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

MUSE DESIGN AWARDS

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。

杭風印象

Hangzhou Impressions

杭州風情

任味蕾悠遊於內斂淡雅的江南杭味

Relish the understated and elegant flavors of Jiangnan and Hangzhou

上品な江南杭州の味わいを満喫

杭式珍饈前菜盤 梅汁番茄｜寧式烤麩 花雕醉雞 時令・季節調茶	**Appetizer featuring Hangzhou Delicacy** Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce / Kao Fu / Drunken Chicken **特製杭州式前菜** トマトの梅紫蘇汁漬け / お麩と野菜の煮物 / 鶏肉の花雕紹興酒漬け
清炒蘆筍白蝦仁 坪林・手工白茶	**Stir Fried River Shrimps with Asparagus** **川エビとアスパラガス炒め**
西湖宋嫂魚圓羹	**"Madame Sung" Fish Soup with Fish Ball** **杭州白身魚と魚団子入りとろみスープ**
椒鹽酥香炸響鈴 梨山・清香茶	**Deep Fried Tofu Skin** **揚げ豆腐の皮**
季節清炒鮮時蔬	**Stir Fried Seasonal Vegetables** **季節の野菜炒め**
天香蝦仁鮮燒賣	**Steamed Shrimp Shaomai** **エビシュウマイ**
慢煨紅燒獅子頭 鹿谷・傳統凍頂	**Stewed Lion's Head Meatball** **豚肉団子の煮物**
時令精緻鮮水果	**Seasonal Fresh Fruit Plate** **旬のフルーツプレート**
原汁冰糖紅豆沙 佐芝麻小鍋餅 梅山・桂花金萱	**Adzuki Beans Sweet Soup served with Sesame Pastries** **おしるこ・ゴマペストリー**

每位 NT$2,800 加一成服務費
NT$2,800 Per Person Plus 10% Service Charge
お一人様 NT$2,800 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

天香茶宴 (五杯) Tea Pairing (5 glasses) NT$1,280+10%

天香經典

Tien Hsiang Lo Signature Dish

天香スペシャル

回味道道經典傳世的天香佳餚

Savor the Legendary Secret Recipes of Tien Hsiang Lo

数々の天香定番グルメに舌鼓

杭式珍饈前菜盤 涼拌蜇頭 ｜ 香燻素鵝 水晶肴肉 時令・季節調茶	**Appetizer featuring Hangzhou Delicacy** Salted Jellyfish Salad / Smoked Bean Curd Roll with Shredded Vegetable / Pork Aspic **特製杭州式前菜** くらげのサラダ / 野菜の燻製湯葉巻き / 塩漬け豚肉の煮凝り
杭州龍井白蝦仁 坪林 ・ 文山包種	**Stir Fried River Shrimps with "Longjing" Tea** **川エビの龍井茶葉炒め**
西湖陳醋溜鮮魚	**Poached Grass Carp with Black Vinegar Sauce, "West-Lake" Style** **西湖風蒸しソウギの黒酢ソースかける**
浙式杭味醃篤鮮	**Bamboo Shoot Soup with Fresh and Pickled Streaky Pork** **豚肉と筍のスープ**
季節清炒鮮時蔬	**Stir Fried Seasonal Vegetables** **季節の野菜炒め**
紅煨鮑魚嫩花膠 武夷 ・ 大紅袍	**Braised Fish Maw and Abalone** **アワビと魚浮き袋の醤油煮込み**
花雕罐香東坡肉 日月潭 ・ 紅玉紅茶	**Tien Hsiang Pork “Don Po” Style served with Rice** **天香特製東坡肉のご飯**
時令精緻鮮水果	**Seasonal Fresh Fruit Plate** **旬のフルーツプレート**
桔香酒釀湯圓雪燕 佐茶香酥餅 阿里山 ・ 櫻香紅茶	**Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice with Gum Tragacanth served with Black Tea Pastries** **雪燕とごま餡団子入り甘酒スープ・サクサク紅茶スーピン**

每位 NT$3,600 加一成服務費
NT$3,600 Per Person Plus 10% Service Charge
お一人様 NT$3,600 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

天香茶宴 (五杯) Tea Pairing (5 glasses) NT$1,280+10%

風荷雋品

Timeless Lotus

風荷雋品

細品風荷般綽約風姿的雋永滋味

Savor Classic Flavors as Timeless as the Graceful Lotus

風に揺れる蓮のような上品で味わいの深い風味を堪能

杭式珍饈前菜盤 涼拌蜇頭｜家傳十香菜 溏心燻蛋｜醬豬腳 時令・季節調茶	**Appetizer featuring Hangzhou Delicacy** Salted Jellyfish Salad / Fragrant Assorted Vegetables Smoked Egg / Marinated Pork Knuckle with Soy Sauce **特製杭州式前菜** くらげのサラダ / 十目野菜の香味炒め / スモークドエッグ / 豚足の醤油煮込み
珍珠豌豆白蝦仁 三峽 ・ 碧螺春	**Stir Fried River Shrimps with Pearl Peas** 川エビとえんどう豆の炒め
西湖蓴菜溜魚圓	**Water Shield Soup with Fish Ball** じゅんさいと魚団子入りのとろみスープ
蒜子燒時令黃魚 木柵 ・ 鐵觀音	**Seasonal Yellow Croaker Fish with Garlic** フウセイのガーリックテー
瑤柱上湯燴絲瓜	**Scallops and Spong Gourd** ヘチマと干し貝柱の炒め
鮑魚香煎牛小排 烏嵊 ・ 鳳凰單欉	**Braised Abalone and Beef Short Ribs** アワビと牛ショートリ
大閘蟹粉兩面黃	**Pan Fried Crispy Noodles with Pork and Vegetables served with Hairy Crab Roe** カニミソと杭州風そばの両面焼き
時令精緻鮮水果	**Seasonal Fresh Fruit Plate** 旬のフルーツプレート
南北杏仁糊官燕 佐紅芸豆糕 鳳慶 ・ 金絲滇紅	**Almond Sweet Soup with Bird's Nest served with Adzuki Beans Creamy Cake** 燕の巣とアーモンドミリクスープ・天香芸豆ケーキ

每位 NT$4,800 加一成服務費
NT$4,800 Per Person Plus 10% Service Charge
お一人様 NT$4,800 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

天香茶宴 (五杯) Tea Pairing (5 glasses) NT$1,280+10%

西湖映月

Moon over West Lake

月に映る西湖

吟賞如月色映潭的層次光影，意蘊迷人

Admire the Light and Shadows Dancing Upon a Moonlit Lake

月の倒影を思わせる味わい深い料理の虜に

杭式美饈珍寶盒 杭式燻魚｜杭式醬鴨 陳醋耳凍｜香燻素鵝 芥末子燻蛋｜豌豆脆盒 時令・季節調茶	**Appetizer featuring Hangzhou Delicacy** Smoked Grass Crap Maw ""Hongxhou " Style / Marinated Duck Breast with Soy Sauce / Pig Ear Aspic Smoked Bean Curd Roll, with Shredded Vegetables / Smoked Egg with Mustard Seed / Pearl Peas in Pani Puri **特製杭州式前菜** 杭州風燻しソウギョ / 鴨肉の醤油煮込み / 豚耳の煮凝り / 野菜の燻製湯葉巻き / デビルドスモークエッグ / えんどう豆とヴィーガンハムのクリスピーパイ
龍井蝦襯生爆鱔 北埔・白美人	**Stir Fried Shrimps with "Long Jing" Tea and Water Eels with Black Vinegar Sauce** **川エビの龍井茶葉炒め・甘酢タレかけるタウナギの揚げ物**
神仙鴨魚圓餛飩	**Fairy Duck Soup with Fish Ball and Wonton** **砂鍋鴨スープ**
精釀糟香圓鱈魚	**Roasted Chilean Sea Bass with Shaoxing Wine** **紹興酒香るスズキのソテー**
百合蘆筍鮮干貝 大禹嶺・高冷茶	**Stir-Fried Asparagus and Lily Bulb with Fresh Scallop** **ユリ根とホタテとアスパラガスの炒め**
紅煨鵝掌三頭鮑 武夷・肉桂岩茶	**Braised Abalone and Goose Feet** **ガチョウ足とアワビの煮込み**
時令鮮蔬牛菲力	**Pan Fried Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables** **季節の野菜と牛ヒレ炒め**
大閘蟹粉香拌麵 北埔・東方美人	**Savory Noodles with Hairy Crab Roe** **カニミソ混ぜそば**
時令精緻鮮水果	**Seasonal Fresh Fruit Plate** **旬のフルーツプレート**
原汁核桃糊官燕 佐綠芸豆糕	**Walnut Sweet Soup and Bird's Nest, served with Mung Bean Creamy Cake** **燕の巣とクルミのミリクスープ・天香芸豆ケーキ**

每位 NT$8,800 加一成服務費
NT$8,800 Per Person Plus 10% Service Charge
お一人様 NT$8,800 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

含天香茶宴五杯｜ Including Tea Pairing with 5 glasses｜天香茶宴 5 杯分を含みます。

南宋美饌

Southern Song Dynasty delicacies

南宋時代の珍味

品味杭宋美饌　萃韻珍饈風華

Savor the exquisite delicacies of Hangzhou and Song dynasties

杭州と宋の絶品料理を味わう

杭式美饈珍寶盒 水晶膾 ｜ 豌豆脆盒 杭式燻魚 ｜ 筋肚捲腱子 杭式醬鴨 ｜ 芥末子燻蛋 時令・季節調茶	**Appetizer featuring Hangzhou Delicacy** Pork Aspic with Wasabi Sauce / Pearl Peas in Pani Puri/ Smoked Grass Crap Maw "Hongxhou " Style Stewed Beef Tripe, Tendons and Shank/ Marinated Duck Breast with Soy Sauce / Smoked Egg with Mustard Seed **特製杭州式前菜** 豚皮の煮凝り / えんどう豆とヴィーガンハムのクリスピーパイ / 杭州風燻しソウギョ 牛筋とすね肉の牛ハチノス包み煮 / 鴨肉の醤油煮込み / デビルドスモークエッグ
大閘蟹粉煨豆腐 北埔 ・ 日曬黃茶	**Braised Tofu with Hairy Crab Roe** カニミソと豆腐の煮込み
花雕火腿蒸星斑	**Spotted Grouper with Jinhua Ham and Hua Diao Wine** スペインハムと海星斑
上湯雞汁嫩花膠	**Chicken Broth with Fish Maw** 魚浮き袋入りチキンスープ
紅煨鵝掌遼刺參 南投 ・ 陳年老烏龍	**Braised Sea Cucumber and Goose Feet** ガチョウ足とナマコの煮込み
齋蔬山家炒三脆	**Stir Fired Bamboo Shoots, Mushrooms and Seasonal Greens** キノコと筍と野菜の炒め
鹽之花香煎和牛 武夷 ・ 大紅袍	**Wagyu Beef with Fleur de Sel** 和牛の鹽の花ソテー
香辣 XO 藍龍蝦	**Stir Fried Blue Lobster with XO sauce** 青ロブスターの XO 醤炒め
三頭鮑魚海鮮飯 鹿野 ・ 紅烏龍茶	**Seafood Rice with Abalone** アワビと海鮮のあんかけご飯
時令精緻鮮水果	**Seasonal Fresh Fruit Plate** 旬のフルーツプレート
桂棗蓮子燉官燕 佐菊花酥餅	**Stewed Bird's Nest with Longan, Red Date, and Lotus Seeds, served with Chrysanthemum Pastries** 燕の巣と棗とハスの実の甘いスープ・菊の花パイ

每位 NT$12,800 加一成服務費
NT$12,800 Per Person Plus 10% Service Charge
NT$12,800 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

含天香茶宴五杯 ｜ Including Tea Pairing with 5 glasses ｜ 天香茶宴 5 杯分を含みます。

隱林桂語

Secluded Forest Feast

森のものがたり

素説江南蔬筍美 ・ 漫享田野山珍味

Feast on Jiangnan Delectable Vegetarian Delicacies

江南美味しいベジタリアン料理のごちそう

珍饈蔬鮮前菜盤 紅梅蓮藕｜錦菇水蓮 香燻素鵝｜寧式烤麩 時令・季節調茶	**Appetizer featuring Hangzhou Delicacy** Lotus Root in Homemade Plum / Braised Mushrooms and White Water Snowflakes Smoked Bean Curd Roll with Shredded Vegetables / Kao Fu **杭州式スペシャルアペタイザー** レンコンの梅紫蘇汁漬け / きのこと水蓮菜の冷菜 / 野菜の燻製湯葉巻き / お麩と野菜の煮物
珍珠豌豆仁脆盒 三峽・碧螺春	**Pearl Peas in Pani Puri** **えんどう豆とヴィーガンハムのクリスピーパイ**
千絲白玉蓴菜羹	**Water Shield and Bean Curd Soup** **細切り豆腐とじゅんさいのとろみスープ**
翡翠煨冬菇素鰻 鹿谷・著涎凍頂	**Braised Asparagus and Seaweed Roll with Shiitake Mushroom** **精進うなぎと椎茸の翡翠煮**
芹香腐竹炒時筍	**Stir Fried Celery, Yoba & Bamboo Shoots** **セロリと湯葉と筍の炒め**
竹笙錦菇蔬煨麵 鹿野・紅烏龍茶	**Noodle Soup with Assorted Mushroom and Bamboo Piths** **きぬがさだけときのこのスープ麺**
天香錦蔬素蒸餃	**Steamed Vegetable Dumpling** **蒸し野菜餃子**
時令精緻鮮水果	**Seasonal Fresh Fruit Plate** **旬のフルーツプレート**
杏香松子露官燕 佐天香芸豆糕 日月潭・紅玉紅茶	**Almond Sweet Soup with Bird's Nest and Cream Cake** **燕の巣とアーモンドミリクスープ・天香芸豆ケーキ**

每位 NT$2,800 加一成服務費 / NT$2,800 Per Person Plus 10% Service Charge/ お一人様｜NT$2,800 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

此份菜單為蛋奶素，如需全素請事先告知 / This menu is ovo-lacto , please informed us in advanced if vegan dishes are needed.

こちらは卵と乳製品を含むベジタリアンメニューです。ヴィーガンメニューをご希望の場合はあらかじめお知らせ下さい。

天香茶宴 (五杯) Tea Pairing (5 glasses) NT$1,280+10%

玉韻蔬宴

Luxurious Vegetable Feast

美しい菜食の宴

碧波湖景翩起舞 ・ 秀美蔬宴吟詩畫

Beautiful dining experience surrounded by West Lake scenery, poems and paintings.

碧波湖の景色の中で踊り、唄や絵画を愉しむ様に、素敵なひとときを

珍饈蔬鮮前菜盤 梅汁番茄｜雪菜豆泥 香燻素鵝｜溏心燻蛋 時令・季節調茶	**Appetizer featuring Hangzhou Delicacy** Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce / Mashed Broad Bean Paste with Salted Mustard Green Smoked Bean Curd Roll with Shredded Vegetables / Smoked Egg **杭州式スペシャルアペタイザー** トマトの梅紫蘇汁漬け / 高菜とそら豆の和え物 / 野菜の燻製湯葉巻き / スモークドエッグ
生爆山珍酥響鈴 坪林・文山包種	**Deep Fried Bean Curd Sheets** **山の幸の湯葉包み揚げ**
黃金西湖蓴官燕	**Pumpkin Water Shield Soup with Bird's Nest** **燕の巣入りかぼちゃスープ**
香煎野菌猴菇排 木柵・陳年鐵觀音	**Pan Fried Lion's Mane Mushroom** **ヤマブシダケのソテー**
野蔬薺菜嫩筍嬰	**Braised Hearts of Bamboo Shoot with Shepherd's Purse** **筍の蒸し煮　なずなのソース**
香檳茸松露細麵 鹿野・紅烏龍茶	**Braised Noodle with Truffle Tapenade Sauce** **シャンピニオンとトリュフソースのゆで麺**
天香錦蔬素蒸餃	**Steamed Vegetable Dumpling** **蒸し野菜餃子**
時令精緻鮮水果	**Seasonal Fresh Fruit Plate** **旬のフルーツプレート**
桔香酒釀湯圓雪燕 佐棗泥小鍋餅 梨山・清香茶	**Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus, Fermented Rice,** **Gum Tragacanth & Date Pastries** **雪燕とごま餡団子入りの甘酒スープ・ナツメ餡の中華風クレープ**

每位 NT$3,600 加一成服務費 / NT$3,600 Per Person Plus 10% Service Charge/ お一人様｜NT$3,600 別途サービス料 10% 加算させて頂きます
此份菜單為蛋奶素，如需全素請事先告知 / This menu is ovo-lacto , please informed us in advanced if vegan dishes are needed.
こちらは卵と乳製品を含むベジタリアンメニューです。ヴィーガンメニューをご希望の場合はあらかじめお知らせ下さい。

天香茶宴 (五杯) Tea Pairing (5 glasses) NT$1,280+10%

- 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。

「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。

- 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。
- 当レストランではアメリカ産牛肉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。