



# 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

《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 法國鱈龍魚子醬乳豬件**  國產豬肉 6品 NT. **1880-**  
 Suckling Pig with Superior Cavier

**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 Cavier

**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 (請提前一天預訂)

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)

Tom Yam Style/Sichuan Spicy Style Thick Beef Tongue



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-

## 酥脆烏魚臄

Deep-fried Mullet Gizzards

例 NT.800-

NEW

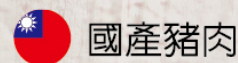
## 酥炸日本生蠔配紅酒汁

Deep-fried Japanese Oysters with Red Wine Sauce

8品 NT.680-

## 金銀鴛鴦臘腸

Hong Kong Style Sausage and Pork Liver Stuffed Chinese Sausage



國產豬肉

例 NT.600-

## 煎檸檬葉鮮蝦餅

Pan-fried Shrimp Pancakes with Lime Leaves

例 NT.600-

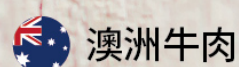
## 黑松露醬煎北海道帶子

Pan-fried Hokkaido Scallop with Truffle

6品 NT.600-

## OK牛腩

Braised Beef Shank with O.K. Sauce



澳洲牛肉

例 NT.550-

## 黃金富貴蝦棗

Deep-fried Shrimp Balls

6品/例 NT.780-

## 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

**NEW** 龍井茶皇煙燻蘿蔓鵝 | 一隻 NT.3600- | 半隻 NT.1880-  
Longjing Tea-Smoked Goose (請提前一天預訂)

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

**NEW** 紅燒脆皮乳鴿 (請提前一天預訂) | 一隻 NT.1280-  
Roasted crispy pigeon

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

# 湯羹

Soup

潤



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、龍躉斑腩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



珍

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



#### 蒜蓉蒸頭腩

Steamed Fish Head with Garlic

# 海上鮮魚

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 Huadiao Wine with Egg White

## 金錢鰻

Short finned Reefeel

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

+NT.300-

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

### 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

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

# 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

南乳脆香鱈球 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 雙 NT.280-  
Steamed King Prawn with Double Garlic

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

黃金大虎蝦 雙 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-

煲仔菜  
Casseroles  
好味



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、  
蚶乾、髮菜，十全食美！

膠着 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

Braised Chicken with Fresh Abalone and Fish Maw in Clay Pot



六位 NT.6800-

四位 NT.4800-



### 陶鍋蒜子火腩燜龍躉斑腩

Stewed Giant Grouper with Garlic and Roasted Pork in Clay Pot

例 NT.1780-

### 醬皇益菌海參煲

Braised Sea Cucumber and Fungus in Clay Pot

例 NT.1200-

### 蝦籽燒海參玉掌煲

Braised Prawn Roe Sea Cucumber and Duck Webs in Clay Pot

例 NT.950-

### 叻沙海皇櫛瓜煲

Stewed Seafood and Zucchini in Laksa Sauce

例 NT.750-

### 黑椒茄子牛仔骨煲

Stewed Beef and Eggplant in Clay Pot



例 NT.650-

### XO醬粉絲海蝦煲

Stewed Prawn and Glass Noodles with XO Sauce in Clay Pot

例 NT.650-

### 砂窩栗子燜土雞

Steamed Free-range Chicken with Chestnut in Clay Pot

例 NT.630-

### 美味魚肚土雞煲

Steamed Fish Maw and Free-range Chicken in Clay Pot

例 NT.630-

### 蝦籽海鮮豆腐煲

Stewed Prawn Roe Seafood and Tofu in Clay Pot

例 NT.630-

### 香芋南瓜肉排煲

Braised Pork Ribs with Pumpkin and Taro in Clay Pot



例 NT.530-

### 魚香海參茄子煲

Stewed Sea Cucumber with Eggplant in Clay Pot

例 NT.530-

### 紅燒腩仔豆腐煲

Braised Pork and Tofu with Soy Sauce in Clay Pot



例 NT.500-

### 鹹魚雞粒豆腐煲

Diced Chicken and Tofu with Salted Fish in Clay Pot

例 NT.500-



好味煲仔菜

# 魚翅

Shark's Fin







**NEW** 火腫燉大白青片翅  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 (請提前三天預訂) 足十六兩/例 NT. 15500-  
Stuffed Shark's Fih in Chicken and Pig Tripe in Chicken Broth

**NEW** 鮑魚瑤柱金腿雞煲翅 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





**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



燕窩

# 鮑魚海參

Abalone  
and  
Sea  
Cucumber

御



18頭鰲魚公肚扣鵝掌 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

爽

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-

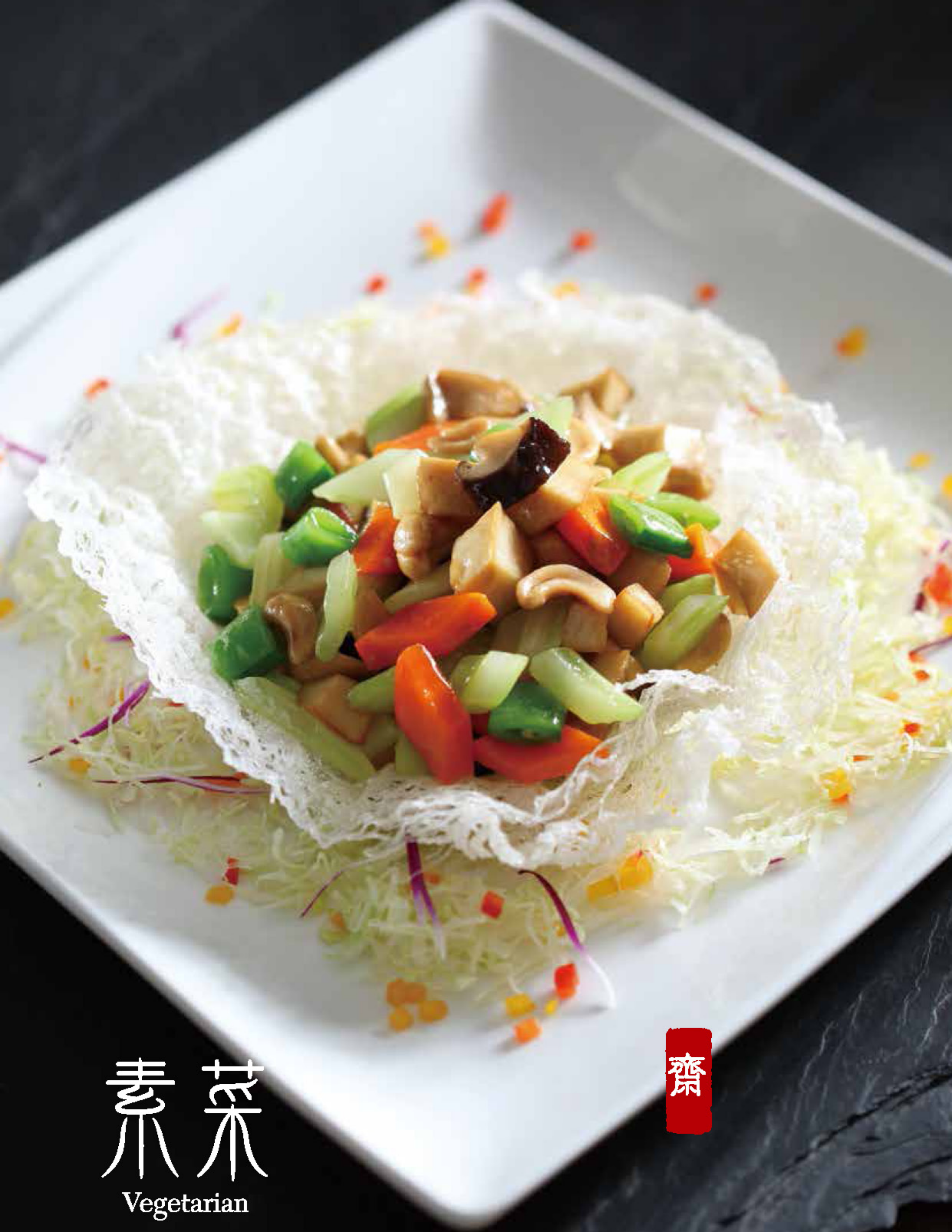
### 黃金豆腐

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

Wok-fried Chinese Yam with Fresh Lily and Celery

例 NT.450-

### 甘栗米皇銀杏浸營養蔬

Poached Vegetables with Chestnut and Ginkgo in Congee Broth

例 NT.420-

### 米巢腰果素菜粒

Mixed Vegetables and Cashew Nuts

例 NT.420-

### 夏威夷果皇煮番茄

Boiled Tomato with Macadamia Nuts

例 NT.420-

### 發財南乳燜粗齋

Braised Vegetables with Red Beancurd

例 NT.420-

### 鮮茄珍菌青蔬煲

Braised Vegetables with Eggplant and Mushroom

例 NT.420-

### 琥珀核桃甜豆百合

Honey Walnuts with Snap Peas and Lily Root

例 NT.420-

### 翠塘滑豆腐

Stewed Tofu with Vegetables

例 NT.400-

### 金菇竹筴燒豆腐

Mushroom Tofu Stew

例 NT.400-

### 荷塘畔水芹香

Wok-fried Celery and Lotus Roots Slices

例 NT.400-

### 竹筴鼎湖上素

Bamboo Fungus with Mixed Vegetables

例 NT.400-

### 碧綠水晶上素餃

Steamed Vegetables Dumpling

6品/例 NT.300-

素菜



# 飯 麵

Rice  
and  
Noodles



- 鮑魚花膠撈飯** NEW 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** 國產豬肉 例NT.680-  
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** NEW 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** 美國牛肉 例NT.500-  
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** 澳洲牛肉 例NT.450-  
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** 美國牛肉 例NT.1880- 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




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



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。

2017年份 **法國上梅鐸區 錫沙克酒堡紅酒** NT.1600-



2017 Chateau Cissac Cru Bourgeois Superieur

品 種 | 66% Cabernet Sauvignon 卡本內蘇維翁、29% Merlot 梅洛、7% Petit Verdot 小維鐸

酒精濃度 | 13%

賞析介紹 | 黑莓、黑醋栗香氣充滿口腔，辛香料、皮革、煙草氣息層層堆疊，單寧絲滑圓潤，多汁口感，餘韻優柔。

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-



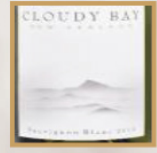
2019 Claire Naudin Bourgogne Hauts-Cote De Nuits "Clematis Vitalba"

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 Blended 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



# 金悅軒

Cantonese  
Cuisine



金悅軒

Cantonese Cuisine

## 需提前預訂的菜色

1. 官燕焗釀鮮蟹蓋 (提前1天) 位 NT.1680
2. 焗釀鮮蟹蓋 (提前1天) 位 NT.1380
3. 蒜子鹽焗雞 (提前1天) 只 NT.1800
4. 明爐蜜燒脆鱔球 (提前1天) 例 NT.1080
5. 龍井茶皇煙燻蘿蔓鵝 (提前1天) 一隻 NT.3600  
半隻 NT.1880
6. 紅燒脆皮燒乳鴿 (提前1天) 一隻 NT.1280
7. 鮑魚糯米寶貝雞 (提前1天) 例 NT.9800
8. 海皇八寶冬瓜盅 (提前1天) 例 NT.1600
9. 豬肚鳳吞翅 (提前3天) 足十六兩/例 NT.15500
10. 官燕盞雞湯燉大排翅 (提前1天) 三兩/位 NT.3880
11. 龍皇金卷翅 (提前1天) 足二兩/位 NT.2380
12. 2 頭南非乾鮑 (提前1天) 位 NT.19800

以上價格需另加服務費10%  
如需預訂請提前來電 04-2255-7942 告知



## 2024-2025 尾牙·春酒桌菜

桌菜以10人份安排，價格需另加10%服務費

訂席專線：04-2255-7942

### | 貴德 NTD 13,800

京港片皮鴨兩吃  
XO醬焗龍蝦冬粉  
重慶酸菜水煮龍虎斑  
蒜片乾煎牛肋粒  
美味魚肚土雞煲  
金銀蛋肉崧浸鮮蔬  
櫻桃鴨煲湯  
臘味煲仔飯  
楊枝甘露  
季節鮮果

### | 富祥 NTD 16,800

五福燒味拼盤  
淮杞響螺燉雞湯  
琥珀核桃甜豆百合南非鮑片  
上湯焗龍蝦伊麵  
欖菜豚肉蒸龍虎斑  
意大利蜂蜜芥末脆皮吊燒雞  
原湯鮮蛤蘿蔔燉牛腩  
金瑤扒娃娃菜  
木桶豆花  
季節鮮果

### | 茂豫 NTD 20,800

鮮果片皮鴨 (配脆米·切鴨腿)  
花膠螺頭濃雞湯  
鮮菌油泡蝦球響螺片  
油浸筍殼魚  
黃咖哩焗沙母配金銀小饅頭  
蝦乾瑤柱荷香蒸黑豬松板  
上湯浸玉蘭  
小籠湯包·蝦餃皇  
養顏杏汁蛋白配油條  
季節鮮果

### | 軒韻 NTD 26,800

化皮乳豬件  
濃湯花膠雞煲翅  
三蔥爆西澳龍蝦球  
生滾龍蝦頭爪粥  
陳年鹹檸檬金銀蒜蒸龍躉腩件  
陶鍋啫啫燒腩鱔球  
野菌香蔥菲力牛仔粒  
蟹皇扒西蘭花  
鮑魚燒賣·杞子蘆薈桂花糕  
銀耳四寶露  
季節鮮果

### | 悅心 NTD 29,800

前菜 | 椒鹽鴨舌  
香酥日本生蠔  
深井燒鵝皇  
金湯海皇翅  
京蔥日本遼參扣鵝掌  
明蝦炒魚腩  
避風塘香辣炒膏蟹  
金腿蝦乾浸美國露筍  
皇僑燒餅  
養生核桃露湯圓  
季節鮮果

### | 金陽 NTD 39,800

杏汁金絲官燕  
前菜 | 鱈龍魚子醬乳豬件  
金甲藏龍  
蜂巢蜜燒和牛  
陶鍋紅燒金山勾翅  
鮮鮑花膠燜雞 (大盆菜)  
生拆膏蟹麻婆豆腐  
厚燒香蔥和牛舌芯  
枸杞百合泡絲瓜  
紅豆蓮蓉布丁  
季節鮮果

## 個人套餐菜單 1

個人套餐限定2位起安排，價格需另加10%服務費  
訂席專線：04-2255-7942



### | 康泰 NTD 1,800/位

主廚巧手點心  
(蝦籽海鮮球、鮑魚燒賣)

金牌燒味拼盤 (三款)

花膠螺頭濃雞湯

豉油皇煎大虎蝦

清蒸游水石斑件

薑米臘味菜粒炒飯

脆皮奶皇流沙包

珍珠楊枝甘露

### | 富樂 NTD 2,500/位

鮮果青芥蝦皇  
香酥日本生蠔  
黑松露小籠包

金龍花膠松茸清雞湯

上湯焗龍蝦 (每人半隻)

金蒜或剝椒蒸龍躉斑件

蜜椒牛仔骨 (美國牛肉)

瑤柱雙菇燜伊麵

酥皮蛋塔

珍珠楊枝甘露

### | 福滿 NTD 3,000/位

特色燒味拼盤 (三款)

金湯蟹皇翅

油浸筍殼魚

蠔皇鮮鮑魚扣鵝掌

黑椒露筍牛柳粒

生滾石斑粥

蜜汁叉燒酥

杏汁蛋白配油條

### | 軒冕 NTD 3,800/位

寶島四小碟

紅燒金山勾鮑翅

鱈龍魚子醬西施龍蝦球

金蒜銀絲蒸南非鮑魚

燒汁煎牛仔柳

富貴三蝦炒飯

和牛燒餅

楊枝甘露雪花冰

2025.01 製

## 個人套餐菜單 2

個人套餐限定2位起安排，價格需另加10%服務費  
訂席專線：04-2255-7942



### | 悅豫 NTD 4,500/位

日式凍鮑魚伴鮮果片皮鴨脆米

花膠竹笙燉官燕

原籠荷香豚肉蒸七星斑件

海膽醬焗大明蝦

香草煎羊排伴田園時蔬

酸辣過橋肥牛米線 (美國牛肉)

糖沁鮑魚雞粒酥

芒果布丁

### | 金禧 NTD 5,500/位

-前菜-  
金甲藏龍  
燒鵝金磚豆腐  
金沙脆魚皮

蟹鉗乾撈鮑翅

上湯焗西澳龍蝦 (半隻/位)

XO醬煎深海南極魚

堂煎澳洲和牛伴美國露筍

鮑魚鮑汁撈飯 (70頭南吉鮑)

燕窩蛋塔

銀耳四寶露

### | 貴侯 NTD 13,800/位

-前菜-  
鱈龍魚子醬鮮果片皮鵝  
蟹黃湯包

紅燒大排翅

日本10頭糖沁大網鮑扣鵝掌

清蒸野生七星斑件

法式焗釀鮮響螺

冰花燉官燕 冷/熱 (配杏汁/椰汁)

貓山榴蓮酥

主廚精選鮮果

### | 皇運 NTD 26,800/位

-前菜-  
海膽鵝肝醬千層乳豬件  
法國空運頂級鱈龍魚子醬

海虎勾翅鮑魚佛跳牆

三頭鱈魚花膠公扣日本18頭吉品糖沁鮑魚

燕液西施明蝦球

堂煎日本A5和牛

椰皇燉官燕

燕窩蛋塔

主廚精選鮮果

2025.01 製

