天下酒宴之盛，未有如杭城也

—宋 蘇軾

品宋四藝 遊湖十景 茗茶杭饌 有味清歡
Reminiscence of Four Arts of Song Dynasty with calligraphy, tea and culinary culture

《臺灣米其林指南》一星餐廳
One MICHELIN Star Rating by MICHELIN Taiwan
ミシュラン 一つ星

葡萄酒鑑賞家｜兩個酒杯最佳卓越獎
Wine Spectator Best of Award of Excellence
ワイン・スペクテーター ベスト オブ アワード オブ エクセレンス

2023 美國謬思設計 ｜ 室內設計金獎
Muse Design Award | Interior Design – Hospitality Gold Winner
アメリカ Muse デザインアワード | インテリアデザイン金賞受賞

賞西湖天香 品兩宋風雅

杭州素有「魚米之香、絲綢之府、文化之邦」的美譽，南宋時期更曾建都於此，期間孕育之人文藝術與餐飲風潮躍上顛峰，堪稱中國的文藝復興，文人雅士的匯聚，使杭州料理發展為中國富裕生活代表的精緻飲食。

亞都麗緻天香樓傳承起源杭州的香港天香樓，堅守杭州老菜的風華韻味，同時依循杭饌本質文化，呈現杭州料理多樣面貌，置身西湖十景環繞的室內設計，結合歌頌當地飲食餐宴的詩詞描繪，深刻展現空間美學與風雅杭饌間豐厚的人文情懷，宋代文人四藝—點茶、插花、掛畫與焚香的延伸，更將宋人推崇的極致生活品味體現於廳內每一隅。

「西湖為影、兩宋為韻」，天香樓邀請您一同領略杭菜迷人之美。

Taste delicacies from West Lake, enjoy the elegant style of the Song Dynasty.
Su Dongpo, a poet of the Song Dynasty, once praised “the prosperity of the world banquet is not as good as Hangzhou”!
Hangzhou is known as the “Land of much fish and rice, the home of silk, and the state of culture”. It was the capital city of the Southern Song Dynasty, during which the booming humanities and gourmet cultures were at their peak in what was called the Chinese Renaissance. The gathering of scholars and literati has made Hangzhou cuisine the representative of Chinese fine food culture.
Tien Hsiang Lo of the Landis Taipei Hotel is derived from Tien Hsiang Lo in Hong Kong, which originally came from Hangzhou. It adheres to the authentic taste of Hangzhou’s traditional dishes, while following the essential cuisine culture of Hangzhou, presenting the diversity of Hangzhou cuisine. Combined with an interior design that reflects the ten scenic spots of West Lake, poetry that praises the local cuisine and feast, it portrays the aesthetics of the space and the profound humanistic feelings of the delicate Hangzhou cuisine. Then extension of the four arts from Song Dynasty - tea, flower arranging, painting, and incense, fill every corner of the space with the ultimate taste of life that people in the Song Dynasty admired.
“Reflecting West Lake, showing the charm of the Song Dynasty”, Tien Hsiang Lo invites you to enjoy the charming beauty of Hangzhou cuisine.

西湖の香りを愛で、両宋の風雅を味わう
宋代の詩人である蘇東坡は、かつて「天下酒宴之盛、未有如杭城也（この世に杭州ほど料理屋の盛んなところはない）」と言って杭州料理を絶賛しました。
杭州は古くから「魚米の香、絹の府、文化の邦」と称えられており、南宋時代はこの地に都がおかれていました。その際に育まれた人文芸術や飲食文化は一気に頂点を極め、中国のルネサンスとも呼ばれています。優れた文人や知識人らがこの地に集い、杭州料理を中国の豊かな生活を代表する精緻で優雅な料理へと発展させたのです。
ランディス台北ホテルの「天香楼」は杭州を発祥とする香港天香楼の技と味を受け継ぎ、華やかで優雅な杭州伝統料理を大切にしながら、同時に杭州料理の文化や本質にのっとった変化のある多様な創作料理もご提供しています。店内は西湖十景に囲まれているかのような美しい内装に杭州の食を称える詩や絵画が融け合い、空間美学と優雅な美食が豊かな人文情緒を紡ぎ出し、宋代の文人の四芸—点茶・生け花・掛け軸・お香の風情ある趣や、宋の人々が追求した究極のライフスタイルを、店内のあちらこちらに散りばめています。
「影なる西湖と、優雅なる両宋」、ぜひとも天香楼においでいただき、杭州料理の素晴らしい魅力をご堪能ください。

天香單點

A La Carte Menu

天香楼単品メニュー

玉鱗熬出香凝軟。並刀斷處冰絲顫。
紅縷間堆盤。輕明相映寒。纖柔分勸處。
膩滑難停筯。一洗醉魂清。真成醒酒冰。

宋 高觀國

水晶膾｜豚皮の煮凝り Pork Aspic with Special Root Spice Paste Sauce

花雕醉雞｜鶏肉の花雕紹興酒漬け

NT$ 520

Drunken Chicken

選取野放土雞只取富含膠質的腿肉部份，烹煮之後再以精釀花雕酒浸漬數日，冷藏皮肉之間帶有水晶般膠質，香滑鮮美，色澤動人。

杭式燻魚｜杭州風燻しソウギョ

N T$ 480

Smoked Grass Carp Maw "Hangzhou" Style

特選草魚魚肚精華部位，醃製之後經過煎炸，再以獨特浙式醬汁燒製，烹調過程繁複。魚肉帶有淡淡燻香，口感微甘而層次豐富。

水晶肴肉｜塩漬け豚肉の煮凝り

NT$ 420

Pork Aspic

以含有豐富膠質之豬腿肉，經過醃製長時間的烹煮冷藏成凍之後切片，肉質中含有水晶果凍般之膠質，香嫩沁涼。產地：台灣

水晶膾｜豚皮の煮凝り

NT$ 320

Pork Aspic with Wasabi Sauce

嚴選上等豬皮以文火悉心熬煮四小時至膠質完整釋出，冷藏而成晶透的皮凍，佐以主廚特製芥末醬汁，清爽開胃。產地：台灣

杭式醬鴨｜鴨肉の醤油煮込み

NT$ 480

Marinated Duck Breast with Soy Sauce

以醬油、花雕酒、糖及香料調配滷汁，醃漬後經長時間熟成再蒸煮，將鴨肉本身的鮮甜及獨特風味提升出來，是道傳統的杭州小菜。

涼拌蜇頭｜くらげのサラダ

NT$ 480

Salted Jellyfish Salad

氽燙起以醬油、鎮江醋涼拌均勻，富含膠質，色澤黃亮口感脆嫩，清爽開胃。

縴手搓來玉色勻，碧油煎出嫩黃深。
夜來春睡知輕重？壓扁佳人纏臂金。

宋 蘇軾

東坡脯｜漬け魚の東坡風香り揚げ Deep-Fried “Dong-Po” Pickled Fish

醬豬腳｜豚足の醤油煮込み NT$ 480

Marinated Pork Knuckle with Soy Sauce

以獨特的配方醬料醃製上等黑毛豬腳中段，再經過長時間熟成後以傳統的老滷鍋滷製，豬腳入味而不油，是道淡淡醬香的傳統獨特杭式風味前菜。產地：台灣

陳醋耳凍｜豚耳の煮凝り NT$ 420

Pig Ear Aspic

蘇杭代表名菜，於滷汁中熬煮多時，湯內的膠質與豬耳融為一體，冷卻後以主廚特製醬料均勻調味，顏色鮮嫩明亮，口感輕彈。產地：台灣

筋肚捲腱子｜牛筋とすね肉の牛ハチノス包み煮 NT$ 480

Stewed Beef Tripe, Tendons and Shank

經四小時滷泡的牛肚包裹牛筋及牛腱，手工綑綁後二次回滷至入味，一口嚐盡三種牛的精髓部位。產地 : 美國

東坡脯｜漬け魚の東坡風香り揚げ NT$ 480

Deep-Fried "Dong-Po" Pickled Fish

冠上文學家蘇東坡大名之「東坡脯」，史料中雖未能證明曾受他的偏愛，但卻流傳於宋代文獻之中。將醃製後的魚肉切條滾過香料淀粉，再以麻油揩過表面，烈日曬乾，方入油鍋煎炸。

豆衣魚｜もやしの湯葉包み揚げ ピリ辛酢醤油ソース NT$ 380

Pan-Fried Tofu Skin Wrapped with Bean Sprouts, Drizzled with Spicy Black Vinegar Sauce

將氽燙的豆芽包入豆皮後置入圓弧鍋鼎中乾煎至金黃，呈盤時豆皮定型如海中鮮魚躍出水面之狀而得名，佐以鎮江醋醬油與麻辣醬調和的醬汁，溫潤且香滋味難忘。

野蔌山蔬次第嘗，超然氣壓太官羊。
放翁此意君知否？要配吳粳曉甑香。

宋 陸游

家傳十香菜｜十目野菜の香味炒め Fragrant Assorted Vegetables

家傳十香菜｜十目野菜の香味炒め

NT$ 380

Fragrant Assorted Vegetables

將豆干、榨菜、酸菜、紅蘿蔔、筊白筍、豆包、杏鮑菇、木耳等切成細絲，分段入鍋炒香後，再混合炒香的黃豆芽拌炒並加入高湯、金針菇、韭黃以及如桂花閃著金黃色澤的蛋花碎，層次口感豐富，因使用十種食材製作，更有十全十美的美意。

豌豆脆盒｜

NT$ 520

えんどう豆とヴィーガンハムのクリスピーパイ

Pearl Peas in Pani Puri

將純手工剝開豌豆，素火腿，百頁一起炒製後呈裝入酥脆麵球內品嘗，是一道揉合中法式的作法。

香燻素鵝｜野菜の燻製湯葉巻き｜ベジタリアン用メニュー

NT$ 380

Smoked Bean Curd Roll, with Shredded Vegetables ｜ Vegan Dish

杭州傳統老菜。將香菇、鮮筍等餡料薄薄地抹在金黃豆皮上，包成小四方型，再經燻製泡醬汁而成，清淡健康，爽口不膩。

梅汁番茄｜トマトの梅紫蘇汁漬け｜ベジタリアン用メニュー

NT$ 320

Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce ｜ Vegan Dish

以新鮮番茄淺漬紫蘇梅特調梅汁，是天香樓獨創清爽健康的一道開胃小品。

溏心燻蛋｜スモークドエッグ

NT$ 320

Smoked Egg

2 粒 /2 pcs

將新鮮土鴨蛋烹煮至半熟，調配適當醬汁入味，再經過精心燻製，使蛋黃呈溏心般軟嫩，並保持鮮黃色澤。火候拿捏必需恰到好處，是天香樓招牌小點。

白雲峰下兩旗新，膩綠長鮮穀雨春。
靜試卻如湖上雪，對膏兼憶剡中人。

宋 林和靖

龍井蝦仁｜川エビの龍井茶葉炒め Stir Fried River Shrimps with "Long Ching" Tea

龍井蝦仁 | 川エビの龍井茶葉炒め NT$ 1,280

Stir Fried River Shrimps with "Longjing" Tea

天香樓最具代表性的經典杭州名菜。特選河蝦去泥剝殼後，露出玉白晶瑩之蝦仁，過油後佐以龍井新茶。河蝦仁滋味鮮甜、口感細緻，龍井茶葉碧綠清香，粉白嫩綠的搭配，色香味俱全。

浙醋蝦爆鱔 | 川エビとタウナギの黒酢炒め NT$ 1,080

Stir Fried Eel and River Shrimps with Black Vinegar Sauce.

與蛋白以手工攪拌 40 分鐘後烹調而成的河蝦仁，與當日新鮮活鱔魚，兩者過油後經主廚特調浙醋炒製而成。

時令黃魚 · 乾煎 / 蒜子 | フウセイ塩焼き／ガーリックテー NT$ 1,580

Seasonal Yellow Croaker Fish – Pan-Fried / Garlic

精選時令黃魚，匯集黃魚精華的白湯煨煮，炸至金黃的蒜子黃魚或乾煎黃魚。先燼後炆火的技巧控制，饕家盡嚐魚肉鮮嫩與表皮黃金焦脆感。

【每日限量】花雕黃魚 | 【限定】フウセイと金華ハムの花雕酒蒸し NT$ 1,580

【Limited】Steamed Yellow Fish with "Jin Hua" Ham in "Hua-Diaw"

黃魚以花雕酒佐火腿清蒸，火腿的鹹鮮襯托出黃魚的鮮美，並帶有一點淡淡的酒香。
產地 : 台灣

【每日限量】紅煨花膠 | 【限定】魚浮き袋の醤油煮込み NT$ 1,280 per person

【Limited】Braised Fish Maw

挑選頂級花膠，以紹興酒、醬油和其他獨特醬料慢煨，醇厚味美。

翡翠蔥燴刺參 · 關東刺參 / 遼刺參 / 米刺參 | NT$ 2,980 / 2,680 / 980 per person

ナマコのねぎ煮込み · 関東ナマコ / 遼寧マナマコ / キンコナマコ

Stewed Sea Cucumber with Scallion · Japanese Kanto Sea Cucumber / Japanese Spiky Sea Cucumber / Black Sea Cucumber

大量嫩蔥搭配濃郁的醬汁經長時間煨煮，滑嫩的刺參佐以帶有蔥香的醬汁，是一道極受歡迎的傳統江浙佳餚。

晴窗早覺愛朝曦，竹外秋聲濺作威。
命仆安排新暖閣，呼童熨貼舊寒衣。
葉浮嫩綠酒初熟，橙切香黃蟹正肥。
容菊滿圓皆可羨，實心從此莫相違。

宋 劉克莊

蟹釀橙｜蟹釀橙 Steamed Crab Meat in Orange

蟹釀橙 | 蟹醸橙

NT$ 1,280
per person

Steamed Crab Meat in Orange

蟹釀橙起於南宋宮廷菜。宋人食蟹，橙是標配，橙子成熟時，剛好也到了品蟹 的季節，古書亦云「蟹到強時橙也黃」這一道功夫菜，橙裡動用了五到六隻蟹，並巧妙的加入花雕，過程酒精揮發，餘下陳酒甘甜，令蟹肉鮮味濃郁起飽滿。

【需兩天前預訂】醬爆沙公年糕 |【予約 2 日前 】醤油と豆板醤で炒めたカニと餅

NT$ 4,580

【Pre-Order 48 hours in advance】Stir-fried Crab and Rice Cake with Soy Sauce and Soybean Paste

為傳統滬上蟹餚，充分體現「濃油赤醬」精神的〈醬爆蟹炒年糕〉，將炸過的螃蟹與寧波年糕煨燜，成菜後享受一菜二吃食趣。

大閘蟹粉蹄筋 | 豚足と筍のカニミソ炒め

NT$ 2,080

Pork Tendon with Hairy Crab Roe

將鮮炒的蟹粉與蹄筋、鮮筍相拌，吸納了蟹粉鮮味，軟糯滑鮮，令人唇齒生香。蹄筋周邊點綴著金黃蟹粉，為整道佳餚增添鮮香口感及高貴感。

大閘蟹粉豆腐 | カニミソと豆腐の煮込み

NT$ 1,880

Braised Tofu with Hairy Crab Roe

挑出大閘蟹的蟹黃及蟹肉煨煮嫩豆腐，豆腐吸入大閘蟹的鮮味，卻解了蟹黃的油膩，是內行人吃的家常菜。

生爆鱔背 | 甘酢ダレがけタウナギの揚げ物

NT$ 880

Deep Fried Water Eels served with Black Vinegar Sauce

精選新鮮活鱔魚，經油炸至酥脆，再佐以鎮江醋為主調製出略帶酸甜的濃郁醬汁，淋在炸好的鱔背上，滋味獨特。

韭黃銀芽鱔絲 | タウナギ、ニラ、もやしの甘辛炒め

NT$ 880

Stir Fried Eel Slices with Yellow Chives and Bean Sprouts

精選新鮮活鱔，切絲後與韭黃、銀芽佐鎮江醋、醬油、糖快炒，酸中帶甜，突顯魚鮮的獨特滋味。

小泊湖邊五柳居，當筵舉網得鮮魚。
味酸最愛銀刀檜，河鯉河魴總不如。

清 方恒泰

西湖醋魚｜西湖風蒸しソウギョの黒酢ソースがけ Poached Grass Carp with Black Vinegar Sauce, "West-Lake" Style

西湖醋魚｜西湖風蒸しソウギョの黒酢ソースがけ

NT$ 480 per person

Poached Grass Carp with Black Vinegar Sauce, "West-Lake" Style

將新鮮的草魚去骨去刺，片出橫段放入水中煮熟，但烹調時必需嚴格掌控火候，以保持鮮嫩的口感，上桌前再佐以醬油、鎮江醋、糖調合而成的酸甜醬汁，是一道經典的無油杭州佳餚。

清蒸比目魚 / 圓鱈魚 ・雪筍 / 醃瓜｜

NT$ 680/980 per person

ヒラメの中華蒸し・スズキの中華蒸し・雪筍 / 瓜の漬物

Steamed Halibut ・ Chilean Sea Bass with Bamboo Shoots ・ Picked Melon

比目魚佐醃製瓜或雪筍蒸製，展現魚肉嫩滑特色。營養價值高的圓鱈魚，肉質滑嫩油脂豐厚，搭配醃瓜或雪筍的甘甜爽口，增添迴異風味。

【每日限量】精釀糟香圓鱈魚｜【限定】紹興酒香るスズキのソテー

NT$ 1,280 per person

【Limited】Roasted Chilean Sea Bass with Shaoxing Wine

選用油脂豐富的深海圓鱈，增添口感層次，烹煮前以紹興酒糟醬汁長時間醃製入味、媲美美酒精釀工序的創意手法，，並在魚片烤熟後覆蓋上紹興酒醬汁泡沫，搭配襯底的燒百頁，讓豆香與酒香相互輝映。

【每日限量】清蒸筍殼魚｜

NT$ 4.5 公克 / gram / グラム

【限定】蒸し新鮮魚「マーブルゴディ」

【Limited】Steamed Fresh Fish "Marbled Gody"

外型酷似竹筍的筍殼魚，營養價值極高，肉質鮮嫩無土味，口感清甜綿密、入口即化，有「味道鮮石斑，肉質賽黃魚」之説。

【每日限量】掌上明珠 ・ 二頭鮑 / 三頭鮑｜

NT$ 3,080 / 2,680 per person

【限定】ガチョウ足とアワビの煮込み ・ 二頭アワビ / 三頭アワビ

【Limited】Braised Abalone and Goose Feet (2 Sizes)

宋代楊彥齡曾言：「鰒魚之珍，尤勝江珧柱，不可乾致故也。」天香樓取老母雞、瘦肉、火腿、鮑魚與鵝掌汁，用文火煨煮數小時，濾出原汁後，再以慢火收乾，鮑魚口感彈牙而入味、鵝掌軟潤腴滑。

天香東坡佐三御品｜天香特製東坡肉のご飯・そうめん・おこげ
Tien Hsiang Pork "Don Po" Style served with Three Side Dishes

天香東坡佐三御品 |

NT$ 680 per person

天香特製東坡肉のご飯・そうめん・おこげ

Tien Hsiang Pork "Don Po" Style served with Three Side Dishes

(Grated Radish and Rice, Noodles, and Crispy Rice)

天香樓經典東坡肉，結合醬蘿蔔、香米飯、天香麵線與香酥鍋巴，單吃或搭配享用皆別具風味。相傳東坡肉係蘇東坡被貶官時在黃州所發明，後來流傳至杭州成為傳統名菜。東坡肉的各家做法不同，天香樓是將帶皮的五花肉切成四方塊，以紹興酒、醬油、蔥、薑和糖調味，並用蘭草繩捆綁，封於砂鍋內以文火燜煮，煮爛後去油並浸泡一日，食用前再回蒸。開蓋時，紹興酒香撲鼻，滋味鹹中帶醇香甜，入口即化，是老饕們追逐而來的經典名菜。產地 : 台灣

大閘蟹粉獅子頭 | カニミソ入り豚肉団子

NT$ 1,880 per person

Stewed Lion's Head Meatball with Hairy Crab Roe

獨家比例豬肉餡與蟹粉、蟹肉、馬蹄、香菇混合紮實，先煎至外層焦香，再入蒸籠蒸透至鬆軟細緻，最後淋上濃郁香華的金黃蟹粉醬汁，令人回味再三。產地 : 台灣

黃魚獅子頭 | フウセイの蒸し団子

NT$ 680 per person

Steamed Yellow Croaker Fish Ball

黃魚泥及黃魚丁手工捏製成圓潤飽滿的獅子頭，入蒸籠蒸透至鬆軟細緻，嚐得到黃魚本身自然鮮美滋味，令人回味再三。

紅燒獅子頭 | 豚肉団子の煮物

NT$ 680 per person

Stewed Lion's Head Meatball

延伸自名菜葵花剁肉，以獨家比例豬肉餡，增添荸薺、蔥末與花雕酒，製作過程中揉勻、敲打，增加肉質黏性，再以熱油煎至黃金討喜與勾人噴香。產地 : 台灣

家鄉風味鹹豬肉 | 郷土風味の塩漬け豚肉

NT$ 880

Hometown-style Salted Pork

切成厚片的活菌豬加入主廚秘製調味、天香精釀靜置 48 小時，經清蒸後酥炸，再鹹香風味中，帶著酥脆口感，搭配蒜頭陳醋享用，香氣縈繞風味極佳。產地 : 台灣

爛櫻珠之蜜煎，翁香酪之蒸羊。
蛤半熟以含酒，蟹微生而帶糟。
蓋聚物之天美，以養吾之老饕。

宋 蘇軾

盞蒸羊｜薄切り子羊の香味蒸し Steamed Leg Sliced Lamb

盞蒸羊 | 薄切り子羊の香味蒸し NT$ 1,480

Steamed Leg Sliced Lamb

蒸羊肉在宋代相當流行，「盞蒸羊」則是北宋京都餚饌名品之一。將帶肥肉的嫩羊肉切片，以碎蔥、乾薑、陳皮、酒、鹽等調味，微火悶軟，口感軟糯。產地 : 紐西蘭

蓮栗燒羊腩 | ラム肉と蓮の実と栗の甘辛煮 NT$ 1,480

Stewed Lamb with Chestnut and Lotus Seed in Bean Sauce

精挑上等羊腩，以黑豆瓣、辣豆瓣及麻油炒香，再加入紹興酒、醬油和糖燜煮，最後放入圓潤飽滿的甜栗、蓮子一同燒製，果實的甘甜與羊腩豐厚滋味相互交織，令人沉醉。產地 : 台灣

醬爆杭椒 · 松阪 / 牛菲力 | NT$ 880 / 1,480

杭州風肉の唐辛子炒め · 霜降り豚 / 牛フィレ

Hangzhou Style Fried Meat with Chili Peppers · Pork Neck / Beef Tenderloin

以脆嫩的小尖椒爆炒，口感帶有尖椒的甜脆，是適合配飯下酒的輕鬆熱炒，可選擇搭配松阪或牛菲力。產地 : 台灣 / 美國

荷葉粉蒸肉 | 豚バラの蓮の葉蒸し NT$ 480 per person

Steamed Pork with Rice Wrapped in Lotus Leaf

選用精、肥參半的豬腩肉，肉質鮮甜，搭配豆瓣醃製入味，外層裹以荷葉蒸透，在高壓蒸氣中，豬肉滲透滿盈荷葉清香。產地 : 台灣

荷葉蒸肉醢 | 蓮の葉で蒸した豚肉パティ NT$ 580 per person

Steamed Pork Patty with Lotus Leaf

活菌豬絞肉，拌入百頁、荸薺、陳皮後包覆於荷葉中蒸熟，透過蒸氣熱度提出荷葉與陳皮香氣，更增加肉質鮮鹹清香。產地 : 台灣

告老當居登州府，
活參佐酒勝天神。

宋 蘇軾

翡翠蔥刺參｜ナマコのねぎ煮込み Stewed Sea Cucumber and Scallion

【需兩天前預訂】富貴土雞 | 【予約 2 日前 】地鶏の蓮の葉包み焼き

【Pre-Order 48 hours in advance】Baled Beggar's Chicken

全雞十人份 Whole Chicken serves 10	丸ごとの鶏 10 人	NT$ 3,600
雞腿八人份 Chicken Leg serves 8	鶏もも肉 8 人前	NT$ 4,000
雞腿四人份 Chicken Leg serves 4	鶏もも肉 4 人前	NT$ 2,200

上選野放土雞，腹中填入已與火腿、肉絲、大頭菜、香菇、洋蔥絲等佐料拌勻的糯米飯及多種特製調味料；為增添豐富口感，天香樓主廚巧妙添入干貝、開陽、栗子與筍，後以荷葉包覆，外層裹上花雕酒調和的「酒調泥」再以文火煨烤六小時。食用時才破泥開封，金黃油亮、香氣四溢，鷄肉因為被包覆於內仍保持多汁滑嫩的口感。除全雞外，也提供土雞腿供選擇。
產地：台灣

豌豆雞絲 | えんどう豆と鶏肉の炒め

NT$ 1,080

Stir Fried Pearl Peas with Chicken

甜豆仁又稱珍珠豆，以手工去外殼後，露出米粒大小的豆仁，與鮮嫩的雞絲爆炒， 雞肉的鮮味之中帶有豌豆的甜美，鮮嫩翠綠的色澤，令人食指大動。

栗子雞球 | 栗と鶏肉の炒め

NT$ 680

Stir Fried Chicken with chestnuts

杭州今秋時節的應景名菜。蔥、少許開陽爆香，加入新鮮栗子、洋菇丁和雞球同燒，紹興酒、鎮江醋調味，成菜栗甜香糯，風味極佳。

老少筍燒肉 | 豚と季節の筍とメンマの煮込み

NT$ 880

Braised Pork Belly with Bamboo Shoot in Soy Sauce

老少筍燒肉就是指以兩種不同的筍和肥瘦均勻的五花肉燉煮，老筍指的是乾燥的扁尖筍乾，少筍則是當季的鮮筍，燉煮之後筍子吸收了肉的香甜和油脂，因此吃起來潤而不澀，五花肉則軟爛而不膩。產地：台灣

裙屐聯翩買醉來，綠陽影里上樓台；
門前多少游湖艇，半自三潭印月回。
何必歸尋張翰鱸，魚美風味說西湖；
虧君有此調和手，識得當年宋嫂無。

宋 蘇軾

宋嫂魚圓羹｜杭州風白身魚と魚団子入りとろみスープ　“Madame Sung”Fish Soup with Fish Ball

【需一天前預訂】神仙砂鍋鴨湯 | 【予約 1 日前 】砂鍋鴨スープ
【Pre-Order 24 hours in advance】Fairy Duck Soup
由「火胴神仙鴨」與「清湯魚圓」兩道名菜組成。上選先知鴨塞入金華火腿，用大砂鍋以文火燜燉數小時，湯頭鮮美， 再搭配包入薺菜的餛飩以及口感軟綿的純手工魚圓，魚圓是用肉質細嫩的草魚肉過篩打製，口感軟嫩如豆腐，更為兩岸三地最費工之魚圓作法。產地：台灣

NT$ 3,000 per casserole
NT$ 580 per person

【每日限量】醃篤鮮 | 【限定】豚肉と筍のスープ
【Limited】Bamboo Shoot Soup With Fresh and Pickled Streaky Pork
精選三種豬肉部位與火腿入湯熬煮，與五花肉、鮮竹筍慢火細燉，融匯出鮮甜肉汁與蔬菜甘甜完美結合。產地：台灣

NT$ 2,600 per casserole

宋嫂魚圓羹 | 杭州風白身魚と魚団子入りとろみスープ
"Madame Sung"Fish Soup with Fish Ball
一次可品嚐到「宋嫂魚羹」及「杭州魚圓」兩道傳統名菜，充滿細嫩魚丁的鮮美湯底，搭配軟綿如玉的杭州魚圓，帶來魚鮮加乘的風味展現。產地：台灣

NT$ 480 per person

西湖蓴菜羹 | 西湖風じゅんさいとろみスープ
Water Shield Soup "West-Lake" Style
蓴菜是江南湖泊特有的水生植物，葉及梗均嫩如茶尖，並包覆著滑嫩膠質，口感獨特且營養豐富。原生的蓴菜佐以細嫩的雞蓉、火腿，用雞高湯燴煮，是杭州傳統名菜。產地：台灣

NT$ 420 per person

【額外點用 | トッピング | Side Orders】

杭州魚圓 | 杭州風白身魚と魚団子 Fish Ball — NT$ 100/ 1 pcs

薺菜餛飩 | ナズナ入りワンタン Shepherd's Purse Wonton — NT$ 100/ 1 pcs

傳得淮南術最佳，皮膚退盡見精華。
旋轉磨上流瓊漿，煮月鐺中滾雪花。
瓦罐浸來有蟾影，金刀剖破玉無瑕。
箇中滋味誰得知，多在僧家志道家。

明 蘇平

釀筋衣｜揚げ麩の肉詰め入りチキンスープ Pork Stuffed with Fried Wheat Gluten and Tofu Skin Rolls in Chicken Broth

【每日限量】釀筋衣 | 【限定】揚げ麩の肉詰め入りチキンスープ

【Limited】Pork Stuffed with Fried Wheat Gluten and Tofu Skin Rolls in Chicken Broth

釀筋衣原名「釀筋頁」是江浙傳統名菜，麵筋球像黃金，百頁像白銀，分別在麵筋與百頁內鑲肉，作法非常耗工，熬煮中放入冬粉絲、鮮冬筍或鮮綠竹筍，清澈迷人滋味鹹香清爽。

NT$ 2,200 per casserole

NT$ 480 per person

砂鍋魚頭豆腐 | ソウギョの頭入り豆腐鍋

Braised Fish Head and Tofu in Casserole

源自於浙江杭州漢族傳統名菜，鍋內豆腐、香菇、鮮筍、魚高湯等豐富食材悶鍋熬煮，豐富氣味穿透清新氣味的草魚，其滑潤質地及淡雅鮮甜，深深擄獲饕餮味蕾。

NT$ 3,280 per casserole

清燉鮑魚雞湯 | 鮑と地鶏の濃厚スープ

Abalone and Chicken Soup

以火腿、干貝、瘦肉、老雞炆火熬煮四至五小時後濾出清湯，再放入土雞腿與鮑魚一同清燉。產地 : 台灣

NT$ 980 per person

上湯雞汁官燕 | 燕の巣入りチキンスープ

Chicken Broth with Bird's Nest

以長時間慢火煨煮的上湯，放入燕窩慢燉，豐厚膠原蛋白滑潤雙唇，不僅護氣滋潤養生，滋味非常鮮美。

NT$ 1,380 per person

【額外點用 | トッピング | Side Orders】

杭州魚圓 | **杭州風白身魚と魚団子 Fish Ball** — NT$ 100/ 1 pcs

薺菜餛飩 | **ナズナ入りワンタン Shepherd's Purse Wonton** — NT$ 100/ 1 pcs

石膏化後濃如酪，水沫挑成皺成衣。
剁作銀條垂縷骨，劃為玉段載脂肥。

清 李調元

酥炸響鈴｜揚げ豆腐の皮 Deep Fried Tofu Skin

酥炸響鈴｜揚げ豆腐の皮

NT$ 480

Deep Fried Tofu Skin

將半月型豆皮捲成長條型，大火炸至金黃酥鬆，食用時可搭配蔥白，沾甜麵醬或椒鹽，一口咬下，豆香四溢， 鬆脆的豆皮發出酥脆的響聲，故名炸響鈴，是杭菜中的雅致小菜。

百合蘆筍｜ユリ根とアスパラガスの炒め

NT$ 780

Stir-Fried Asparagus and Lily Bulb ｜ Vegan Dish

新鮮蘆筍及爽脆百合加入鮮嫩雞絲，以大火快炒，後加入高湯燜煮，提升百合蘆筍的鮮甜清爽滋味。

山家三脆｜揚げ野菜の小鉢《山家清供》より

NT$ 580

Stir Fried Bamboo Shoots , Mushrooms and Seasonal Greens

取自宋朝林洪所著《山家清供》其一名菜。作者為這道菜餚寫詩道「筍蕈初萌杞采纖，燃松自煮供親嚴。人間玉食何曾鄙，自是山林滋味甜。」取嫩筍、小蕈、枸杞葉熬煮同香熟油、胡椒、鹽、醋等作料的素食小菜。口感爽脆、滋味無盡。

瑤柱絲瓜｜ヘチマと干し貝柱の炒め煮

NT$ 580

Scallops and Sponge Gourd

特選絲瓜與上等干貝，以鮮美的高湯煨煮而成，味鮮香，高雅而不膩。

季節時蔬｜季節の野菜の炒め

NT$ 480

Stir Fried Seasonal Vegetables

選用當季新鮮蔬菜，少許調味清炒而成，品嚐青蔬最清新鮮美的味道。

坐客相看為解顏，香粳飽送如填塹。
早歲嘗為荊渚客，黃魚屢食沙頭店。

宋 蘇東坡

蒜子黃魚煨麵｜にんにくとフウセイ揚げのスープ麺 Stewed Noodles with Yellow Croaker Fish and Garlic

清炒豌豆 | えんどう豆の炒め | ベジタリアン用メニュー NT$ 1,580

Stir Fried Pearl Peas | Vegan Dish

手工剝出的米粒豌豆仁，加少許上湯快炒，不加任何辛香料，吃的是完完全全豌豆鮮嫩的原味。

豌豆鮮筍 | えんどう豆と筍の炒め | ベジタリアン用メニュー NT$ 980

Stir Fried Pearl Peas and Bamboo | Vegan Dish

純手工剝開青脆飽滿豌豆仁，拌鮮筍增加口感，淡苦微甘清新爽口。

煿金鮮筍 | 筍の黄金揚げ | ベジタリアン用メニュー NT$ 580

Pan Fried Bamboo with Mixed Nuts | Vegan Dish

「煿」即煎之意。煿金是一道油煎筍，新鮮筍子經過煨煮入味後再慢火以油煎成金黃色。竹筍在宋朝時期是非常受歡迎的平民食材，也非常受文人雅士的喜愛。

油燜雙冬 | 筍と椎茸の煮込み | ベジタリアン用メニュー NT$ 580

Braised Bamboo Shoot and Mushroom in Soy Sauce | Vegan Dish

以當季鮮筍與乾香菇俗稱冬菇，佐以甘甜的醬油同煨，是道地且帶有醬香的典型浙江菜餚。

雪菜百頁 | 湯葉と高菜漬けの炒め | ベジタリアン用メニュー NT$ 480

Stir Fried Bean Curd Sheets and Salted Mustard Green | Vegan Dish

將百頁泡發至軟硬適中的程度，和淺漬過的鮮脆雪菜一同快炒，過程雖然簡單，但要做到鮮嫩入味，是一道考驗師傅的功夫菜。

竹筍才生黃犢角，蕨芽初長小兒拳。
試尋野菜炊香飯，便是江南二月天。

宋 黃庭堅

浙式火胴菜飯｜杭州風野菜混ぜご飯 / 紹興酒風味 Steamed Rice with Ham, Mushroom and Bok Choy Hot Pot

浙式火胴菜飯（二吃）｜杭州風野菜混ぜご飯 (二食)/ 紹興酒風味

NT$ 3,680
per casserole

Steamed Rice with Ham, Mushroom & Seafood (Prepared & served into two ways)

將開陽、火腿、段木菇、青江菜以東坡油炒香，加入特選霧峰月光米置於砂鍋內來回拌炒，並以傳統工法於鍋蓋邊緣澆淋紹興酒進行「封香」開蓋後，溫潤紹興酒香撲鼻，鮮香味美。放入鮮魚、鮮蝦、鮑魚、鮮貝、蟹腿肉、透抽等珍饈食材文火回煮成海鮮湯飯，清蔬鮮甜、 海味濃郁，鮮美至極。產地 : 台灣

杭式炒年糕｜杭州風おもちの炒め

NT$ 580

Hangzhou Style Fried Glutinous Rice Cake

將象牙白的年糕切成厚薄適中的寬度，和津白、橄欖菜及肉絲一起燴炒，口感特殊，有著懷舊的風味。產地 : 台灣

兩面黃｜杭州風そばの両面焼き

NT$ 580

Pan Fried Crispy Noodles with Pork and Vegetables

改良自傳統兩面黃，將麵條過水後，下鍋煎成兩片金黃色的麵餅，中間夾層加入爆炒過的韭黃肉絲等食材，清爽不油膩，是天香樓的特色麵點。產地 : 台灣

大閘蟹粉拌麵｜カニミソ混ぜそば

NT$ 1,880
per person

Savory Noodles with Hairy Crab Roe

於拌和雞油及醬油的麵條，淋上由師傅們親手剔下大閘蟹的蟹黃及蟹肉後炒製的蟹粉，醇厚蟹鮮滿溢，鮮香馥郁。

蒜子黃魚煨麵｜にんにくとフウセイ揚げのスープ麺

NT$ 680
per person

Stewed Noodles with Yellow Croaker Fish and Garlic

將黃魚及蒜子炸至金黃，與匯集黃魚精華的白湯一同煨煮，黃魚鮮甜細嫩，肉質豐滿結實，搭配蒜香滿盈的濃郁湯底，令人回味。

蝦爆鱔煨麵｜川エビとタウナギ炒めのスープ麺

NT$ 480
per person

Stewed Noodles Soup with Fried Shrimps and Water Eels

河蝦仁和鮮嫩的活鱔一起爆炒，加入醬油、陳釀鎮江醋、上湯和麵條一起煨煮，口味獨特，名聞遐邇，是天香樓的招牌麵點。

充盤煮熟堆琳琅，橙膏醬渫調堪嚐。
一斗擘開紅玉滿，雙螯拶出瓊酥香。
岸頭沽得泥封酒，細嚼頻斟弗停手。

唐 唐彥謙

大閘蟹粉拌麵｜カニミソ混ぜそば Savory Noodle with Hairy Crab Paste

手磨堅果螺絲捲｜蒸し / 揚げ、練乳とナッツの粉末つき

NT$ 480 /3 pcs

Deep Fried Roll Bun served with Condensed Milk , Osmanthus Syrup and Waxberry Jam

純手工製作的螺絲捲，現點現蒸再炸至金黃，細細咀嚼，飄散自然甘甜麵香，搭配煉乳、楊梅醬、桂花蜜及手工磨製堅果，增添口感層次。

天香小籠包｜小籠包

NT$ 380 /5 pcs

Xiao-Lung-Pao: Juicy Pork Dumpling

上選豬腿肉以手工剁碎做成內餡，並用手捍麵皮包入豬肉餡及肉汁皮凍，現點現蒸。蒸熟後的小籠包薄皮，隱隱透出粉色多汁的內餡，並散發出新鮮的麵香。
產地 : 台灣

上素蒸餃｜蒸し野菜餃子｜ベジタリアン用メニュー

NT$ 300 /5 pcs

Steamed Vegetable Dumpling ｜ Vegan Dish

內餡是將新鮮的青江菜與豆干、香菇等素材切成細丁炒製，餃皮亦是純手工製， 現點現蒸，皮薄餡細，素而不失其鮮美。

蝦仁燒賣｜エビシュウマイ

NT$ 380 /5 pcs

Steamed Shrimp Shaomai

以鮮嫩的蝦仁與豬肉做內餡，包上薄而軟的燒賣麵皮，上綴新鮮河蝦，味道有著蝦仁的鮮美與肉餡的香甜。產地 : 台灣

手作酥餅 · 麻辣羊 · 蘿蔔絲｜

NT$ 360/300 /2 pcs

麻辣羊のパイ包み / ハム、青葱、干しエビ入りの大根餅

Handmade Crisp Pastry. Spicy Lamb / Shredded Radish

包覆著宋代珍貴的羊肉、蘿蔔絲包入層層酥皮，羊肉再以麻辣香氣點綴，蘿蔔鮮甜爽口，烘烤而成，口感香酥味蕾層疊，是最典型的杭城風味點心。

台農 77 現碾新米 台灣國產明星越光米｜台農 77 號台湾産コシヒカリ

NT$ 80 per person

Tainong No. 77. Taiwan Koshihikari Rice

自台灣南投草屯鎮，引自合歡山支脈雪水灌溉，栽種地純淨無汙染，為台灣農業試驗所經歷 14 年改良而成，獲得日本「米 · 食味鑑定士協會」生態環境認證，與日本越光米系出同源，品質媲美之。天香樓選用新米現碾直送，煮前吸附飽滿水份，專人看顧以高壓蒸籠取代便利電鍋，米香濃郁，完整米粒熟化的品質，圓潤如珍珠。

不是人間種，移從月中來。
廣寒香一點，吹得滿山開。

宋 楊萬里

酒釀甜湯圓｜ごま餡団子入り甘酒スープ Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

酒釀甜湯圓 | ごま餡団子入り甘酒スープ

NT$ 320 per person

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

將手工作成的芝麻湯圓、小湯圓，與酒釀及少許蜜橘烹煮，再加上特別調製的桂花蜜，是天香樓的招牌甜品。

杏仁松子糊 | 松の実入りアーモンドミルクスープ

NT$ 280 per person

Almond Sweet Soup with Pine Nuts

南、北杏仁經過烘烤再磨成泥熬煮成糊狀，食用前再加入烤香的松子，香甜可口別有一番風味。

原汁核桃糊 | クルミのミルクスープ

NT$ 280 per person

Walnut Sweet Soup

將新鮮核桃烘烤出香味，與鮮奶打成泥後熬煮成糊，散發出核桃的香氣與甜美，是南方北方都有的甜點。

百合紅豆沙 | ユリ根入りのおしるこ | ベジタリアン用メニュー

NT$ 280 per person

Adzuki Beaus Sweet Soup with Lily Buld | Vegan Dish

萬丹小紅豆經過長時間熬煮，再經過繁複的步驟拌炒的紅豆沙，加上新鮮百合，以及適量的冰糖，冷飲或熱食，風味各自不同。

冰糖桂棗・官燕 / 雪蛤 |

NT$ 1,380 / 980 per person

燕の巣 (又はハスマ) と龍眼と棗の甘いスープ

Longan and Red Date with Rock Sugar. Bird's Nest / Hasma

以紅棗、桂圓熬燉的紅潤甘香糖水，綴以頂級官燕細心處理至澄透軟滑，抑或選以富含膠質的雪蛤，夏日飲之沁涼享受、冬日饗之溫潤養顏。

官燕 | 燕の巣 Bird Nest NT$ 400/ 30g

雪蛤 | ハスマ Hasma NT$ 200/ 30g

芝麻湯圓 | ごま餡団子 sesame tangyuan NT$ 100/1 pcs

秋霜造就菊城花，不盡風流寫曉霞。
信手拈來無意句，天生韻味入千家。

唐 李師廣

菊花酥餅 ・ 芋頭 / 蓮蓉｜菊の花パイ　タロイモ / 蓮の実あん Chrysanthemum pastries ｜ Taro/ Lotus Seed Paste

菊花酥餅 ・ 芋頭 / 蓮蓉 | 菊の花パイ　タロイモ / 蓮の実あん

NT$ 360 /2 pcs

Chrysanthemum Pastries | Taro/ Lotus Seed Paste

宋代宮廷名點，外表似一朵綻放菊花，內餡品嘗香濃芋頭或綿密蓮蓉，細緻滑潤口感適合飯後一口甜。

棗泥鍋餅 | ナツメ餡入り中華風クレープ

NT$ 400 /8 pcs

Pancake with Date Paste

棗泥是杭州人特別喜愛的甜點內餡，紅棗必需去皮去核，再加入油和糖拌炒，做工費時，這裡的鍋餅不論外皮或內餡純手工製作，現點現煎，餅皮香酥，棗泥細緻滑潤，香甜中仍保有棗泥的微酸和淡淡的果香。

桂花釀藕 | 蓮根の桂花漬け

NT$ 360 /3 pcs

Steamed Lotus Root with Sticky Rice and Osmanthus

為江南名菜，取自白河蓮藕將藕心洗淨後陰乾晾曬 1 天，自然垂落撒上圓糯米填滿藕心處，蒸製 3-4 小時後去皮，出餐前淋上蜂蜜、桂花釀蜜漬之。

天香芸豆糕 ・ 紅豆 / 綠豆 | 天香芸豆ケーキ (小豆 / 緑豆)

NT$ 360 /3 pcs

Adzuki Beans / Mung Beans Creamy Cake

選擇紅豆、或綠豆兩種口味，前者紅豆揉入棗泥、後者豌豆黃磨碎加入蓮蓉做成的糕餅，口感特殊，是茶食也是美味的餐後點心。

【每日限量】時令鮮果奶酪 | 【限定】旬の果物パンナコッタ

NT$ 280 per person

【Limited】Panna Cotta with Seasonal Fresh Fruit

宋朝皇室喜愛奶製品，更專門設立牛羊司乳酪院製造奶酪。搭配時令鮮果的奶酪甜點，奶香濃郁香醇，水果馥郁清新，是絕佳組合。

過敏原標示

甲殼類及其製品。
Crustacea and products thereof.
甲殻類及びそれらを用いた食品。

芒果及其製品。
Mango and products thereof.
マンゴー及びそれを用いた食品。

花生及其製品。
Peanut and products thereof
落花生及びそれを用いた食品。

蛋及其製品。
Egg and products thereof.
卵及びそれを用いた食品。

堅果類及其製品。
Nuts and products thereof.
ナッツ類及びそれを用いた食品。

芝麻及其製品。
Sesame and products thereof.
ゴマ及びそれを用いた食品。

含麩質之穀物及其製品。
Cereals containing gluten and products thereof.
グルテンを含む穀物とそれを用いた食品。

大豆及其製品。
Soybean and products thereof.
大豆及びそれを用いた食品。

魚類及其製品。
Fish and products thereof.
魚類及びそれらを用いた食品。

使用亞硫酸鹽類等。
The use of sulphites etc.
亜硫酸塩類等。

水果與其製品。
Fruit and products thereof.
果物及びそれを用いた食品。

貝類與其製品。
Shell and products thereof.
貝類及びそれを用いた食品。

芹菜與其製品。
Celery and products thereof.
セロリ及びそれを用いた食品。

芥末與其製品。
Wasabi and products thereof.
わさび及びそれを用いた食品。

羽扇豆與其製品。
Lupinus and products thereof.
ルピナス及びそれを用いた食品。

牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇，不在此限。
Milk, goat milk and products thereof, except lactitol derived from milk and goat milk.
牛乳・羊乳及びそれを用いた食品。但し牛乳・羊乳を原料とするラクツロースはこの限りではない。

- 茶水費用以每杯為單位。
- 自備飲品需求，本餐廳將依照下述規範酌收費用：
  第 1~2 瓶，將酌收葡萄酒每瓶 NT$2,000、烈酒每瓶 NT$3,000
  第 3~4 瓶，將酌收葡萄酒每瓶 NT$3,000、烈酒每瓶 NT$4,000
  第 5 瓶含以上，將酌收葡萄酒每瓶 NT$4,000、烈酒每瓶 NT$5,000 以上
  皆以 1,000ml 計算，若超過前述容量，將酌收葡萄酒每瓶 NT$3,000、烈酒每瓶 NT$4,000
  每瓶酒提供 6 支酒杯，若額外再需求酒杯，將以每支 NT$400 計算
- 所有餐點均需加收一成服務費。
- 本餐廳提供美國、日本進口牛肉。
- 本餐廳提供台灣豬肉。
- 本餐廳提供基因與非基因改造食品 / 原料。
- 餐廳提供圓鱈料理，俗稱為智利海鱸。
- 若您自攜蛋糕並於廳內享用，飯店將收取每個蛋糕 NT$1,000
- 為考量食品的健康安全，請勿攜帶外食至餐廳享用。

- **Tea price is for one glass.**
- **Bringing your own beverage (BYOB Surcharge):**
  Wines and spirits will be charged by the bottle with a maximum volume of 1000ml per bottle
  1st and 2nd bottle at NT$2,000/BTL(Wines) and NT$3,000/BTL(Spirits)
  3rd and 4th bottle at NT$3,000/BTL(Wines) and NT$4,000/BTL(Spirits)
  5th bottle and more at NT$4,000/BTL(Wines) and NT$5,000/BTL(Spirits)
  Bottles exceeding 1,000ml will be charged NT$3,000/BTL(Wines) & NT$4,000/BTL(Spirits)
- **All charges consist of the following:**
  Up to 6 glasses per bottle
  Restaurant determines glassware selection
  Additional glassware requests will be charged NT$400 per glass
- **All prices are subject to 10% service charge.**
- **We served imported US and Japan Beef.**
- **We serve Taiwan Pork.**
- **Our dishes include GMO foods and ingredients.**
- **We serve Patagonian Toothfish, commonly known as the Chilean Sea Bass.**
- **A cakeage fee of NT$1,000 will be charged for bringing and serving cakes bought from outside.**
- **For your health and safety concerns, please refrain from bringing outside food for consumption in this restaurant.**

・ お茶の代金は一杯毎に計算いたします。
・ お飲み物のお持ち込みに関して、以下のように抜栓料を申し受けます。
1-2 本目 : ワイン 1 本 NT$2,000、リカー 1 本 NT$3,000
3-4 本目 : ワイン 1 本 NT$3,000、リカー 1 本 NT$4,000
5 本目以降 : ワイン 1 本 NT$4,000、リカー 1 本 NT$5,000
1,000ml を基準に計算 . 1000ml 以上のお酒については、ワイン 1 本 NT$3,000、リカー 1 本 NT$4,000 上記費用にはグラス 6 個が含まれます。追加分は 1 個 NT$400 を頂戴いたします。
・ すべてのメニューに 10% のサービス料が加算されます。
・ 当レストランでは米国産アメリカと日本産牛肉を使用しております。
・ 当レストランでは台湾産豚を使用しております。
・ 当レストランは遺伝子組換え食品・原料を使用しています。
・ 当レストランでご提供するマダラ料理は、俗にオオクチと呼ばれる魚を使用しております。
・ バースデーケーキを持ち込んで楽しむ場合、ケーキ 1 個につき NT$1,000 元を支払い。
・ 飲食の安全性や健康管理に配慮するため、飲食物の持ち込みはご遠慮ください。

「搭車應酬 ・ 安全不愁」

Please do not drink and drive. If you need a taxi, our service staff will be pleased to assist with arrangement of your transportation home.

飲酒する場合は安全確保のため運転をお控えください。