

品牌故事

一碗麵 承載一份初心， 也開啟一份傳承

1993 年

我們在台中創立「台中大墩路台南担仔麵」。

從一碗麵，到一席宴；
從府城滋味，到頂級海鮮料理。
一路走來，我們始終不忘初衷，
堅持將台灣宴席文化
與精緻料理美學相互融合，
讓每一道菜餚，都蘊含職人的用心，
以及歲月淬鍊而成的深厚風味。

三十餘年來，
我們嚴選世界各地優質食材，
講究每一道工序
細膩掌握每一分火候，
只為成就一道道值得品味的佳餚。
我們期盼，每一次相聚，
不只是一場宴席，
更能成為賓主心中值得珍藏的美好回憶。

我們始終相信，品牌的價值，
不在於走了多遠，
而在於歷經歲月之後
是否依然堅守初心。

一碗麵，是初心； 一席宴，是傳承。

大墩路台南担仔麵
以三十餘年的堅持與款待之心
迎接每一位貴賓。



經典推薦 十大料理

01. 台南担仔麵 NT\$50/位

Tainan Noodle Soup

台南タンツー麵

以蔬菜大骨高湯慢火熬製，搭配招牌經典肉燥，
湯頭清甜醇厚、肉燥香濃回甘，
細膩呈現府城傳承百年的經典風味。



02. 經典傳香佛跳牆 NT\$380/位

Double Boiled Assorted Meat、shark's fin base、Conopoy and Taro

高級乾物の煮込みスープ

嚴選日本干貝、魚翅唇、海參、松茸、排骨、芋頭等多種食材

慢火細燉，將山珍海味精華融入濃醇湯底，醇厚鮮美、香韻悠長，
重現經典宴席的雋永滋味。



03. 手工香酥鮮蝦捲(4條) NT\$320/份

Crispy Fresh Shrimp Roll

海老すり身のロール揚げ

嚴選屏東海水養殖鮮活白蝦，堅持手工現剝鮮製，
以薄脆外皮包裹飽滿蝦肉，外酥內嫩、鮮甜彈牙，
呈現最純粹的海味風華。



04. 油淋功夫脆皮雞 NT\$1,300/隻

Longjiang Crispy Chicken Sprinkled with Oil

鶏のパリパリ揚げ

嚴選放山小土雞，歷經醃製、風乾、油淋等多道繁複工序，
以職人火候精心製作成就金黃酥脆的外皮
與鮮嫩多汁的肉質，盡顯經典風華。



05. 蟹肉焗烤白菜膽 NT\$320/位

Braised Crab Meat、Japanese Dried Scallop and Cabbage

カニ肉と白菜のグラタン

嚴選新鮮紅蟳蟹肉與蟹黃、日本特級干貝及高山白菜，
佐以主廚特調法式白醬焗烤，鮮甜濃郁、滑順細膩，
演繹中西交融的經典風味。



06.三種起司炒波士頓龍蝦

(約15兩/隻) NT\$120/兩

Cream Butter Lobster

クリーミーな揚げ物 錦海老

嚴選大整龍蝦，將帕馬森起司、馬扎瑞拉起司與切達起司完美融合，與龍蝦特有的濃郁蝦膏交織出醇厚香氣，襯托鮮甜彈嫩的龍蝦肉質，演繹中西交融的奢華美味。



07.蟹皇砂鍋排翅(特)

(約2兩重) NT\$1,980/位

Braised Shark's Fin Soup with Crab Roe (Supreme)

カニみそ入り 中フカヒレの姿煮

嚴選處女蟳飽滿蟹膏，佐以老母雞、金華火腿細火熬製高湯紅燒，濃醇鮮香、膠質豐厚，完美襯托特排翅的細緻口感與鮮美風味。



08.冰淇淋茗茶官燕窩 NT\$1,500/位

Finest Bird's Nest with Ice Cream and Tea Jelly

燕の巣のアイスクリームと茶ゼリー添え

頂級燕窩加上滿溢茶香烏龍茶凍的清爽口感，巧妙搭配蜂蜜、葡萄糖、紅茶焦糖三重奏和冰心香草冰淇淋的多元層次衝擊，為味覺增添動人味覺記憶。



09.鮮露清蒸澳洲活龍蝦

(約13兩/隻) NT\$180/兩

Steamed Taiwan Wild Lobster

あっさり蒸し台湾産天然ロブスター

鮮活龍蝦以高壓蒸氣鍋爐急速蒸製，瞬間封存海洋鮮味與肉質鮮甜彈嫩口感，再點以鮮露輕提香氣，襯托食材本真風味。



10.麻油龍膽魚麵線 NT\$380/位

Sesame Oil Vermicelli with Giant Grouper

ごま油とタマカイの素麺

嚴選龍膽石斑魚，佐以台南將軍鄉特產純釀麻油加上老薑細火慢燉，麻油香醇不膩，襯托魚肉鮮嫩甘甜，搭配麵線，更顯溫潤醇厚的經典台灣風味。



風味小品

台灣烏魚子

NT\$100/片

Taiwan Mullet Roe
台湾産カラスミ

高粱酒香腸

NT\$80/條

Kaoliang-flavored Sausage
高粱酒風味の台湾ソーセージ

長生果(素食可)

NT\$100/份

Braised Peanuts
ピーナッツのねぎ炒め

招牌黃金泡菜

NT\$120/份

golden kimchi
ピクルス

蜜汁海龍魚酥

NT\$250/份

Deep-fried sea Small fish with honey sauce
蜂蜜ソースをかけた海竜魚の揚げ物

香魚甘露煮

NT\$280/2隻

Simmered Ayu
アユの甘露煮



Specialty Appetizer 風味豊かな小皿料理

冰糖梅汁釀番茄

NT\$200/份

Marinated Baby Tomatoes in Plum Sauce
トマトの梅汁漬け

醬漬小九孔鮑

NT\$280/份

Soy-marinated small abalone
醤油漬け小アワビ

金沙中卷

NT\$480/份

Fried Squid with Salted Egg Yolk
イカの塩漬け卵黄炒め

寧式烤麩

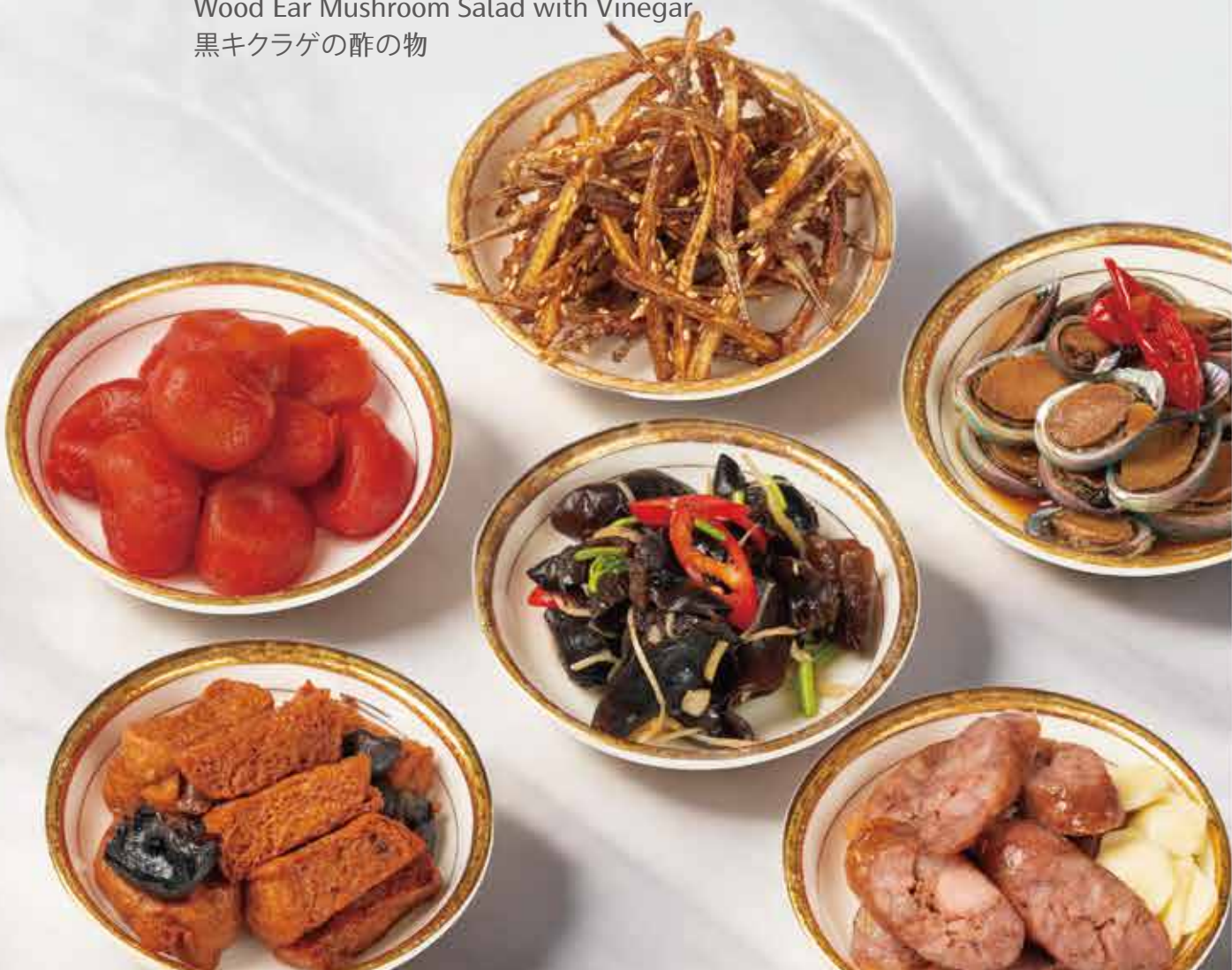
NT\$120/份

Braised Wheat Gluten, Ningbo Style
麩の醤油煮込み 寧波風

醋拌川耳

NT\$120/份

Wood Ear Mushroom Salad with Vinegar
黒キクラゲの酢の物



魚翅

shark fin
フカヒレ



蟹皇砂鍋排翅(特)...約 2 兩重

NT\$1,980/位

Braised Shark's Fin Soup with Crab Roe (Supreme)

カニみそ入り中フカヒレの姿煮

上湯紅燒排翅(特)...約 2 兩重

NT\$1,500/位

Braised Shark Fin(Supreme)

特選フカヒレの醤油姿煮

紅燒松茸排翅(中)...約 1 兩重

NT\$980/位

Braised Shark Fin with Brazilian Mushroom (Medium)

中フカヒレと姫松茸の醤油姿煮

皇翅傳香佛跳牆

NT\$650/位

Double Boiled Assorted Meat、Shark's Fin、Conpoy、and Taro

フカヒレ入り高級乾物の煮込みスープ

干貝魚翅海鮮羹

NT\$380/位

Shark Fin Thick Soup with Scallops and Assorted Seafood

干し貝柱とフカヒレ入り海鮮とろみスープ

干貝魚翅海鮮羹(10人)

NT\$2,400/盅

Shark Fin Thick Soup with Scallops and Assorted Seafood

干し貝柱とフカヒレ入り海鮮とろみスープ

御品魚翅海鮮鍋(10人)

NT\$3,000/盅

Shark Fin Seafood Hotpot

フカヒレ海鮮鍋

鮑魚

Abalone
アワビ



鮑汁扣原隻南非吉品鮑(10頭)需七天前預約

NT\$7,800/位

Sugar-filled Abalone (10-head)

南アフリカ産アワビのオイスターソース煮

鮑汁扣原隻南非吉品鮑(18頭)

NT\$3,800/位

Sugar-filled Abalone (18-head)

南アフリカ産アワビのオイスターソース煮

鮑汁扣原隻南非吉品鮑(24頭)

NT\$2,400/位

Sugar-filled Abalone (24-head)

南アフリカ産アワビのオイスターソース煮

南非活鮑魚(蒸葛粉/乾煎)

NT\$580/位

Pan-Fried South African Abalone with Steamed Green Bean Noodles

南アフリカ産活アワビのソテー（春雨蒸し）

紅燒南非活鮑魚

NT\$680/位

Braised Abalone

南アフリカ産アワビの煮込み

金湯過橋南非活鮑魚

NT\$680/位

Abalone in Golden Soup

磯煮アワビのサラダ



金湯蟹肉官燕窩



蔥燒極品日本關東刺蔘



老火金湯燜燕麥扣花膠

花膠

Swim bladder/魚の浮き袋

刺參

Sea Cucumber /海參

燕窩

Bird's Nest/燕の巢

老火金湯扣厚花膠排

NT\$2,280/位

Braised Thick Fish Maw in Premium Golden Chicken Broth

厚切り魚の浮き袋の黄金濃厚鶏スープ煮込み

老火金湯燜燕麥扣花膠

NT\$1,200/位

Fish Maw and Oatmeal Congee

魚浮き袋とオートミールのヘルシー粥

蔥燒極品日本關東刺參

NT\$1,380/位

Braised Superior Kanto Sea Cucumber in Oyster Sauce

関東産極上ナマコのオイスターソース煮込み

金湯蟹肉官燕窩

NT\$1,500/位

Premium Bird's Nest with Crab Meat in Golden Broth

蟹肉入り黄金スープの官ツバメの巢

上湯竹笙官燕窩

NT\$1,500/位

Bird's Nest Soup with Bamboo Piths in Superior Broth

キヌガサタケとツバメの巢の極上スープ

冰糖紅棗官燕窩(冰/熱)

NT\$1,500/位

Stewed Bird's Nest with Red Dates and Almond Juice

燕の巢とナツメ（杏仁）のデザートスープ

杏汁燉官燕窩(冰/熱)

NT\$1,500/位

Stewed Premium Bird's Nest with Almond Juice

燕の巢のアイスクリームと茶ゼリー添え

冰淇淋茗茶官燕窩

NT\$1,500/位

Finest Bird's Nest with Ice Cream and Tea Jelly

高級燕の巢の杏仁ソース煮込み

生魚片 /sashimi/刺身

主廚精選生魚片(七片)

NT\$1,050/份

Selected of Sashimi (7 Pieces)
厳選刺身盛り合わせ

綜合生魚片(七片)

NT\$840/份

Assorted Sashimi (7 Pieces)
刺身の盛り合わせ (7切れ)

黑鮪魚大腹(日本)

NT\$380/片

Bluefin Tuna (Upper Belly; Japan)
黒マグロ大トロ (日本産)

黑鮪魚中腹(日本)

NT\$280/片

Bluefin Tuna (Middle Belly; Japan)
黒マグロ中トロ (日本産)



旗魚生魚片

NT\$120/片

Marlin Sashimi

カジキのお刺身

鮪魚生魚片

NT\$120/片

Tuna Sashimi

マグロの刺身

鮭魚生魚片(肚)

NT\$150/片

Salmon Sashimi

サケの刺身

日本青鰺(青魴)魚生魚片(肚)

NT\$150/片

Japanese Yellowtail Amberjack Sashimi

日本産ブリの刺身

牡丹蝦

NT\$380/隻

Botan shrimp

ぼたんえび

日本鮮干貝

NT\$380/顆

Japanese Fresh Scallop

日本産ホタテ

頂級日本海膽佐山藥

NT\$380/份

Nagaimo with Sea Urchin

イクラとウニの山芋



蝦類/Shrimp/海老

(季節限定、活體現撈供應)

台灣野生(紅腳)活龍蝦

NT\$250/兩(起)

(清蒸/蒜蒸/生吃/煲粥/炒上湯/咖哩)

Taiwan Wild Lobster

(Steamed/Steamed with Garlic/Sashimi/Congee/Stir-Fried with Broth)

台灣產天然ロブスター (あっさり蒸し/ニンニク蒸し/刺身/中華粥/極上スープ炒め)

澳洲龍蝦-水姑娘

NT\$180/兩

(清蒸/蒜蒸/生吃/煲粥/炒上湯/咖哩)

Australian Wild Lobster

(Steamed/Steamed with Garlic/Sashimi/Congee/Stir-Fried with Broth)

オーストラリア産ロブスター (あっさり蒸し/ニンニク蒸し/刺身/中華粥/極上スープ炒め)

野生蝦菇頭-海戰車

NT\$250/兩(起)

(生吃/清蒸/鹽烤/避風塘)

Wild Spanner Crab (Sashimi/Steamed/Salt-Grilled/Spicy)

天然セミ海老 (刺身/あっさり蒸し/塩焼き/ニンニク炒め)

野生瀨尿蝦

NT\$100/兩(起)

(清蒸/避風塘)

Wild Mantis Shrimp (Steamed/Spicy)

天然シャコ (あっさり蒸し/ニンニク炒め)

寶島水果焗明蝦



野生虎斑明蝦

NT\$200/兩

(生吃/鹽烤/焗烤/避風塘/蒜蒸葛粉)

Wild Kuruma Prawns (Sashimi/Steamed/Salt-Grilled/Gratin/Spicy)

天然車海老（刺身/あっさり蒸し/塩焼き/グラタン/ニンニク炒め）

鹽水白蝦

NT\$100/兩(起)

Boiled Small White Shrimp

湯で茹でたエビ

波士頓龍蝦

NT\$120/兩

(蒜蒸葛粉/避風塘/炒三種起司/粉絲煲)

Lobster (Steam-Cooked with Arrow-Root Flour/Spicy/Cream Butter/

Chinese Vermicelli in Clay Pot)

錦海老(葛切りの蒸し煮/ニンニク炒め/クリーミーな揚げ物/春雨炒め)

波士頓龍蝦蒜蒸葛粉





咖喱螃蟹



清蒸帝王蟹



紅蟳米糕



蟹類 /Crab/カニ

(季節限定、活體現撈供應)

帝王蟹

NT\$250/兩起

(清蒸/鹽烤/避風塘/煮粥/味增湯/蒸蒜蓉蛋)

King Crab (Steamed/Salt Grilled/Spicy/Congee/Miso Soup)

タラバガニ (あっさり蒸し/塩焼き/ニンニク炒め/中華粥/みそ汁)

日本松葉蟹(清蒸)

NT\$180/兩起

Steamed Japan Queen Crab

松葉蟹 (あっさり蒸し)

野生紅花蟹 (花市仔)

NT\$150/兩起

(清蒸/避風塘/桂花蟹/蒸花雕酒蛋)

Wild Blue Swimmer Crab

(Steamed/Spicy/With Osmanthus/Stir-Fried with Pineapple & Bitter Gourd Paste)

天然ワタリガニ

(あっさり蒸し/ニンニク炒め/卵炒め/パイナップルとゴーヤの塩漬け炒め)

大閘蟹(節令)

時價

Chinese Mitten Crab (Steamed)

上海ガニ (あっさり蒸し)

台灣處女蟳(清蒸/鹽焗)

NT\$150/兩起

(Steamed/Salt-Roasted/Steamed with Garlic/Stir-Fried with Sesame Oil/Congee)

台灣産ワタリガニの処女ガニ (あっさり蒸し/塩焼き/ニンニク蒸し/ごま油炒め/中華粥)

(紅蟳)大沙母

NT\$120/兩

(清蒸/蒜蒸葛粉/麻油麵線/咖哩/煲粥/米糕另加\$800)

Taiwan Mud Crab

(Steamed/Steamed with Garlic/Stir-Fried with Sesame Oil/With Glutinous Rice)

台灣産ワタリガニの雌ガニ (あっさり蒸し/ニンニク蒸し/ごま油炒め/おこわ)

魚類

Fish/さかな

(季節限定、活體現撈供應)



三角魚

NT\$250/位

(蒜蒸/蒸樹子醬/鹽烤/乾煎)

Harlequin Fish (Steamed with Garlic/Steamed Cordia Paste/
Steamed with Fermented Black Beans/Salt-Grilled/Pan-Fried)
ヒイラギ (ニンニク蒸し/破布子の蒸しソース/トウチ蒸し/塩焼き/ソテー)

龍膽石斑魚

NT\$125/兩

(清蒸/紅燒/麻油/煮湯/蒸陳皮檸檬/魚球炒時蔬)

Giant Grouper (Steamed/Braised/Sesame Oil/Soup)
タマカイ (あっさり蒸し/醤油煮/ごま油風味/スープ)

龍虎斑

NT\$1,780/隻

(清蒸/紅燒/煮湯/蒸樹子醬/蛋酥糖醋)

Brown Marbled Grouper(Steamed/Braised/Soup/
Steamed Cordia Paste/Sour and Sweet Sauce)
マダラハタ (あっさり蒸し/醤油煮/スープ/破布子の蒸しソース/
揚げ魚のあんかけ)

七星斑

NT\$180/兩

(清蒸/紅燒)

Red Coral Trout (Steamed/Braised)
スジアラ (あっさり蒸し/醤油煮)

筍殼魚

NT\$100/兩

(清蒸/油泡)

Marble goby(Steamed/Oil-poached)
マーブルゴビー (あっさり蒸し/油浸)

黑鰻

NT\$90/兩

(蒜子燒/藥膳/麻油香煎)

オオウナギ(ニンニク風味の醤油煮込み/藥膳/ごま油香るソテー)
Giant mottled eel(Garlic-Braised/Herbal/Pan-Seared with Sesame Oil)

日本青鰺(青魷)魚下巴

NT\$80/兩

(鹽烤/酥炸/味噌湯)

Japanese Yellowtail Jaw
日本産ブリの顎

川味花椒酸菜魚

NT\$2,200/鍋

Sichuan peppercorn pickled fish
四川山椒漬け魚

各式現撈節令海鮮魚、請洽現場

Daily Catch & Seasonal Seafood: Please ask our staff for today's selection.
旬の地魚・活き海鮮：本日のラインナップはスタッフまでお尋ねください。

鹽烤文蛤



五味鳳螺



北寄貝蒸葛粉



油泡象拔蚌



貝類 /shellfish/かいるい

(季節限定、活體現撈供應)

象拔蚌

NT\$180/兩

(生吃/油泡/上湯過橋/清炒節令時蔬)

Geoduck (Sashimi/Quick-Fried/Dipped in Broth/Stir-fried Seasonal Vegetables)
ミル貝 (刺身/油通し/極上スープ仕立て/季節の野菜炒め)

北寄貝(貴妃蚌)

NT\$60/兩

(蒜蓉蒸葛粉)

Sakhalin Surf Clam (Steamed with Mashed Garlic and Green Bean Noodles)
ホッキ貝 (春雨ニンニク蒸し)

日本鮮干貝

NT\$380/位

(蒜蓉蒸葛粉/乾煎)

Fresh Scallop (Steamed with Mashed Garlic and Green Bean Noodles/Pan-seared)
ホタテ (春雨ニンニク蒸し/からやき)

台灣角螺

NT\$60/兩

(清蒸/白灼五味/清炒時蔬)

Horned turban
(Steamed/Poached/Blanched with Five-Flavor Sauce/Stir-Fried Seasonal Vegetables)
サザエ (清蒸/湯引き 五味ソース添え/時季の野菜のあっさり炒め)

塔香台灣花蛤

NT\$300/份

Short-Necked Clam with Basil
ヒメアサリの台湾バジル炒め

鳳螺

NT\$80/兩

(五味/烤照燒醬/胡椒)

Babylon Shells (Five-Flavored/Grilled with Teriyaki Sauce/Pepper)
バイ貝 (甘辛だれ/照り焼きソース焼き/黒胡椒)

外海野生粉蛤

NT\$80/兩

(鹽烤/蒸蒜頭/煮湯/炒)

Large Wild Clams (Salt-Grilled/Steamed with Garlic/Soup/Stir-Fried)
天然大ハマグリ (塩焼き/にんにく蒸し/スープ/炒めもの)

文蛤

NT\$50/兩

(鹽烤/蒸蒜頭/煮湯/炒)

Wild Clams (Salt-Grilled/Steamed with Garlic/Soup/Stir-Fried)
天然ハマグリ (塩焼き/にんにく蒸し/スープ/炒めもの)

肉類 / Meat / 肉

法式燒烤戰斧豬

NT\$200/位

BBQ Tomahawk Pork Ribs

BBQトマホークポークリブ

香檳橙汁肋排骨(5人份)

NT\$800/份

Pork Rib with Champagne and Orange Sauce

豚スペアリブのシャンパンオレンジソース煮

酥炸台式紅燒肉

NT\$380/份

Sugar-filled Abalone (24-head)

南アフリカ産アワビのオイスターソース煮

燒烤澳洲羊肩排

NT\$450/位

Roasted Australian Lamb Chop

オーストラリア産ラムチョップの炭火焼き

日式壽喜燒牛肉

NT\$480/位

Sukiyaki Beef

すき焼き牛肉

香檳橙汁肋排骨(5人份)



精燉美國無骨牛小排(3.5盎司)

NT\$680/位

Braised American Short Ribs
アメリカンショートリブの煮込み

燒烤德國燻豬腳

NT\$980/份

BBQ German Pork Knuckle
バーベキュードイツ風ポークナックル

油淋功夫脆皮雞

NT\$1,300/隻

Crispy Chicken Sprinkled with Oil
鶏のパリパリ揚げ

秘製香酥炸元蹄+豚骨白菜鍋

NT\$1,380/份

Jiangsu-Zhejiang style crispy fried pig's trotter & Pork bone and cabbage hotpot
浙江風カリカリに揚げた豚足+豚骨とキャベツの鍋

燒烤德國燻豬腳





羊肚菌笙茸螺頭雞湯(10人份)

湯類 /Soup/スープ

經典傳香佛跳牆

NT\$380/位

Double Boiled Assorted Meat、Shark's Fin、Conopoy and Taro
高級乾物の煮込みスープ

干貝烏蔘佛跳牆(10人份)

NT\$2,400/盅

Double Boiled Assorted Meat、Shark's Fin、Conopoy and Taro
高級乾物の煮込みスープ

羊肚菌笙茸螺頭雞湯(10人份)

NT\$3,800/盅

Morel, Bamboo Fungus, Matsutake, Conch and Chicken Soup
モレル、竹茸、松茸、巻貝、鶏肉のスープ

羊肚菌笙茸螺頭雞湯

NT\$380/位

Morel, Bamboo Fungus, Matsutake, Conch and Chicken Soup
モレル、竹茸、松茸、巻貝、鶏肉のスープ

人參糯米鮮雞湯(10人份)

NT\$1,600/盅

Ginseng Glutinous Rice Chicken Soup
高麗人參もち米チキンスープ

黃金咖哩紅蟳鍋(3隻/10人份)

NT\$3,960/盅

Coconut Curry Crab Hot Pot
ココナッツカレーカニ鍋

黑蒜蟲草燉雞湯

NT\$1,600/盅

Black Garlic and Cordyceps Flower Chicken Soup
黒ニンニクと冬虫夏草のチキンスープ

鮮筍魷魚螺肉蒜苗湯(10人份)

NT\$1,200/盅

Taiwan Squid and Snail Soup with Bamboo Shoots and Garlic Sprouts
ユイウー・ルオロウ・スアン

台南担仔麵

NT\$50/位

Tainan Noodle Soup
台南タンツー麵

經典肉燥飯

NT\$50/位

Braised Pork Rice
ルーローハン

招牌干貝蓮子粽

NT\$100/顆

Dried scallop and lotus seeds zongzi
干帆立貝チマキ

素香菇蓮子粽

NT\$100/顆

Vegan Mushroom and Lotus Seed Zongzi
シイタケと蓮の実入りの精進ちまき

手工香酥鮮蝦捲(4條)

NT\$320/份

Crispy Fresh Shrimp Roll
海老すり身のロール揚げ

極品花枝丸(4顆)

NT\$240/份

Premium Calamari Balls
揚げイカ団子

日式胡麻香蟹泡芙

NT\$300/位

Crab meat and sesame tofu with bonito broth
カニ肉とゴマ豆腐の鰹出汁和え

寶島水果焗明蝦

NT\$450/位

Prawn Gratin with Fruit
ウシエビとフルーツのグラタン

烏魚子冶金明蝦

NT\$500/位

Oil-Poached King Prawns with Mullet Roe Dust
車海老の黄金カラスミ和え

黑松露蝦仁滑蛋

櫻花蝦米糕



主 食、特 色 料 理

Signature dish/名物

蟹肉焗烤白菜膽

NT\$320/位

Braised Crab Meat、Japanese Dried Scallop and Cabbage
カニ肉と白菜のグラタン

起司焗烤黑鮪魚

NT\$220/位

Baked bluefin tuna with Mango and Cheese
マンゴーとチーズを添えたクロマグロの焼き物

中卷(金沙/避風塘/塔香)

NT\$480/份

Squid with Salted Egg Yolk/ Typhoon Shelter Squid/
Stir-Fried Squid with Basil
イカの甘辛ソース炒め

黑松露蝦仁滑蛋

NT\$300/位

Scrambled Eggs with Black Truffle and Shrimp
黒トリュフと海老のふわふわ卵炒め

櫻花蝦米糕

NT\$800/份

Sakura Shrimp Glutinous Rice
桜えびのおこわ

臘味櫻花蝦米糕

NT\$1,200/份

Steamed Glutinous Rice with Cured Meat & Sakura Shrimp
桜エビと中華ソーセージのおこわ

鰻魚櫻花蝦米糕

NT\$1,500/份

Glutinous Rice with Eel and Sakura Shrimp
うなぎと桜エビのおこわ

蟹黃咖哩煲仔飯

NT\$3,000/份

Crab Roe Curry Claypot Rice
カニの卵とカニみそのカレー土鍋ご飯

紅燒虎掌煨鮑菇

NT\$1,680/份

Braised Pork Tendon with King Oyster Mushrooms in Brown Sauce
紅燒虎掌鮑菇

日式胡麻香蟹泡芙

招牌干貝蓮子粽

香檳 & 白酒

法國伯蘭爵特級香檳

Champagne Bollinger Special Cuvee NV

NT\$4,800/瓶

法國 酩悅香檳

Moet & Chandon Brut Imperial

NT\$3,200/瓶

安珀夫人 傳統白中白氣泡酒

VEUVE AMBAL BLANC DE BLANCS METHODE TREDITIONNELLE BRUT

NT\$1,200/瓶

美國白堊丘 夏多娜 白酒

Rodney Strong Vineyards Estate Chardonnay-Chalk Hill

NT\$1,800/瓶

法國波爾多拉法葉白酒

Chateau La Freynelle AOC Bordeaux White

NT\$1,200/瓶

紐西蘭 喜樂尼酒廠窖藏系列白蘇維白葡萄酒

Cellar Selection Sauvignon Blace Marlborough 2017

NT\$1,000/瓶

柏金漢酒廠 老樹系列 白梢楠維歐尼白葡萄酒

South Africa Bellingham Tree Series Pear White

NT\$1,000/瓶

智利派德羅酒廠御貓哥多系列 水芙蓉白酒

Vina San Pedro Gato Sauvignon Blanc

NT\$780/瓶

嚴選紅酒

澳洲奔富酒廠庫那瓦拉希哈紅酒

South Australia, Penfolds, Bin 128, Coonaearra Shiraz

NT\$2,800/瓶

法國勃根地路易加鐸黑皮諾紅酒

Louis Jadot Bourgogne, Pinot Noir, France

NT\$1,800/瓶

美國 羅伯、蒙岱維酒莊卡本內蘇維濃紅酒

Rober Mondavi, Private Selection Cabernet Sauvignon

NT\$1,800/瓶

法國波爾多尚路易托卡紅酒

Le Rouge De Jean-Louis Trocard, Bordeaux, France

NT\$1,000/瓶

法國波爾多尚路易紅酒(375ml)

Le Rouge de Jean-Louis Trocard, Bordeaux, France

NT\$500/瓶

精選威士忌

約翰走路藍牌威士忌

Johnnie Walk Blue Label whisky

NT\$6,980/瓶

皇家禮炮21年威士忌

Royal Salute whisky

NT\$3,980/瓶

約翰走路 X.R21年威士忌

Johnnie Walker XR 21'Yr. Blended Scotch whisky

NT\$3,980/瓶

大摩15年

Dalmore 15'Yr. Single Male Scotch Whisky

NT\$3,980/瓶

慕赫16年

Mortlach 16 Year Old

NT\$3,980/瓶

慕赫12年

Mortlach 12 Year Old

NT\$2,380/瓶

麥卡倫12年威士忌

Macallan 12 Year Old

NT\$2,680/瓶

格蘭菲迪15年威士忌

Glenfiddich 15'Yr single Malt Scotch Whisky

NT\$2,280/瓶

約翰走路金牌18年威士忌

Johnnie Walker 18'Yr. scotch whisky

NT\$2,880/瓶

百富12年威士忌

BALVENIE AGED 12 YEARS DOUBLE WOOD

NT\$2,280/瓶

大摩單一純麥12年威士忌

Dalmore 12'Yr. Single Male Scotch Whisky

NT\$2,380/瓶

蘇格登12年威士忌

The Singleton Single Malt 12'Yr. Scotch Whisky

NT\$1,980/瓶

精選白蘭地

軒尼斯 XO

Hennessy XO

NT\$6,680/瓶

人頭馬 XO

Remy Martin XO

NT\$5,880/瓶

軒尼斯 VSOP

Hennessy VSOP

NT\$2,280/瓶

人頭馬 VSOP

Remy Martin VSOP

NT\$2,280/瓶

啤酒類

海尼根啤酒
Heineken Beer

NT\$180/瓶

台灣金牌啤酒
Taiwan Gold Medal Beer

NT\$130/瓶

台灣經典啤酒
Taiwan classic Beer

NT\$120/瓶

其他酒類

金門 58 度高粱酒(600ml)
Kinmen 58 Kao-Liang liquor

NT\$980/瓶

金門 38 度高粱酒(600ml)
Kinmen 38 Kao-Liang liquor

NT\$950/瓶

金門 58 度高粱酒(300ml)
Kinmen 58 Kao-Liang liquor

NT\$500/瓶

金門 38 度高粱酒(300ml)
Kinmen 38 Kao-Liang liquor

NT\$480/瓶

10年窖藏陳年紹興酒
Premium V.O. Shaohsing chiew

NT\$600/瓶

埔里陳年紹興酒
V.O. Shaohsing chiew

NT\$400/瓶

埔里紹興酒
Shaohsing chiew

NT\$300/瓶

鮮榨鮮果汁 & 飲品

招牌椰乳

Coconut Milk drink

NT\$100/杯 / NT\$300/壺

西瓜汁(純原汁/季限)

Watermelon Juice

NT\$150/杯 / NT\$500/壺

柳丁汁(純原汁/季限)

Orange juice

NT\$150/杯 / NT\$500/壺

奇異果汁

Kiwi juice

NT\$150/杯 / NT\$500/壺

招牌奇異果綜合果汁

Kiwi Fruit Blend

NT\$150/杯 / NT\$500/壺

哈密瓜汁(卡蜜拉)

Cantaloupe juice

NT\$180/杯 / NT\$600/壺

可口可樂

Coca-Cola

NT\$70/杯

雪碧

Sprite

NT\$70/杯

可爾必思

Calpis Water

NT\$70/杯

蘋果西打

Apple Cider

NT\$70/杯