



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。
七つの福と思いやりを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 Imperial Set Menu

1,980



貴妃美容御膳套餐

貴妃宮殿御膳コース
Empress Imperial Set Menu

2,680

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.

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

(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

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

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 Premier 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 Fin,
BBQ Pork and Prawn

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 Stick with Prawn
and XO Sauce

980



秋田煙燻蘿蔔圓鰻獅子頭
秋田いぶりがっこと鰻のつみれスープ
Codfish, Sea Cucumber and
Akita Smoked Turnip Ball in Clear Soup

420 / 一人前 / per person



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

680



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

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.

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

Egg Roll with Mullet Roe, Apple and Garlic Sprout

620

青檸焦糖松阪豬

豚トロのレモンキャラメリゼ

Caramelized Pork Neck with Lemon

480

脆皮燒肉

クリスピーローストポーク

Roasted Crispy Pork

460

蜂蜜黑叉燒

黒豚チャーシューの蜂蜜焼き

BBQ Pork with Honey Sauce

460

川味牛腱

牛すね肉の四川風煮込み

Sichuan Style Beef Shank

460

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

Shredded Lamb Tripe with Garlic and Chili Sauce

460

玫瑰古早油雞

油鶏のローズソースかけ

Chicken with Rose Sauce

460

煙燻肥鴨胸

茶葉の香り漂う鴨の燻製

Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf

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.

凱華冷餚 前菜

Appetizer

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

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

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

420

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

420

乾椒鴨根翅

鴨の手羽先 唐辛子炒め

Stir-fried Marinated Duck Wing with Dried Chili Pepper

400

木須鱈魚肝

玉子入りタラの肝

Cod Liver with Egg

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 鮮魚介類

Fresh Seafood

天膠羊肚黑蒜悶黃魚

1,880

隻/份

魚の浮き袋、アミガサタケ入りフウセイの黒ニンニク蒸し

Steamed Yellow Croaker with Fish Maw, Morel and Black Garlic

鮮帶子料理 Scallop 帆立料理

980

8 pcs

XO 醬

蒜 炒

鐵板蠔油

XO 醬

ニンニク炒め

オイスターソース

XO Sauce

Garlic

Oyster Sauce

豆酥比目魚

480

揚げおかたとヒラメの中華蒸し

Steamed Flatfish with Crispy Soybean

明蝦料理 Prawn 車海老料理

420

1 pc

清 炒

XO 醬

蒜 蓉 蒸

塩味炒め

XO 醬

ニンニク蒸し

Stir-fried

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 Lobster ロブスター料理

380

100g

清 炒

蒜 蓉 蒸

古 法 蒸

塩味炒め

ニンニク蒸し

古風蒸し

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

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

黃瓜石斑	Grouper	ハタ	350
蔥油清蒸	蒜蓉蒸	古法蒸	100g
蔥油蒸し	ニンニク蒸し	古風蒸し	
Steamed with Scallion Oil	Steamed with Garlic	Steamed with Tree Seed	

活魚料理	Fresh Fish	活魚料理	320
清蒸	蔥油	古法蒸	100g
塩味蒸し	蔥油かけ	古風蒸し	
Steamed	Steamed with Scallion Oil	Steamed with Tree Seed	

當季活蟹料理	Fresh Crab	旬の活蟹料理	320
清蒸	蒜蓉蒸	胡椒螃蟹	100g
塩味蒸し	ニンニク蒸し	胡椒炒め	
Steamed	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		

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 Supreme 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 Premier 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

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

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

XO醬爆雙鮮

イカと北寄貝のXO醬炒め

Stir-fried Squid and Hokkigai in XO 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

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)

Roasted Peking Duck | Served in Three Courses (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)

Roasted Peking Duck | Served in Two Courses (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

420

韭黄鴨絲

黄ニラと細切り鴨肉の炒め

Sautéed Shredded Duck with Hotbed Chive

420

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

420

青花椒鴨架湯

骨付き鴨肉のスープ 青花椒風味

Duck Soup With Green Sichuan Peppercorns

420

精燉酸菜鴨骨湯

骨付き鴨肉スープ 酸菜味

Duck Soup With Pickled vegetable

420

干貝花菇鹹鴨粥

帆立と椎茸の鴨のお粥

Duch Congee with Scallop and Mushroom

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.

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付きビーフステーキ

Pan-fried Marinated Beef Steak

680

一人前
per person

薑蔥清燉牛肉

生姜、葱と牛肉の煮込み

Stewed Beef Brisket with Ginger and Scallion

560

糯米椒牛柳

牛肉の獅子唐炒め

Stir-fried Beef Fillet with Manganji Green Pepper

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 || 沙茶醬 / 蔥爆

ラム肉炒め || 沙茶醬 / ネギ醤油

Stir-fried Lamb || Barbecue 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

糯米椒五花肉

豚肉の獅子唐炒め

Stir-fried Pork Belly with Manganji Green Pepper

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

460

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

460

香根青紅豬肉絲

豚肉の唐辛子とコリアンダー炒め

Stir-fried Pork with Coriander Root and Chili Pepper

460

糖醋嫩里肌

酢豚

Sweet and Sour Pork Tenderloin

460

老薑豬肉絲

細切り豚肉の生姜炒め

Stir-fried Shredded Pork with Aged Ginger

460

孜然皮蛋小腩排

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

460

廣西芋香梅干肉

広西風味タロイモと梅干菜の豚バラ煮込み

Guangxi Style Braised Pork Belly with Pickled Vegetables and Taro

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

420

京醬肉絲 || 附荷葉餅

細切り豚肉の北京風甜麺醬炒め 荷葉餅付き

Sautéed Shredded Pork in Sweet Bean Sauce | with Lotus-Leaf-Shaped Pancake

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.

禽畜美饌 肉類

Poultry and Meat

回鍋肉	420
回鍋肉	
Sautéed Sliced Pork and Cabbage with Sweet Bean Sauce and Chili	
仙台味噌醬爆雞	480
鶏肉の仙台みそと甜麵醬炒め	
Sautéed Chicken in Sendai Miso and Sweet Bean Sauce	
宮保脆皮雞丁	460
鶏肉とナッツの唐辛子炒め	
Kung Pao Chicken - Sautéed Crispy Chicken with Peanut and Chili Pepper	
胡同醬爆雞丁	420
鶏肉の甜麵醬炒め	
Stir-fried Chicken in Sweet Bean Sauce	

節令時蔬 季節の野菜

Vegetable

羊肚菌炒鮮蘆筍	460
アミガサタケとアスパラガスの炒め	
Stir-fried Morel with Asparagus	
自製養生油品有機時蔬	420
季節の有機野菜 自家製養生オイル炒め	
Organic Vegetable with Fresh-pressed Oil	
松茸娃娃菜	420
松茸とベビー白菜の煮込み	
Stewed Baby Cabbage with Matsutake	
季節時蔬 ‖ 乾椒/蒜炒/清炒/櫻花蝦	380
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	

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

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

780

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

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

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

四季春蟹黃豆腐煲

蟹味噌と豆腐の煮込み Stewed Tofu with Crab Roe

880

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

娘子麻婆豆腐

麻婆豆腐 Mapo Tofu

460

紅燒豆腐煲

豚肉と豆腐の醤油煮込み Braised Tofu and Sliced Pork

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.

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
貴妃豆花草蝦鍋 エビと豆腐の土鍋スープ Stewed Shrimp with Soft Tofu, Fried Stuffed Bean Curd and Chinese Herb in Clay Pot	1,980
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	1,880
剥皮辣椒燉雞湯 醬油漬け唐辛子の鶏スープ Peeled Chili Pepper Chicken Soup	1,680
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	1,980 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	1,280 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
宮廷延壽燉花膠 魚の浮き袋と金華ハムのチキンスープ Stewed Chicken Soup with Fish Maw and Jinhua Ham	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 Codfish, Sea Cucumber and Akita Smoked Turnip Ball in Clear Soup	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

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

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がかかります。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

上素羊肚菌滑腸粉（蔬食）

アミガサタケ入り腸粉【ベジタリアン】

Rice Roll with Morel (Vegetarian)

420
6 pcs

海皇原隻鮑魚餃

鮑の蒸し餃子

Steamed Abalone Dumpling

320
3 pcs

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 pc

官府魚翅脆春捲

フカヒレ入り揚げ春巻き

Deep-fried Spring Roll with Shark Fin

320
3 pc

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

松露帶子釀燒賣

トリュフと貝柱の焼売

Scallop Shaomai with Truffle Sauce

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

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 点心

Dim Sum

凱華水晶蝦餃皇
凱華海老水晶餃子
Shrimp Crystal Dumpling

260
3 pcs

巧手蘑菇流沙包
カスタード饅頭
Custard Bun

240
3 pcs

松茸小籠湯包
松茸小籠包
Matsutake and Pork Xiaolongbao

230
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

230
4pcs

老雪菜火鴨生煎包
芥子菜と鴨の焼き饅頭
Pan-fried Duck and Pickles Bun

230
3pcs

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

230
3 pcs

酥皮豆奶叉燒包
豆乳入りチャーシューまん
Baked BBQ Pork Bun

230
2 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)

200
3pcs

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 **680**

驢打滾兒 (全素)
驢打滾 - 中華風きな粉餅 **380**
Lúdagunr - Glutinous Rice Roll Stuffed with Red Bean and Jujube Paste 8 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

水晶燕桂圓紅棗燉雪耳 **280**
ツバメの巣と赤ナツメ入りの白キクラゲデザートスープ
Bird's Nest, Red Date and Snow Fungus Sweet Soup
一人前
per person

凱華樓芋見杏福 (熱) (全素) **220**
杏仁とタロイモの甘いスープ(ホット)(ベジタリアン)
Almond and Taro Sweet Soup (Hot) (Vegetarian)
一人前
per person

明爐焗燕窩蛋塔 **360**
ツバメの巣入りエッグタルト
Bird's Nest Egg Tart 3 pc

七彩流沙尖堆仔 **220**
揚げ胡麻団子(塩漬け卵黄カスタード餡)
Deep-fried Salty Egg Yolk Custard and Sesame Ball 3 pcs

抹茶千層馬拉糕 **220**
抹茶の広東式蒸しミルフィーユケーキ
Cantonese Matcha Mille Feuille Sponge Cake 4 pc

季節水果 **150**
季節の果物 Fresh Fruit Platter
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.



中唐凱華燒尾鴨合宴 北京ダックコース Full-duck Feast



乾隆延壽御膳套餐 乾隆延寿御膳コース Emperor Imperial Set Menu

圖片僅供參考，請以實物為準。 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.

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.

中唐凱華燒尾鴨合宴 北京ダックコース

Full Duck Feast 9,999 / 4 人

加入加價 2,500 / 人 2,500 / プラス人数で追加料金 2500 / plus per person

蟠龍涼菜鴨八仙 蟠龍鴨もてなし前菜八品盛り Appetizer

滷水奶香鴨肝一品 鴨レバーの塩クリーム和え Marinated Duck Liver with Garlic and Milk	松露醬老滷鴨胗一品 鴨の砂肝トリュフソース Marinated Duck Gizzard in Truffle Sauce	乾椒鴨根翅一品 鴨の手羽先 唐辛子炒め Marinated Duck Wing with Dried Chili
蘋果拌鴨舌一品 鴨の舌の林檎和え Tossed Marinated Duck Tongue with Apple	檸檬脆皮腸一品 鴨モツのレモンソース Tossed Marinated Duck Intestine in Lemon Sauce	煙燻肥鴨胸一品 茶葉の香り漂う鴨の燻製 Smoked Marinated Duck Breast with Oolong Tea Leaf
芥末拌鴨掌一品 鴨の水かきのワサビ和え Duck Web with Hot Mustard	變臉鴨仙子一品 鴨の卵のXO醬 Marinated Duck Egg in XO Sauce	

御膳黃袍北京鴨 皇帝北京ダック御膳 Roasted Peking Duck

第一吃・鴨根條 細切り鴨の皮 砂糖かけ Sliced Duck Skin with White Soft Sugar	第二吃・鴨皮帶肉 皮つき細切り鴨肉のマスタードソース Sliced Duck Meat with Hot Mustard	第三吃・鴨皮帶肉捲 北京ダックロール Duck Roll with Scallion, Cucumber and Sweet Black Bean Sauce
---	--	--

武則天蟲草燉鴨 サナギタケ、魚の浮き袋、鴨肉のスープ Empress Wu Zetian's Soup | Braised Aweto, Fish Maw and Duck

香妃養生燜大蝦 エビの鴨だし煮込み Stewed Shrimp with Dried Chili in Duck Broth

宋高宗蜜坑鴨架 燻製骨付き鴨肉の甜麵醬炒め Sautéed Duck in Sweet Bean Sauce

貴妃茉莉蒸龍膽 タマカイのジャスミンミルク鴨だし煮込み Steamed Giant Grouper with Jasmine Tea and Milk in Duck Broth

白銀火燎爆鴨心 鴨ハツと鴨肉のピリ辛大豆ソース炒め Sautéed Duck Heart and Meat with Spicy Bean Sauce

鮑魚半月昭君鴨 アワビと高麗人參の鴨だし煮込み Braised Abalone and Ginseng in Duck Broth

鳳凰嬪妃舞金絲 || 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

當令季節生鮮果 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.

磐龍宮殿御膳套餐 磐龍宮殿御膳コース

Dragon 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 Imperial 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

Emperor Imperial 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

上海蟹味嚙入り小籠包
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

Royal 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 Meat Vegetarian Set Menu

1,980

如來觀音三品賞味碟

如来観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、キノガサタケ、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, 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 Ginkgo 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

ベジタリアン蒸し餃子
Steamed Dumpling Stuffed with
Plant-based Meat, Tofu and Cabbage

黃耳楊枝甘露

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

コカコーラ
Coca Cola

可口可樂 零卡路里

コカコーラゼロ
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

260 / Glass

エビスプレミアムビール

YEBISU Premium Draft

Bottle

朝日啤酒 334ml

250

アサヒビール

Asahi

台灣金牌啤酒 330ml

220

台灣ゴールドメダル

Taiwan Beer Gold Medal

台灣金牌啤酒 600ml

300

台灣ゴールドメダル

Taiwan Beer Gold Medal

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.