



味覺擴疆

自古以來，廣州是嶺南的政經文化中心，
再加上是中國最古老的海港與貿易通商地
因此粵菜融匯了古今、貫通中西，
除了蘊含中式養身的內涵更
包含西方的烹調方式以及東南亞香料的巧用
烹調方式多達21種之多 炒、煎、焗、燜、炸、煲、燉、扣
用量精而細，配料多而巧，呈現美而艷。
妝點食物的原汁原味為最高原則！
練就了餐廳廚藝精湛、百家爭鳴的榮景。
以致港、澳是獲得米其林星級肯定的密集地區之一！

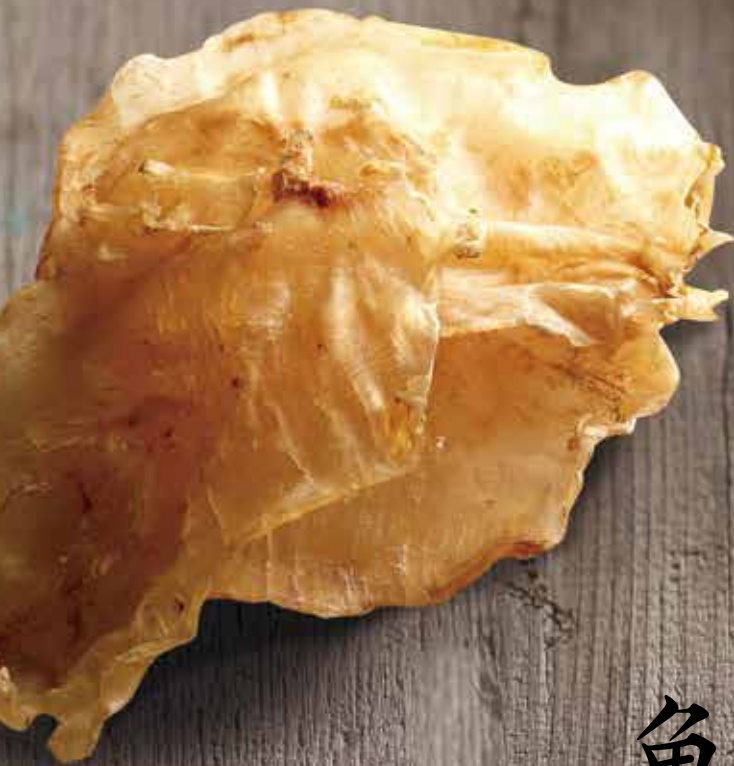
金悅軒以台灣少見的規格，聘請來自港澳各個知名餐廳主廚，
精調細灼當季時鮮與珍稀食材，
提供正統潮粵料理、港式火鍋、港式飲茶，
為你呈現粵式料理，豐美潤養身心的雋永內涵。



Bird's Nest

燕窩

【本草綱目】記載
燕窩入肺生氣
入腎滋水，
入胃補脾，
補而不燥。



FISH MAW

花膠



Shark's Fin

魚翅



鮑魚

Aba
lone

《本草綱目》鮑魚煮汁
治女子血枯病，利腸。

粵式養生

[jyut]

[sik]

[joeng]

[saang]



海參

sea
cucumber

《中藥大辭典》雪蛤補腎益精、
潤肺養陰，治病後虛弱。



H
a
s
m
a

雪蛤

星級 推介

Chef's
Recommendation




圖片僅供參考 產品以實物為主

未滿18歲請勿飲酒，本場所不販賣酒予未滿18歲者，飲酒勿開車。



NEW 官燕焗釀鮮蟹蓋 (請提前一天預訂) 配炸紫薑 位 NT.1680-
Braised Imperial Bird's Nest with Stuffed Crab Shell

焗釀鮮蟹蓋 (請提前一天預訂) 配炸紫薑 位 NT.1380-
Stuffed Crab Shell

NEW 鵝肝醬鮮果千層乳豬件  國產豬肉 6品 NT.1880-
Suckling Pig with Foie Gras and Fruits

蜂巢蜜燒澳洲和牛 (現烤需等待40分鐘) 例 NT.2080-
Torched Australian Wagyu with Honeycomb

黑蒜燒腩叉  國產豬肉 例 NT. 880-
Roasted Pork Belly with Black Garlic

黃咖哩雪衣鮑魚 南非鮑一顆/位 NT. 680-
Fried Abalone with Curry Sauce

川辣龍蝦翡翠豆腐腦 位 NT. 680-
Spicy Lobster with Spinach Tofu Curd

燕麥小米日本遼參 位 NT. 680-
Japanese Sea Cucumber with Oat and Millet

鱈龍魚子醬西施龍蝦 半隻/位 NT.1480-
Lobster and Egg White with Superior French Caviar

香蔥炒魚腔 例 NT.2280-
Wok-fried Mullet Milt with Spring Onions

蒜子鹽焗雞 (請提前一天預訂) 只 NT.1800-
Salt Baked Chicken with Garlic



星級推介

前菜

Appetizer



孜然滷水小羔羊

Marinated Lamb with Cumin Seed

例 NT.1380-

青花椒川辣口水雞

Sichuan Poached Chicken in Peppercorn Chili Oil

一隻 NT.1280- | 半隻 NT.680-

日本京蔥爆鱔球

Braised Eels with Japanese Leeks

例 NT.1180-

明爐蜜燒脆鱔球 (請提前三天預訂)

Honey Roasted Eels

例 NT.1080-

金甲藏龍

Fried Squid with Shrimp Paste

例 NT.980-

NEW

泰式酸辣/川辣椒麻厚切和牛舌 (二種口味)



澳洲牛肉

例 NT.980-

百花煎釀虎皮尖椒

Pan-fried Green Chili Pepper with Shrimp Paste

6品/例 NT.880-

椒鹽鴨舌

Pan-fried Duck Tongues with Chili and Garlic

例 NT.800-

酥脆烏魚腩

Deep-fried Mullet Gizzards

例 NT.800-

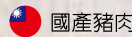
NEW

酥炸日本生蠔配紅酒汁

Deep-fried Japanese Oysters with Red Wine Sauce

8品 NT.680-

金銀鴛鴦臘腸



國產豬肉

Hong Kong Style Sausage and Pork Liver Stuffed Chinese Sausage

例 NT.600-

煎檸檬葉鮮蝦餅

Pan-fried Shrimp Pancakes with Lime Leaves

例 NT.600-

黑松露醬煎北海道帶子

Pan-fried Hokkaido Scallop with Truffle

6品 NT.600-

OK牛腩



澳洲牛肉

Braised Beef Shank with O.K. Sauce

例 NT.550-

酥脆沙梭魚

Deep-fried Sillago Sihama

例 NT.500-

黃金酥炸白飯魚

Deep-fried Lancelet

例 NT.500-

攪菜四季豆

Wok-fried Green Beans with Preserved Olive Vegetables

例 NT.500-

玉耳千層峰

Pig's Ear Layer Jelly

例 NT.500-

香蔥拌海蜇頭

Jellyfish with Spring Onions

例 NT.500-

素菜

香菇煎素鵝

Pan-fried Bean Curd Skin Rolls with Mushroom

例 NT.260-

前菜




饅

潮粵 燒滷

Cantonese BBQ
and Marinated
Delicacies

港式燒味

化皮乳豬 | 一隻兩吃 NT.5500- | 半隻兩吃 NT.2800- | 例 NT.950-
Suckling Pig  國產豬肉


明爐吊燒琵琶鵝 | 一隻 NT.3280- | 半隻 NT.1800-
Roasted Pipa Shaped Goose (請提前二天預訂)

京港片皮鴨 | 一隻兩吃 NT.2180- (麵皮或酥脆芝麻餅)
Peking Roast Duck (Popiah or Sesame Flat Bread)
任選一種: ■豆腐津白煲湯 ■茄子炆鴨件 ■豉蒜涼瓜炆鴨件 ■西芹銀芽鴨絲 ■薑蔥炒鴨件 ■避風塘炒鴨件


深井燒鵝皇 | 一隻 NT.2580- | 半隻 NT.1380- | 例 NT.750-
Roasted Goose

黑椒燒鴨 | 一隻 NT.1980- | 半隻 NT.1080- | 例 NT.600-
Black Pepper Roasted Duck

玫瑰油雞 | 一隻 NT.1200- | 半隻 NT.600-
Soy Sauce Poached Chicken

 蜜燒鵝肝金錢雞 (請提前二天預訂) 6品/例 NT.980-
Roasted Pork Belly and Local Foie Gras

乳豬拼盤  國產豬肉 例 NT.1450-
BBQ Platter with Suckling Pig

燒味拼盤 例 NT.1250-
BBQ Platter  國產豬肉

脆皮燒肉 例 NT.600-
Crispy Roast Pork Belly  國產豬肉

蜜汁叉燒 例 NT.550-
Honey Roasted Pork  國產豬肉

佛山燻蹄 例 NT.550-
Marinated Slice Pork Knuckle  加拿大豬肉

潮州滷味

潮州滷水鵝 | 一隻 NT.2480- | 半隻 NT.1380- | 例 NT.750-
Teochew Marinated Goose

潮式滷水拼盤 例 NT.1180-
Teochew Marinated Platter

滷水鵝掌翼 例 NT.550-
Marinated Goose Webs and Wings

滷水鵝片豆腐 例 NT.950-
Marinated Goose and Brined Tofu

滷水豬大腸 例 NT.550-
Marinated Pig Intestines  荷蘭豬肉

滷水炸豆腐 例 NT.380-
Deep-fried Brined Tofu

潮
粵
燒
滷

湯羹

Soup



鮑魚糯米寶貝雞 (請提前一天預訂) 例 NT.9800-
Stuffed Glutinous Rice in Chicken with Abalone in Chicken Broth

花膠螺頭濃雞湯 例 NT.2180- 位 NT.750-
Stewed Fish Maw and Conch in Chicken Broth

NEW 川芎白芷龍躉石斑湯 例 NT.1680-
Herbal Giant Grouper Soup with Shaoxing Wine
(現場煮) (附陳年紹興、龍躉班腩1份)

海皇八寶冬瓜盅 (請提前一天預訂) 例 NT.1600-
Winter Melon Soup with Eight Kinds of Seafood

NEW 膠原胡椒豬肚湯 例 NT.980-
Pork Tripe with White Pepper Soup

藥膳燉台灣野生鱸鰻 位 NT.880-
Eel Stew with Chinese Herbs

NEW 瑪卡玉竹甲魚燉海參 位 NT.800-
Softshell Turtle and Sea Cucumber Soup with Maca

NEW 艇皇花膠海斑湯 位 NT.800-
Fish Soup with Fish Maw

NEW 石斛蔘茸竹絲雞燉花膠 位 NT.800-
Chicken and Fish Maw Soup with Dendrobium

NEW 北寄貝海皇清湯 位 NT.800-
Japanese Hokkigai Clam and Seafood Consommé

NEW 金瓜小米海皇羹 例 NT.700-
Seafood Pumpkin Thick Stew with Millet

芫荽皮蛋鮮魚湯 例 NT.650-
Fish Soup with Preserved Egg and Cilantro

海參酸辣羹 例 NT.650-
Spicy Sour Sea Cucumber Thick Stew

西湖牛肉羹 例 NT.550-
Xi-Hu Beef Thick Stew

NEW 素菜 金菇竹筍豆腐素菜羹 例 NT.480-
Bamboo Fungus and Mushroom Tofu Thick Stew

生猛 龍蝦

Live
Lobster



圖片僅供參考 產品以實物為主

未滿18歲請勿飲酒，本場所不販賣酒予未滿18歲者，飲酒勿開車。



花雕芙蓉蒸龍蝦

Steamed Lobster in Chinese Huadiao
Wine with Egg White

時價
Seasonal Price

海膽醬焗龍蝦

Baked Lobster with Sea Urchin Sauce

時價 + NT. 300-
Seasonal Price

黑松露焗龍蝦

Baked Lobster with Black Truffle Sauce

時價
Seasonal Price

加伊麵/烏龍麵
Add on E-Fu Noodles / Udon Noodles



上湯焗龍蝦

Baked Lobster with Superior Stock

時價
Seasonal Price

+ NT. 250-

薑蔥炒龍蝦

Wok-fired Lobster with Ginger and Spring Onions

時價
Seasonal Price

起司牛油焗龍蝦

Baked Lobster with Butter and Cheese

時價
Seasonal Price

豉椒炒龍蝦

Wok-fried Lobster with Black Bean Sauce

時價
Seasonal Price



避風塘炒龍蝦

Wok-fired Lobster with Crispy Garlic and Chili

時價
Seasonal Price

蒜蓉蒸龍蝦

Steamed Lobster with Garlic Sauce

時價
Seasonal Price



XO醬焗龍蝦

Baked Lobster with XO Sauce

時價
Seasonal Price

龍蝦貴妃泡飯

Deep-fried Rice Puff with Superior
Braised Lobster Soup

時價 + NT. 600-
Seasonal Price

濃湯過橋龍蝦

Poached with Superior Braised
Lobster Soup

時價 + NT. 800-
Seasonal Price

生猛龍蝦





鮮

游水活魚

Live Fish

時價

Seasonal Price

清蒸老鼠斑

Steamed Live Mouse Grouper

清蒸東星斑

Steamed Live Coral Trout

清蒸青衣

Steamed Live Blackspot Tuskfish

清蒸龍虎斑

Steamed Live Tiger Grouper

龍膽石斑兩吃

Two Course Giant Grouper

NT.2280-

第一吃 翡翠炒球

Wok-fried with Vegetables

第二吃 鮮竹金菇蒸頭腩

Steamed Fish Head with Mushroom

或

蒜蓉蒸頭腩

Steamed Fish Head with Garlic

海上鮮

Live
Seafood

南非鮑

Live Abalone

時價

Seasonal Price

蒜蓉粉絲蒸

Steamed with Glass Noodles and Garlic Sauce

清蒸

Steamed in Hong Kong Style

陳皮蒸

Steamed with Dried Tangerine Peel

扇貝·北寄貝

Live Scallop/ Live Hokkigai Clam

時價

Seasonal Price

蒜蓉粉絲蒸

Steamed with Glass Noodles and Garlic Sauce

清蒸

Steamed in Hong Kong Style



帝王蟹

Live King Crab

時價

Seasonal Price

行家
三吃

蒜蓉蒸蟹腳

Steamed Crab Legs with Garlic Sauce

星洲醬蟹身

Wok-fried Crab Body in Singapore Style

蟹蓋蒸蛋白

Steamed Crab Lid with Egg White

高湯堂灼

Poached in Superior Soup

避風塘

Deep-fried with Crispy Garlic and Chili

花雕芙蓉帝皇蟹

Steamed in Chinese Huadio Wine with Egg White

金錢鰻

Short finned Reef-eel

時價

Seasonal Price

煎焗

Pan-fried and Baked

煮湯

Soup

蒜子火腩豆腐炆

Stewed with Garlic, Roasted Pork and Tofu

乾燒

Grilled

花螺

Sea Whelk

時價

Seasonal Price

辣酒煮

Boiled with Spicy Chinese Wine

白灼

Boiled

象拔蚌

Live Geoduck Clam

時價

Seasonal Price

高湯堂灼

Poached in Superior Soup

+NT.600-

刺身

Sashimi

油泡

Blanched with Oil

翡翠靈芝菇炒

Wok-fried with Hon Shimeji Mushroom



主廚
推薦

濃湯過橋

Poached with Superior Braised Soup

NT.800-

活蟹 (沙公、沙母)

Live Crab

時價

Seasonal Price

黃金焗

Baked with Salted Egg Yolk

避風塘

Deep-fried with Crispy Garlic and Chili



主廚
推薦

星洲醬炒

Wok-fried in Singapore Style

XO醬粉絲焗

Wok-fried with Glass Noodles and XO Sauce

薑蔥焗

Wok-fried with Ginger and Spring Onions

蒜蓉蒸

Steamed with Garlic Sauce

清蒸

Steamed in Hong Kong Style

花雕雞油蒸花蟹伴陳村粉

Steamed Flower Crab and Rice Noodles with Chinese Huadio Wine and Chicken Oil

+NT.300-

潮式凍花蟹

Chill Flower Crab in Teochew Style

清蒸花蟹

Steamed Flower Crab

明蝦

Live Tiger Prawn

時價

Seasonal Price

蒜蓉粉絲蒸

Steamed with Glass Noodles and Garlic Sauce

黃金焗

Wok-fried with Salted Egg Yolk

乾煎

Pan-fried with Superior Soy Sauce

避風塘

Deep-fried with Garlic and Chili

白灼

Boiled

海上鮮

海鮮

Seafood

鮮



原籠荷香糯米蒸沙公 例 NT.2680-
Steamed Giant Mud Crab with Glutinous Rice in Lotus Leaf

三蔥爆燒海參件 例 NT.1680-
Wok-fried Sea Cucumber with Three Kinds of Green Onions

NEW 杏片芙蓉玉帶蝦皇 例 NT.880-
Wok-fried Scallop and Prawn with Egg White

海參瑤柱西施蝦球 例 NT.850-
Wok-fried Prawn with Sea Cucumber and Egg White

南乳脆香鱔球 例 NT.850-
Wok-fried Eel with Red Beancurd

黑松露醬翠瓜炒玉帶 例 NT.800-
Wok-fried Scallop with Zucchini in Truffle Sauce

NEW 鳳梨糖醋蝦球 例 NT.650-
Wok-fried Prawn and Pineapple in Sweet Sour Sauce

琥珀核桃甜豆百合蝦球 例 NT.650-
Deep-fried Prawn with Honey Walnut and Vegetables

鮮茄帶子蝦仁炒滑蛋 例 NT.650-
Scrambled Eggs with Scallop, Shrimp and Tomatoes

鮮果青芥蝦球 例 NT.650-
Wok-fried Prawn with Fruits in Wasabi Sauce

金悅軒XO醬小炒皇 例 NT.500-
Wok-fried Squid and Vegetables in XO Sauce

金銀蒜絲蒸虎蝦 隻 NT.280-
Steamed King Prawn with Double Garlic

豉油皇乾煎大虎蝦 隻 NT.280-
Pan-fried King Prawn with Soy Sauce

黃金大虎蝦 隻 NT.280-
Deep-fried King Prawn Coated with Salted Egg Yolk

海鮮


鮮肉

Fresh Meat



香

NEW

香蔥菲力牛仔粒  美國牛肉

Diced Filet with Green Onions

例 NT.1680-

生菜包澳洲和牛崧

Diced Australian Wagyu with Lettuce

例 NT.1380-


脆皮手吊炸子雞 | 一隻 NT.1350- | 半隻 NT.700-

Deep-fried Crispy Chicken 配蜂蜜芥末醬

陳皮百合煎美國牛小排


Pan-fried American Beef Short Ribs with Dried Tangerine Peel and Lily

例NT:980-

蒜片乾煎牛柳粒  美國牛肉

Pan-fried Diced Beef with Sliced Garlic

例NT.820-

白灼金菇肥牛肉  美國牛肉


Sliced Beef with Soy Sauce and Enoki Mushroom

例NT.820-

黑椒蒜片牛柳粒  美國牛肉

Pan-fried Diced Beef with Black Pepper and Sliced Garlic

例NT.820-

清燉蘿蔔牛腩  美國牛肉

Stewed Beef Tendon and Daikon in Clear Broth

例NT.800-

泰式酸辣炭烤松板豬  國產豬肉


Tom Yam Style Grilled Pork Jowl

例NT.750-

金瑤蝦乾豉蒜蒸肉排  國產豬肉


Steamed Pork with Dried Scallop and Dried Shrimp

例NT.680-

翠芹山藥炒豬爽肉  國產豬肉


Wok-fried Pork Jowl with Celery and Yam

例NT.580-

荷芹/甜豆炒臘味  國產豬肉


Wok-fried Sausage with Celery/ Snap pea

例NT.580-

豉蒜涼瓜炒牛仔肉  國產豬肉

Wok-fried Beef with Bitter Squash

例NT.550-

菠蘿糖醋咕嚕肉  國產豬肉


Wok-fried Pork and Pineapple in Sweet Sour Sauce

例NT.550-

香草煎紐西蘭羊排

Pan-fried New Zealand Lamb Chop

2支/位 NT.550-

馬友鹹魚蒸手剁肉餅  國產豬肉

Steamed Hand Chopped Minced Pork with Salty Fish

例NT.520-

鮮肉美人饌

四川 風味

Local Favorite
Sichuan Delicacies





重慶酸菜水煮海鮮
Chong Qing Sauerkraut Seafood

時價
Seasonal Price

辣酒煮花螺
Sea Whelk with Spicy Chinese Wine

時價
Seasonal Price

麻辣水煮游水海鮮
Poached Fresh Seafood in Chili Oil

時價
Seasonal Price

麻辣水煮肥牛  美國牛肉
Poached Beef in Chili Oil

例 NT.820-

麻辣蘿蔔牛筋腩  美國牛肉
Stewed Beef Tendon and Daikon in
Spicy Sichuan Sauce

例 NT.800-

 脆薑香酥田雞腿
Deep-fried Frog Legs with Crispy Ginger

例 NT.650-

麻辣乾燒蝦球
Wok-fried Prawn with Chili

例 NT.600-

青麻鮮蔥爆蝦球
Wok-fried Prawn with Green Onions in
Peppercorn Chili Oil


例 NT.600-

宮保蝦球
Kung Pao Prawn

例 NT.550-

川椒雞球
Wok-fried Chicken with Chili

例 NT.550-

麻婆蝦崧豆腐  國產豬肉
Spicy Minced Pork and Prawn with Tofu


例 NT.550-

虎皮尖椒爆松板豬  國產豬肉
Wok-fried Pig Jowl with Green Chili Pepper

例 NT.500-

四川回鍋肉  國產豬肉
Wok-fried Sichuan Pork

例 NT.500-

乾煸肉崧四季豆  國產豬肉
Wok-fried Green Beans with Minced Pork

例 NT.500-



四川風味

煲仔菜 好味

Casseroles



金悅軒鮮鮑花膠燜雞

鮑魚、海參、花膠、花菇、
豬腳、燜雞、蘿蔔、枝竹、
蚵乾、髮菜，十全食美！

膠著 融合
各自體現 也相互襯托

圖片僅供參考 產品以實物為主



金悅軒鮮鮑花膠燜雞  國產豬肉 六位 NT.6800-
 Braised Chicken with Fresh Abalone and Fish Maw in Clay Pot 四位 NT.4800-



陶鍋蒜子火腩燜龍躉斑腩 例 NT.1780-
 Stewed Giant Grouper with Garlic and Roasted Pork in Clay Pot

醬皇益菌海參煲 例 NT.1200-
 Braised Sea Cucumber and Fungus in Clay Pot

蝦籽燒海參玉掌煲 例 NT.950-
 Braised Prawn Roe Sea Cucumber and Duck Webs in Clay Pot

叻沙海皇櫛瓜煲 例 NT.750-
 Stewed Seafood and Zucchini in Laksa Sauce

黑椒茄子牛仔骨煲  美國牛肉 例 NT.650-
 Stewed Beef and Eggplant in Clay Pot

XO醬粉絲海蝦煲 例 NT.650-
 Stewed Prawn and Glass Noodles with XO Sauce in Clay Pot

砂窩栗子燜土雞 例 NT.630-
 Steamed Free-range Chicken with Chestnut in Clay Pot

美味魚肚土雞煲 例 NT.630-
 Steamed Fish Maw and Free-range Chicken in Clay Pot

蝦籽海鮮豆腐煲 例 NT.630-
 Stewed Prawn Roe Seafood and Tofu in Clay Pot

香芋南瓜肉排煲  國產豬肉 例 NT.530-
 Braised Pork Ribs with Pumpkin and Taro in Clay Pot

魚香海參茄子煲 例 NT.530-
 Stewed Sea Cucumber with Eggplant in Clay Pot

紅燒腩仔豆腐煲  國產豬肉 例 NT.500-
 Braised Pork and Tofu with Soy Sauce in Clay Pot

鹹魚雞粒豆腐煲 例 NT.500-
 Diced Chicken and Tofu with Salted Fish in Clay Pot



好味煲仔菜

魚翅

Shark's Fin





NEW 火燻燉大白青片翅  國產豬肉 足十六兩/4-5人份/例 NT. 18800-
Premium Shark's Fin and Jinhua Ham in Chicken Broth

豬肚鳳吞翅  國產豬肉 足十六兩/例 NT. 15500-
Stuffed Shark's Fin in Chicken and Pig Tripe in Chicken Broth

NEW 鮑魚瑤柱金腿雞煲翅 足六兩/例 NT. 8800-
Stewed Abalone and Jinhua Ham in Chicken Broth with Shark's Fin
(車輪鮑10片、日本北海道瑤柱、金勾翅8兩、金華火腿5片)

花膠濃湯海虎翅 足八兩/例 NT. 8800-
Stewed Shark's Fin and Fish Maw in Chicken Broth

砂鍋大排翅 特大片足八兩/2-3人份/例 NT. 6800-
Stewed Premium Shark's Fin

花膠螺頭濃湯雞煲翅 足六兩/例 NT. 4800-
Stewed Fish Maw and Conch in Chicken Broth with Shark's Fin

NEW 官燕盞雞湯燉大排翅 三兩/位 NT. 3880-
(燕盞1片、日本花菇、瑤柱、去骨雞腿肉、大排翅3兩)
Stuffed Shark's Fin in Chicken and Pig Tripe in Chicken Broth
(請提前一天預訂)



龍皇金卷翅 足二兩/位 NT. 2380-
(西澳龍蝦取肉切片、金箔、鱈龍魚子醬)
Stewed Shark's Fin and Australian Lobster
(請提前一天預訂)

紅燒大排翅 足三兩/位 NT. 2550-
Stewed Shark's Fin

蟹鉗乾撈鮑翅 足二兩/位 NT. 1880-
Shark's Fin with Crab Claw

蟹皇金勾翅 足二兩/位 NT. 1880-
Stewed Shark's Fin with Crab Yolk

金湯蟹皇翅 足二兩/位 NT. 1580-
Stewed Premium Shark's Fin with Crab Yolk

紅燒金山鮑翅 足二兩/位 NT. 1580-
Stewed Abalone and Shark's Fin



魚翅

燕窩

Bird's Nest

晶





NEW 柱皇干撈官燕 位/足2兩 NT.2380-
Stewed Bird's Nest with Dried Scallop

NEW 金箔官燕燴花膠 位/足2兩 NT.2380-
Stewed Bird's Nest and Fish Maw with Gold

NEW 漁港燕窩海皇羹 位/足2兩 NT.1780-
Seafood and Bird's Nest Thick Stew

極品雞皇官燕 位/足2兩 NT.1780-
Stewed Bird's Nest in Chicken Broth

蟹皇燴官燕 位/足2兩 NT.1780-
Stewed Bird's Nest with Crab Yolk

極品冰花燴官燕 位/足2.5兩 冰/熱 NT.1780-
Sweet Stewed Bird's Nest
杏汁 / 椰汁
Almond Milk / Coconut Milk



燕窩

鮑魚海參

Abalone
and
Sea
Cucumber

御



18頭鱈魚公肚扣鵝掌 位 NT. 6800-
Fish Maw Braised in Scallop and Oyster Sauce
(18 Fish Maw Per Kg)

頂級扎膠公肚扣鵝掌 (需提前一天預訂) 位 NT. 4280-
Yellow Croaker Maw with Goose Web Stew

2頭南非乾鮑 (需提前一天預訂) 位 NT. 19800-
South African Abalone (2 Abalones Per Kg)

3頭南非乾鮑 位 NT. 14800-
South African Abalone (3 Abalones Per Kg)

4頭南非乾鮑 位 NT. 9800-
South African Abalone (4 Abalones Per Kg)

6頭南非乾鮑扣鵝掌 位 NT. 4580-
South African Abalone (6 Abalones Per Kg)

日本18頭吉品糖心鮑 位 NT. 9800-
Japan Superior Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(18 Abalones Per Kg)

日本25頭吉品糖心鮑 位 NT. 4280-
Japan Superior Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(25 Abalones Per Kg)

日本10頭吉品糖心網鮑 位 NT. 6680-
Japan Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(10 Abalones Per Kg)

18頭南吉糖心鮑扣鵝掌 位 NT. 3680-
South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce
(18 Abalones Per Kg) with Goose Web Stew

28頭南吉糖心鮑扣鵝掌 位 NT. 1780-
South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce
(28 Abalones Per Kg) with Goose Web Stew

33頭南吉糖心鮑扣鵝掌 位 NT. 1480-
South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce
(33 Abalones Per Kg) and Goose Web Stew

日本關東遼參扣鵝掌 位 NT. 1880-
Japan Kanto Sea Cucumber with Abalone with Goose Web Stew

蠔皇鮑魚扣花膠 位 NT. 1480-
Braised Fresh Abalone with Fish Maw Stew

蠔皇鮑魚扣海參 位 NT. 1480-
Braised Fresh Abalone with Sea Cucumber Stew

蠔皇鮑汁鮮鮑 位 NT. 880-
Braised Abalone Stew

鮑
魚
海
參



蔬
菜
豆
腐

Vegetable
and
Tofu



蟹肉海參燒豆腐

Braised Tofu with Crab Meat and Sea Cucumber

例 NT.720-

上湯蝦乾浸玉蘭

Poached Chinese Kale with Dried Prawn

例 NT.700-

蝦籽蝦球燒豆腐

Braised Tofu with Prawn and Prawn Roe

例 NT.630-

乾貝香芹煨櫛瓜

Simmer Zucchini with Celery and Conpoy

例 NT.600-

美國露筍松茸雲耳百合

Wok-fried Asparagus with Tricholoma, Fungus and Lily Root

例 NT.600-

蝦乾鹹蛋煮櫛瓜

Boiled Zucchini with Dried Prawn and Salty Egg Yolk

例 NT.600-

翅湯煲淋津白


Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage

例 NT.600-

蟹肉扒西蘭花

Braised Crab Meat with Broccoli

例 NT.580-

金銀蛋肉碎泡絲瓜  國產豬肉

Simmer Loofah with Minced Pork and Preserved Duck's Eggs

例 NT.480-

瑤柱海味雜菜煲

Stewed Vegetables with Dried Scallop

例 NT.500-

百花蒸釀豆腐

Steamed Tofu with Shrimp Paste

例 NT.480-

青蔬燴咖哩

Boiled Vegetables with Curry Sauce

例 NT.450-

鮮炒時蔬

Seasonal Vegetables

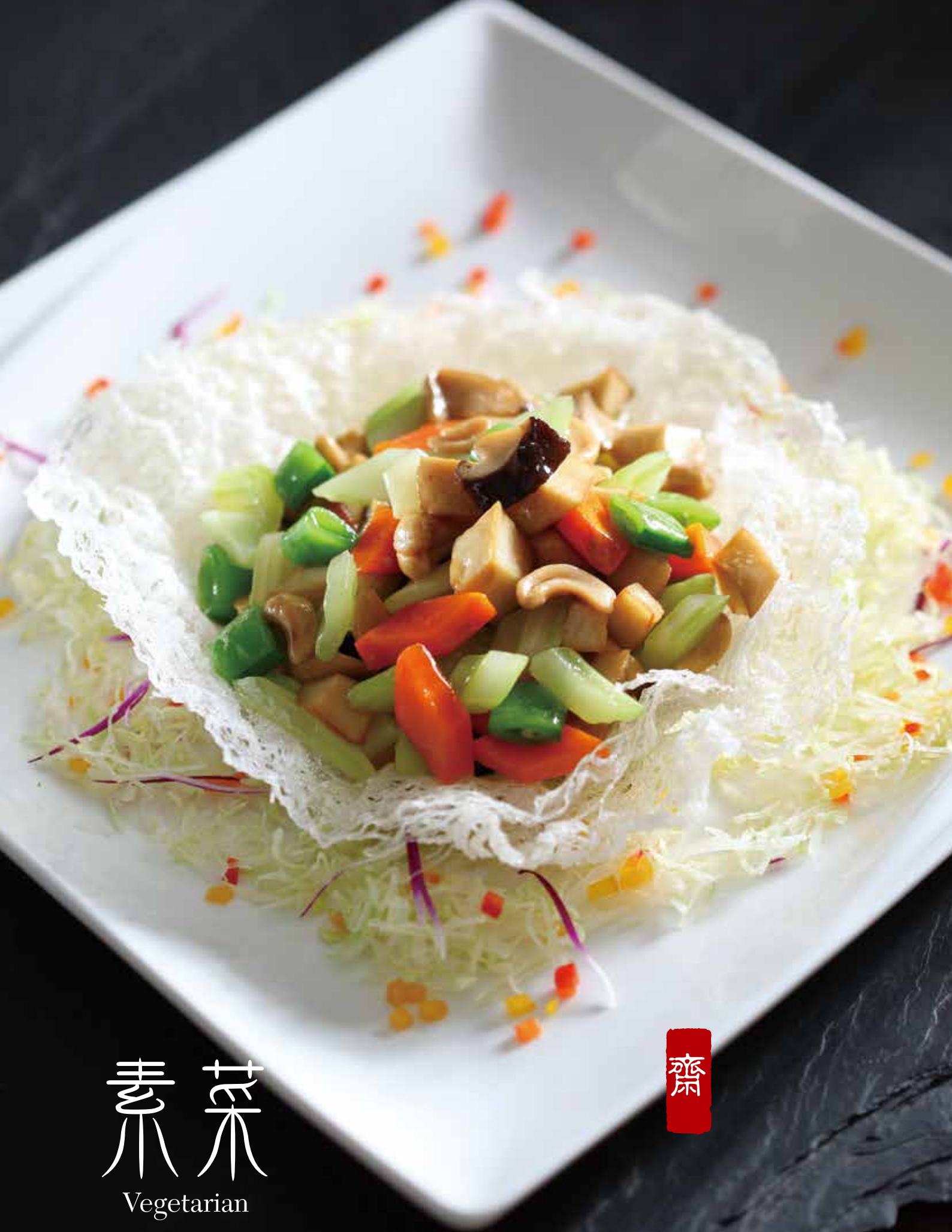
例 NT.400-

黃金豆腐

Fried Tofu with Salty Egg Yolk

例 NT.350-

蔬
菜
豆
腐



素菜

Vegetarian

齋



翠芹鮮百合炒山藥 例 NT.450-
Wok-fried Chinese Yam with Fresh Lily and Celery

甘栗米皇銀杏浸營養蔬 例 NT.420-
Poached Vegetables with Chestnut and Ginkgo in
Congee Broth

米巢腰果素菜粒 例 NT.420-
Mixed Vegetables and Cashew Nuts

夏威夷果皇煮番茄 例 NT.420-
Boiled Tomato with Macadamia Nuts

發財南乳燜粗齋 例 NT.420-
Braised Vegetables with Red Beancurd

鮮茄珍菌青蔬煲 例 NT.420-
Braised Vegetables with Eggplant and Mushroom

琥珀核桃甜豆百合 例 NT.420-
Honey Walnuts with Snap Peas and Lily Root

翠塘滑豆腐 例 NT.400-
Stewed Tofu with Vegetables

金菇竹筍燒豆腐 例 NT.400-
Mushroom Tofu Stew

荷塘畔水芹香 例 NT.400-
Wok-fried Celery and Lotus Roots Slices

竹筍鼎湖上素 例 NT.400-
Bamboo Fungus with Mixed Vegetables

碧綠水晶上素 6品/例 NT.300-
Steamed Vegetables Dumpling

素菜



飯麵

Rice
and
Noodles



- 鮑魚花膠撈飯** 位 NT.1380-
Stewed Rice with Abalone Fish Maw
- 鮑魚雞粒海皇炒飯** 例 NT.800-
Stir-fried Rice with Abalone and Diced Chicken in Abalone Sauce
- 魚香茄子玉帶燜伊麵** 例 NT.680-  國產豬肉
Stewed E-Fu Noodles with Eggplant and Scallop
- 賽螃海鮮燜伊麵** 例 NT.680-
Stewed E-Fu Noodles with Seafood and Egg White
- 金瑤海參蛋白炒飯** 例 NT.650-
Stir-fried Rice with Dried Scallop and Sea Cucumber
- 銀芽豉油皇蝦皇炒麵** 例 NT.500-
Stir-fried Egg Noodles with Prawn in Superior Soy Sauce
- XO醬菜粒牛崧鮮蝦炒飯** 例 NT.500-  美國牛肉
Stir-fried Rice with Diced Beef and Prawn in XO Sauce
- 瑤柱雙菇燜伊麵** 例 NT.500-
Stewed E-Fu Noodles with Dried Scallop and Mushrooms
- 富豪炒飯** 例 NT.450-
Stir-fried Rice with Seafood
- 翡翠海皇炒麵** 例 NT.450-
Deep-fried Noodles with Seafood
- 菜遠牛肉炒麵** 例 NT.450-  澳洲牛肉
Deep-fried Noodles with Beef
- 鹹魚雞粒炒飯** 例 NT.450-
Stir-fried Rice with Salted Fish and Chicken
- 貳崧蟹肉蛋白紅米炒飯** 例 NT.450-
Stir-fried Brown Rice with Crab Meat and Egg White
- 四川香辣海鮮炒飯** 例 NT.450-
Stir-fried Rice with Seafood in Sichuan Chili Sauce
- 薑蔥鮑汁蝦球撈麵** 例 NT.450-
Stir-fried Prawn Noodles with Ginger and Green Onions
- 過橋肥牛米線** 例 NT.1880-  美國牛肉 位 NT.350-
Rice Noodles Soup with Marbled Beef
- 叻沙海鮮米線** 例 NT.1500- 位 NT.380-
Laksa Rice Noodles Soup with Seafood
- 白飯** NT.40-
Rice

飯
麵


煲仔飯

Clay Pot
Rice

港式臘味煲仔飯






NEW 花膠蝦乾臘腸煲仔飯  國產豬肉

Clay Pot Rice with Fish Maw,
Dried Shrimp and Cantonese Sausage

小 (3~5位) NT. **980-**

中 (6~8位) NT. **1380-**

大 (8~10位) NT. **1880-**


港式臘味煲仔飯  國產豬肉

Clay Pot Rice with Cantonese Sausage

小 (3~5位) NT. **450-**

中 (6~8位) NT. **650-**

大 (8~10位) NT. **850-**

NEW 臘腸豉蒜排骨飯  國產豬肉

Clay Pot Rice with Pork Ribs and Cantonese Sausage

小 (3~5位) NT. **450-**

中 (6~8位) NT. **650-**

大 (8~10位) NT. **850-**


花菇土雞飯

Clay Pot Rice with Mushroom and Chicken

小 (3~5位) NT. **450-**

中 (6~8位) NT. **650-**

大 (8~10位) NT. **850-**

馬友鹹魚肉餅飯  國產豬肉

Clay Pot Rice with Minced Pork and Salted Fish

小 (3~5位) NT. **400-**

中 (6~8位) NT. **600-**

大 (8~10位) NT. **800-**




煲仔飯

特色點心


Featured
Dim
Sum

悅

BB鮑燒賣  國產豬肉 二品 NT. 328-
Steamed Baby Abalone Dumpling


 素菜

黑松露野菌餃 二品 NT. 288-
Truffle Dumpling


魚翅灌湯餃  國產豬肉 一品 NT. 218-
Soup with Shark's Fin Dumpling

金悅軒蝦餃皇  國產豬肉 三品 NT. 218-
Steamed Shrimp Dumpling


鮑汁鳳爪 例 NT. 198-
Braised Chicken Feet in Abalone Sauce


鮮蝦腐皮捲  國產豬肉 三品 NT. 198-
Deep-fried Bean Curd Sheet Roll with Shrimp Paste

XO醬香脆蘿蔔糕  國產豬肉 例 NT. 188-
Deep-fried Turnip Cake with Supreme XO Chili Sauce

灌湯小籠包  國產豬肉 四品 NT. 178-
Soup Filled Steamed Dumpling/Xiao Long Bao


蟹籽燒賣皇  國產豬肉 三品 NT. 178-
Steamed Minced Pork and Roe Dumpling


雞絲炸春捲  國產豬肉 三品 NT. 158-
Shredded Chicken Spring Rolls

蜂巢炸芋角  國產豬肉 三品 NT. 158-
Deep-fried Taro Dumpling

 素菜

蘿蔔絲酥餅 三品 NT. 158-
Deep-fried Radish Pastry

安蝦鹹水餃  國產豬肉 三品 NT. 158-
Deep-fried Stuffed Meat Dumpling

臘味蘿蔔糕  國產豬肉 三品 NT. 158-
Cantonese Style Turnip Cake

上海素菜包 三品 NT. 158-
Pan-fried Vegetable Bun

木桶豆花 6-8位 NT. 500-
Wooden Bucket Soybean Pudding

燕窩蛋塔 二品 NT. 228-
Bird's Nest Egg Tarts

奶皇流沙包 三品 NT. 158-
Steamed Egg Yolk Custard Bun

特色點心

滋味 甜品

Dessert





極品冰花燉官燕 位/足2.5兩 冰/熱 NT.1780-
Sweet Stewed Bird's Nest
杏汁 / 椰汁
Almond Milk / Coconut Milk

棗皇鮮奶燉銀耳 位 NT.148-
Stewed White Tremella with Jujube and Milk

bb蜂巢糕 三品 NT.158-
Steamed Honeycomb Cake

棉花小白兔 四品 NT.148-
Rabbit shaped Cotton Candy

香滑芝麻糊 加湯圓 + NT.10- 熱/位 NT.148-
Black Sesame Paste with Tangyuan
Add on Tangyuan

楊枝甘露 位 NT.148-
-Mango Sago Pomelo

香芒凍布丁 位 NT.148-
Mango Pudding

養顏杏汁蛋白 熱/位 NT.148-
Almond Milk in Egg White

法式焦糖燉蛋 例 NT.148-
Crème Brûlée



滋味甜品

Wine

2015年份 **法國拉圖堡三軍紅酒** NT.4800-



2015 Pauillac de latour

品 種 | 54.6% Cabernet Sauvignon、38.9% Merlot、Petit Verdot

酒精濃度 | 13%

賞析介紹 | 富有黑莓、鉛筆芯、石墨、菸草和甘草韻味，不僅有著良好的集中度、細緻可感的酸度，賦予酒體良好的均衡感。酒體中等到飽滿，單寧優雅，展現出好年份該有的架構與複雜。

2011年份 **法國克雷米雍二軍紅酒(雙人跳舞)** NT.3050-



2011 Pastourelle de Clerc Milon

品 種 | 50% Cabernet Sauvignon、36% Merlot、11% Cabernet Franc、2% Petit Verdot、1% Carménère

酒精濃度 | 13.5%

賞析介紹 | 濃郁的深紅色澤，散發黑色莓果、甘草、胡椒、蜜餞、雪松與黑巧克力的層次香氣，酒體飽滿渾厚、口感圓潤柔美、尾韻細緻悠長。

2018年份 **法國布根地 克魯瓦酒莊 伯恩 一級園紅酒** NT.3300-



2018 Domaine Des Croix Beaune 1er Cru

品 種 | 100% Pinot Noir

酒精濃度 | 13%

賞析介紹 | 紅色水果香氣，口感圓潤，酸度均衡，不僅有完整平衡的架構，細膩的花果香氣，餘韻悠長的口感，豐滿豪華風格絕不遜色。

2019年份 **法國布根地 洛朗父子酒莊 蒙蝶利 村莊級紅酒** NT.2900-



2019 Domaine Laurent P&F Monthelie Sous Roches

品 種 | 100% Pinot Noir

酒精濃度 | 14%

賞析介紹 | 開瓶有紅醋栗和黑醋栗的風味，入口後散發出蘑菇、松露、咖啡以及巧克力和成熟黑色水果香氣，充滿活力的酸度和光滑的質地。

2019年份 **法國布根地 奧雷利安費爾德酒莊 夜聖喬治 村莊級紅酒** NT.2800-



2019 Aurelien Verdet Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Marconnets

品 種 | 100% Pinot Noir

酒精濃度 | 13.5%

賞析介紹 | 有紅櫻桃、樹莓等紅色水果果香，搭配些許泥土感和大地氣息，尾韻會有標誌性的香草味，酒體中等、單寧細緻。

2020年份 **法國布根地 讓馬克皮洛酒莊 大區級紅酒** NT.2100-



2020 Domaine Jean Marc Pillot Bourgogne Rouge

品 種 | 100% Pinot Noir

酒精濃度 | 13%

賞析介紹 | 果味濃郁充滿礦物感，散發著黑莓、黑醋栗和藍莓的味道，香料感十足，也有皮革和蘑菇的風味，且單寧絲滑多汁，餘味令人愉悅。

2020年份 **法國布根地 馬克海司馬酒莊 沃爾內 村莊級紅酒** NT.2700-



2020 Mark Haisma Volnay La Cave

品 種 | 100% Pinot Noir

酒精濃度 | 12.5%

賞析介紹 | 風味濃郁，單寧含量很高的酒款。帶有簡單濃郁果香，單寧柔順，是一款充滿新鮮感與活力的紅酒，非常百搭。

雲霧之灣黑皮諾紅酒 700ml NT.1950-



CLOUDY BAY Pinot Noir

賞析介紹 | 明亮活潑的紅色，初次品嚐就能喚醒您感官的誘人酒款，綻放純粹、且富有層次感的野莓、蜜棗、新鮮野菇、皮革與香甜辛香料的氣息。

2017年份 **法國布根地 樂弗雷酒莊 馬貢維赫杰白酒** NT.3300-



2017 Domaine Leflaive Macon Verze

賞析介紹 | 果實和柑橘氣息，質地豐富，熟而甜美帶有新鮮的酸度。

酒精濃度 | 13%

2019年份 **法國布根地 克萊爾酒莊 上夜丘地區級白酒** NT.2900-



2019 Claire Naudin Bourgogne Hauts-Cote De Nuits "Clematis Vitalba"

品 種 | 100% Chardonnay

酒精濃度 | 12.5%

賞析介紹 | 將地區級葡萄酒提升至更優美奔放的境界。100%帶梗釀造，純淨的果味、優雅的花香、柔美的口感。

雲霧之灣白蘇維濃白酒 700ml NT.1550-



CLOUDY BAY Sauvignon Blanc

賞析介紹 | 清澈淺淡的麥桿綠色，散發迷人、充滿活力且豐富濃郁的芬芳，散發典型、令人雀躍的成熟萊姆、葡萄柚、油桃、木瓜、芒果與香橙花香，鵝莓與甜茴香的芬芳很突出。

Distilled Spirit

可純飲或搭配礦泉水

軒尼詩XO干邑白蘭地 Hennessy XO	700ml NT.	6900-
軒尼詩VSOP干邑白蘭地 Hennessy V.S.O.P	700ml NT.	1950-
約翰走路藍牌 Johnnie Walker 35y Blue Label Blended Scotch Whisky	1000ml NT.	6900-
皇家禮炮21年 Royal Salute 21y Old Whisky	700ml NT.	3780-
皇家禮炮21年 王者之鑽 Royal Salute 21Y Blerder Grain Scotch Whisky	700ml NT.	3580-
麥卡倫雪莉雙桶12年 Macallan 12 Year Old Double Cask	700ml NT.	2800-
慕赫12年單一麥芽威士忌 Mortlach 12 Years Old Single Malt Scotch Whisky	700ml NT.	2300-
裸鑽 雪莉威士忌 Naked Malt Extra Matured In First Fill Sherry Cask Blended Scotch Whisky	700ml NT.	1550-
蘇格登12年單一純麥蘇格蘭威士忌 The Singleton Of Glen Ord 12y Old Whisky	700ml NT.	1600-
格蘭菲迪 Glenfiddich 12y Single Malt Scotch Whisky	700ml NT.	1380-

Beer

海尼根 Heineken Beer	660ml NT.	160-	台灣啤酒 Taiwan Beer	600ml NT.	150-
金牌啤酒 Gold Medal Taiwan Beer	600ml NT.	150-	生啤酒18天 Taiwan Draft Beer (18 Days)	600ml NT.	150-

Soft Drink

烏梅汁 Black Sour Plum Juice Syrup	杯 NT.	90-	壺 NT.	220-	水我礦泉水 Water Me	1500ml NT.	130-
西瓜汁/奇異果汁 Watermelon Juice/kiwi Juice	杯 NT.	150-	壺 NT.	380-	可樂 Cola	330ml NT.	65-
天泉礦泉水 Aqua Formosa Water	2000ml NT.	130-	雪碧 Sprite	330ml NT.	65-		
愛維養礦泉水 Evian Mineral Water	1000ml NT.	130-					
聖沛黎洛氣泡礦泉水 S.Pellegrino	1000ml NT.	160-					

以上價格需另加服務費10% All Prices Subject to 10% Service Charge

未成年請勿飲酒



金悦軒

Cantonese
Cuisine

Systema Mundi juxta
mentem Claudii Pro-
lemei Alexand.

Genium Mundi Sy-
stema secundum N.
Copernici hypothesin.