b>420</b> 8 pcs
未來肉花素蒸餃 ベジタリアン蒸し餃子 Steamed Dumpling Stuffed with Plant-based Meat, Tofu and Cabbage	<b>420</b> 6 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

松露蔥油餅 トリュフソース入り葱油餅 Beijing Style Fried Scallion Pancake with Truffle Sauce	<b>420</b> 8 pcs
明蝦餡餅 クルマエビの焼餅 Prawn Pie	<b>420</b> 1 pc
凱華魚翅餃 フカヒレ蒸し餃子 Steamed Dumpling Stuffed with Shark Fin	<b>320</b> 3 pcs
水晶鮑魚餃 アワビ蒸し餃子 Steamed Dumpling Stuffed with Premium Abalone	<b>320</b> 3 pcs
未來肉蘿蔔絲酥餅 ベジタリアンミートと千切り大根のパイ Pan-fried Plant-based Meat Turnip Pancake	<b>320</b> 3 pcs
魷魚螺肉蒜雪影包 イカとツブ貝入り中華パン Barbecued Baozi Stuffed with Squid, Sea Whelk and Garlic Sprout	<b>180</b> 1 pc
一品流沙包 中華カスタードまん Cream Custard Bun	<b>160</b> 1 pc
豬肉餡餅 豚肉の焼餅 Pork Pie	<b>150</b> 1 pc

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.

# 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
玉旨黃雀乾坤球 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
國色天香咖哩卷 大豆ミートとアスパラガス、きのこの湯葉巻き カレーソースかけ Bean Curd Roll with Plant-based Meat, Cucumber and Mushroom with Curry Sauce	420
未來肉花素蒸餃 ベジタリアン蒸し餃子 Steamed Dumpling Stuffed with Plant-based Meat, Tofu and Cabbage	420 6 pcs
未來肉蘿蔔絲酥餅 ベジタリアンミートと千切り大根のパイ Pan-fried Plant-based Meat Turnip Pancake	320 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.



# 精緻甜點 デザート

## Dessert

- 凱華拔絲 ‖ 地瓜/香蕉/蘋果 擇一  
凱華錦糸飴細工 ‖ 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's Candied Dessert ‖ Sweet Potato, Banana or Apple **480**
- 驢打滾兒  
驢打滾 - 中華風きな粉餅  
Lúdagunr - Glutinous Rice Roll Stuffed with Red Bean and Jujube Paste **380**  
8 pcs
- 燕窩蛋塔  
ツバメの巣入りエッグタルト  
Bird's Nest Egg Tart **220**  
1 pc
- 桂花燕窩紫米粥  
ツバメの巣と桂花の紫米デザートスープ  
Bird's Nest and Purple Rice Dessert Soup with Osmanthus **420**  
一人前  
per person
- 燕窩楊枝甘露  
ツバメの巣とマンゴーサゴクリームのココナッツミルク  
Bird's Nest, Mango Sago Cream and Coconut Milk **420**  
一人前  
per person
- 燕窩銀耳燉紅棗  
ツバメの巣、シロキクラゲとナツメのデザートスープ  
Stewed Bird's Nest with White Fungus and Jujube **280**  
一人前  
per person
- 杏仁茶 ‖ 附油條  
杏仁茶 中華揚げパン付き  
Almond Drink ‖ with Deep-fried Dough Stick **220**  
一人前  
per person
- 芝麻糊  
黒ゴマスープ  
Sesame Soup **180**  
一人前  
per person
- 季節水果  
季節の果物  
Fresh Fruit Platter **150**  
一人前  
per person

若是对某种食物会过敏不适或有其他需求，请告知现场服务人员协助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

本餐廳使用台灣豬肉、台灣牛肉、美國牛肉及日本和牛。

当レストランでは台湾産豚肉、台湾産牛肉、アメリカ産牛肉と日本国産牛を使用しております。

All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK. All the beef we use in this menu is TAIWAN BEEF, USDA BEEF and JAPANESE WAGYU BEEF.