冷盤前菜 · Exquisite Cold Appetizers · 冷製前菜の逸品

【需兩天前預訂】秘製花雕凍蟹 NT$ 3,680
【予約 2 日前】ノコギリガザミの花雕酒漬け
【Requires 2 Days Preorder】Marinated Mud Crab with Hua Diao Wine

【需兩天前預訂】十八斬生醃蟹 NT$ 3,680
【予約 2 日前】ノコギリガザミ醤油の生漬け
【Requires 2 Days Preorder】Marinated Raw Mud Crab with Soy Sauce

螃蟹料理 · Featured Crab Creations · 厳選蟹料理

【需兩天前預訂】麻油紅蟳燉生敲 NT$ 2,800
【予約 2 日前】ごま油煮込みノコギリガザミとタウナギ
【Requires 2 Days Preorder】Braised Mud Crab and Water Eel with Sesame Oil

帝王蟹麻婆魚豆腐 NT$ 2,080
タラバガニと魚豆腐の麻辣麻婆餡かけ
King Crab and Fish Tofu with Spicy Mapo Sauce

【需兩天前預訂】船家蟹骨醬年糕 NT$ 4,280
【予約 2 日前】ノコギリガザミと餅の沙茶醤炒め
【Requires 2 Days Preorder】Stir-fried Mud Crab and Rice Cakes with Shacha Sauce

【需兩天前預訂】天香秋蟹菜飯二吃 浙式火胴砂鍋菜飯｜處女蟳蟹粉海鮮湯飯 NT$ 4,800
【予約 2 日前】ノコギリガザミと野菜の混ぜご飯｜二食 Per Casserole
【Requires 2 Days Preorder】Steamed Rice with Mud Crab and Vegetables｜Prepared & served in two ways

推薦蟹料理 Recommended Crab Dishes ｜おすすめの蟹料理

手工點心 · Signature Handcrafted Dim Sum · 特製手作り点心

秋蟹三賞 / 小籠包、春捲、餡餅、蛋塔 4 選 3 — NT$ 1,980
秋蟹点心三種盛り合わせ
四種より三品お選びください：小籠包、揚げ春巻き、焼き肉まん、エッグタルト
Hairy Crab Dim Sum Selection of 3 from: Xiao Long Bao, Spring Rolls, Savory Pancake, Egg Tarts.

大閘蟹粉小籠包 | カニミソ入り小籠包 — NT$ 880
Hairy Crab Roe with Pork Xiao Long Bao — 5pcs

酥炸帝王蟹肉春捲 | タラバ蟹入り揚げ春巻き — NT$ 1,280
Crispy King Crab Spring Rolls — 4pcs

韭黃蟹肉餡餅 | 黄ニラとカニ肉の焼き肉まん — NT$ 560
Savory Pancake with Crab Meat and Yellow Chives — 4pcs

黃金蟹肉蛋塔 | カニ肉入りエッグタルト — NT$ 560
Egg Tart with Crab Meat — 4pcs

推薦蟹料理 Recommended Crab Dishes | おすすめの蟹料理