



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！

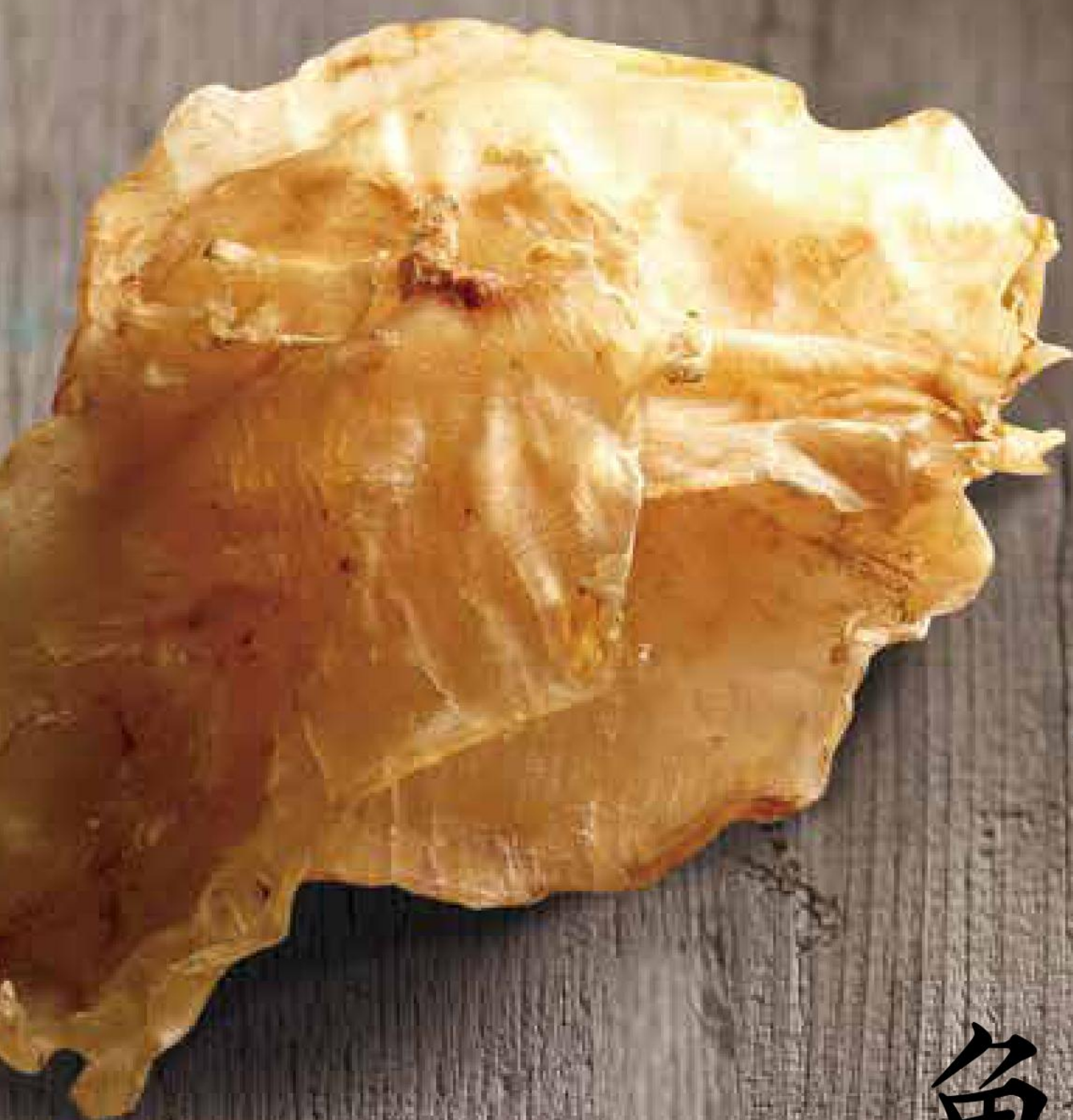
金悅軒以台灣少見的規格，聘請來自港澳各個知名餐廳主廚，
精調細灼當季時鮮與珍稀食材，
提供正統潮粵料理、港式火鍋、港式飲茶，
為你呈現粵式料理，豐美潤養身心的雋永內涵。



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



Chef's
Recommendation

廚主 推薦

粵



NEW 魚子醬蟹肉蝦春捲
Spring Rolls with Caviar, Crab, and Shrimp

品 NT. 400-

NEW 皇袍金衣
Golden King Prawns with Salted Egg Yolk

位 NT. 680-

黑蒜燒腩叉 國產豬肉
Roasted Pork Belly with Black Garlic

例 NT. 880-

NEW 杏片香酥蟹鉗
Crispy Crab Claws with Almond Flakes

4品/例 NT. 1200-

NEW 25年陳皮黑蒜焗龍躉斑腩 例 NT. 1880-
Baked Giant Grouper Belly with 25-Year Aged Tangerine Peel & Black Garlic

法國鱈龍魚子醬乳豬件 國產豬肉
Suckling Pig with Superior Caviar

6品 NT. 1880-

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

例 NT. 2080-

香蔥炒魚腩
Wok-fried Mullet Milt with Spring Onions

例 NT. 2280-

NEW 滬式頂角膏蟹炒年糕
Stir-Fried Shanghai Rice Cakes with Top Shell Mud Crab

隻 NT. 2680-

NEW 四川海參酸辣翅 足6兩/6人份/例 NT. 4880-
Sichuan Hot and Sour Soup with Sea Cucumber and Premium Seafood Strips

NEW 香茶燻脆皇子鵝 (請提前一天預訂)
Crispy Tea-Smoked Royal Goose

隻 NT. 1280-

NEW 椰香焗釀鮮蟹蓋 (請提前一天預訂)
Baked Fresh Crab Shell with Coconut-Scented Crab Meat

位 NT. 1380-

蒜子鹽焗雞 (請提前一天預訂)
Salt Baked Chicken with Garlic

只 NT. 1880-

NEW 頂湯鴿吞燕 (請提前一天預訂)
Double-Boiled Baby Pigeon Stuffed with Bird's Nest in Superior Broth

位 NT. 3000-

主廚推介

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

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-

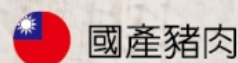
NEW

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

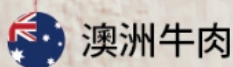
例 NT.600-

黑松露醬煎北海道帶子

Pan-fried Hokkaido Scallop with Truffle

6品 NT.650-

OK牛腩



澳洲牛肉

Braised Beef Shank with O.K. Sauce

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-

欖菜四季豆

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

 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.2800- | 半隻 NT.1500- | 例 NT.800-
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

 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



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.1680-
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 國產豬肉

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.850-
Japanese Hokkigai Clam and Seafood Consommé

NEW 金瓜小米海皇羹 例 NT.750-
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.700-
Spicy Sour Sea Cucumber Thick Stew

西湖牛肉羹 例 NT.550-
Xi-Hu Beef Thick Stew 澳洲牛肉

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

湯羹大

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-fired 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

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

圖片僅供參考 產品以實物為主



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

Steamed Giant Mud Crab with Glutinous Rice in Lotus Leaf

例 NT.2680-

三蔥爆燒海參件

Wok-fried Sea Cucumber with Three Kinds of Green Onions

例 NT.1680-

NEW

杏片芙蓉玉帶蝦皇

Wok-fried Scallop and Prawn with Egg White

例 NT.920-

海參瑤柱西施蝦球

Wok-fried Prawn with Sea Cucumber and Egg White

例 NT.850-

南乳脆香鱔球

Wok-fried Eel with Red Beancurd

例 NT.850-

黑松露醬翠瓜炒玉帶

Wok-fried Scallop with Zucchini in Truffle Sauce

例 NT.850-

NEW

鳳梨糖醋蝦球

Wok-fried Prawn and Pineapple in Sweet Sour Sauce

例 NT.650-

琥珀核桃甜豆百合蝦球

Deep-fried Prawn with Honey Walnut and Vegetables

例 NT.650-

鮮茄帶子蝦仁炒滑蛋

Scrambled Eggs with Scallop, Shrimp and Tomatoes

例 NT.700-

鮮果青芥蝦球

Wok-fried Prawn with Fruits in Wasabi Sauce

例 NT.650-

金悅軒XO醬小炒皇

Wok-fried Squid and Vegetables in XO Sauce

例 NT.500-

金銀蒜絲蒸虎蝦

Steamed King Prawn with Double Garlic

隻 NT.280-

豉油皇乾煎大虎蝦

Pan-fried King Prawn with Soy Sauce

隻 NT.280-

黃金大虎蝦

Deep-fried King Prawn Coated with Salted Egg Yolk

隻 NT.280-

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

麻

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

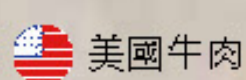
麻辣水煮游水海鮮

Poached Fresh Seafood in Chili Oil

時價
Seasonal Price

麻辣水煮肥牛

Poached Beef in Chili Oil

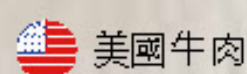


美國牛肉

例 NT.820-

麻辣蘿蔔牛筋腩

Stewed Beef Tendon and Daikon in Spicy Sichuan Sauce



美國牛肉

例 NT.800-

NEW

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-

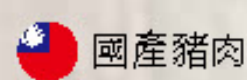
川椒雞球

Wok-fried Chicken with Chili

例 NT.550-

麻婆蝦崧豆腐

Spicy Minced Pork and Prawn with Tofu

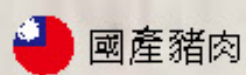


國產豬肉

例 NT.550-

虎皮尖椒爆松板豬

Wok-fried Pig Jowl with Green Chili Pepper

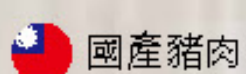


國產豬肉

例 NT.500-

四川回鍋肉

Wok-fried Sichuan Pork

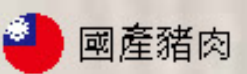


國產豬肉

例 NT.500-

乾煸肉崧四季豆

Wok-fried Green Beans with Minced Pork



國產豬肉

例 NT.500-

煲仔菜 好味

Casseroles

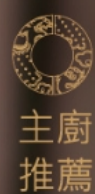


金悅軒鮮鮑花膠燜雞

鮑魚、海參、花膠、花菇、
雞腳、燜雞、蘿蔔、枝竹、
蚬乾、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



國產
豬肉

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

NT.1780-

醬皇益菌海參煲

Braised Sea Cucumber and Fungus in Clay Pot

NT.1200-

蝦籽燒海參玉掌煲

Braised Prawn Roe Sea Cucumber and Duck Webs in Clay Pot

NT.950-

叻沙海皇櫛瓜煲

Stewed Seafood and Zucchini in Laksa Sauce

NT.800-

黑椒茄子牛仔骨煲

Stewed Beef and Eggplant in Clay Pot



美國牛肉

NT.650-

XO醬粉絲海蝦煲

Stewed Prawn and Glass Noodles with XO Sauce in Clay Pot

NT.650-

砂窩栗子燜土雞

Steamed Free-range Chicken with Chestnut in Clay Pot

NT.630-

美味魚肚土雞煲

Steamed Fish Maw and Free-range Chicken in Clay Pot

NT.630-

蝦籽海鮮豆腐煲

Stewed Prawn Roe Seafood and Tofu in Clay Pot

NT.680-

香芋南瓜肉排煲

Braised Pork Ribs with Pumpkin and Taro in Clay Pot



國產
豬肉

NT.530-

魚香海參茄子煲

Stewed Sea Cucumber with Eggplant in Clay Pot

NT.530-

紅燒腩仔豆腐煲

Braised Pork and Tofu with Soy Sauce in Clay Pot



國產
豬肉

NT.500-

鹹魚雞粒豆腐煲

Diced Chicken and Tofu with Salted Fish in Clay Pot

NT.500-

好味煲仔菜

魚翅

Shark's Fin



NEW 火腩燉大白青片翅  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 Fin 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 頂湯鴿吞翅 位 NT. 3280-
Double-Boiled Baby Pigeon Stuffed with Shark's Fin in Superior 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



燕窩

Bird's Nest

晶





NEW

柱皇干撈官燕

Stewed Bird's Nest with Dried Scallop

位/足2兩 NT.2380-

NEW

金箔官燕燴花膠

Stewed Bird's Nest and Fish Maw with Gold

位/足2兩 NT.2380-

NEW

漁港燕窩海皇羹

Seafood and Bird's Nest Thick Stew

位/足2兩 NT.1780-

極品雞皇官燕

Stewed Bird's Nest in Chicken Broth

位/足2兩 NT.1780-

蟹皇燴官燕

Stewed Bird's Nest with Crab Yolk

位/足2兩 NT.1780-

極品冰花燉官燕

Sweet Stewed Bird's Nest

杏汁 / 椰汁

Almond Milk / Coconut Milk

位/足2.5兩 冰/熱 NT.1780-



燕窩

鮑魚海參

Abalone
and
Sea
Cucumber

御



18頭鰲魚公肚扣鵝掌

Fish Maw Braised in Scallop and Oyster Sauce
(18 Fish Maw Per Kg)

位 NT. 6800-

頂級扎膠公肚扣鵝掌

Yellow Croaker Maw with Goose Web Stew

(需提前一天預訂) 位 NT. 4280-

2頭南非乾鮑

South African Abalone (2 Abalones Per Kg)

(需提前一天預訂)

位 NT. 19800-

3頭南非乾鮑

South African Abalone (3 Abalones Per Kg)

位 NT. 14800-

4頭南非乾鮑

South African Abalone (4 Abalones Per Kg)

位 NT. 9800-

6頭南非乾鮑扣鵝掌

South African Abalone (6 Abalones Per Kg)

位 NT. 4580-

日本18頭吉品糖心鮑

Japan Superior Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(18 Abalones Per Kg)

位 NT. 9800-

日本25頭吉品糖心鮑

Japan Superior Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(25 Abalones Per Kg)

位 NT. 4280-

日本10頭吉品糖心網鮑

Japan Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(10 Abalones Per Kg)

位 NT. 6680-

18頭南吉糖心鮑扣鵝掌

South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce
(18 Abalones Per Kg) with Goose Web Stew

位 NT. 3680-

28頭南吉糖心鮑扣鵝掌

South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce
(28 Abalones Per Kg) with Goose Web Stew

位 NT. 1780-

33頭南吉糖心鮑扣鵝掌

South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce
(33 Abalones Per Kg) and Goose Web Stew

位 NT. 1480-

日本關東遼參扣鵝掌

Japan Kanto Sea Cucumber with Abalone with Goose Web Stew

位 NT. 1880-

蠔皇鮑魚扣花膠

Braised Fresh Abalone with Fish Maw Stew

位 NT. 1480-

蠔皇鮑魚扣海參

Braised Fresh Abalone with Sea Cucumber Stew

位 NT. 1480-

蠔皇鮑汁鮮鮑

Braised Abalone Stew

位 NT. 880-

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

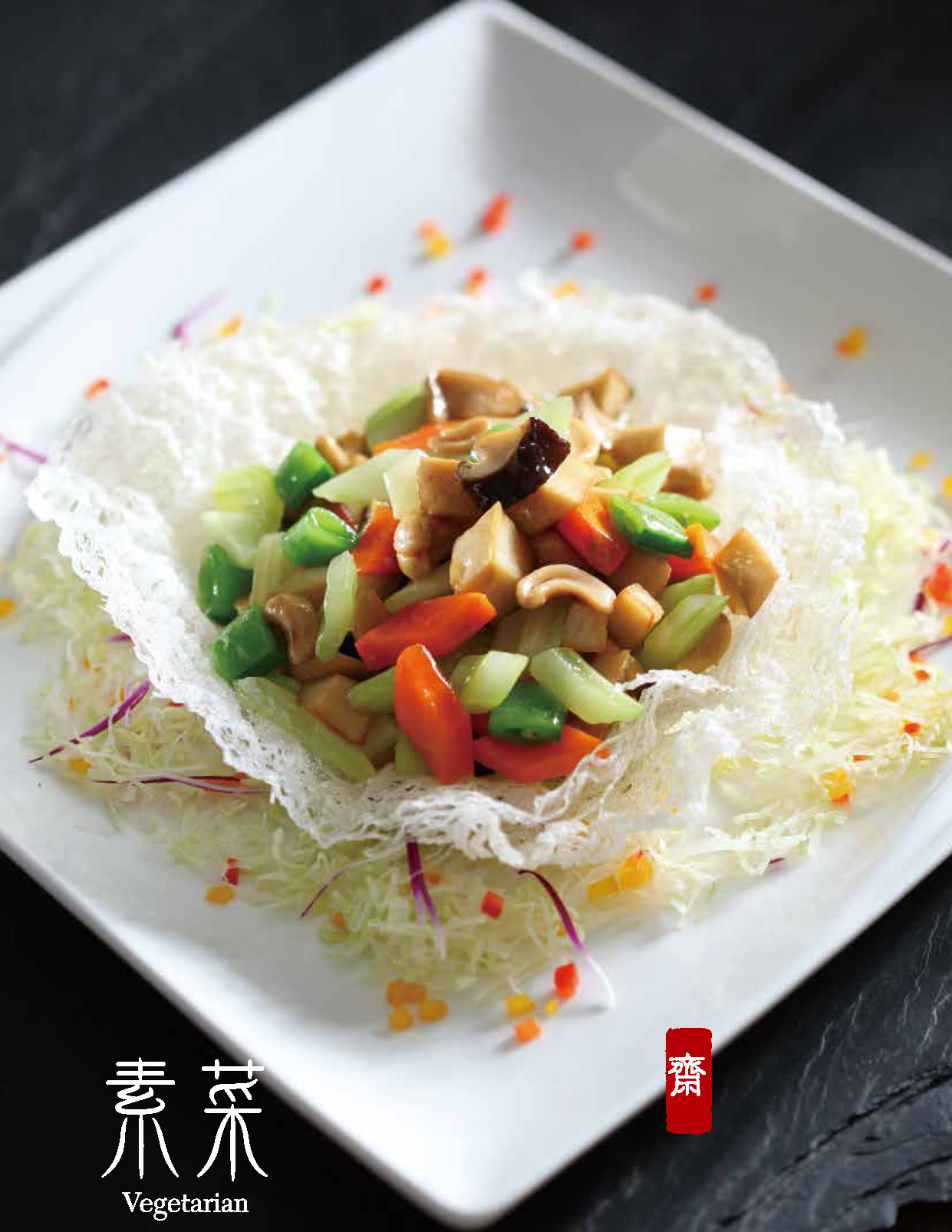
Seasonal Vegetables

例 NT.400-

黃金豆腐

Fried Tofu with Salty Egg Yolk

例 NT.350-



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



NEW

鮑魚花膠撈飯

Stewed Rice with Abalone Fish Maw

位 NT.1380-

鮑魚雞粒海皇炒飯

Stir-fried Rice with Abalone and Diced Chicken in Abalone Sauce

例 NT.850-

魚香茄子玉帶燜伊麵

Stewed E-Fu Noodles with Eggplant and Scallop



國產豬肉

例 NT.750-

賽螃蟹海鮮燜伊麵

Stewed E-Fu Noodles with Seafood and Egg White

例 NT.750-

NEW

金瑤海參蛋白炒飯

Stir-fried Rice with Dried Scallop and Sea Cucumber

例 NT.650-

銀芽豉油皇蝦皇炒麵

Stir-fried Egg Noodles with Prawn in Superior Soy Sauce

例 NT.500-

XO醬菜粒牛崧鮮蝦炒飯

Stir-fried Rice with Diced Beef and Prawn in XO Sauce



美國牛肉

例 NT.500-

瑤柱雙菇燜伊麵

Stewed E-Fu Noodles with Dried Scallop and Mushrooms

例 NT.500-

富豪炒飯

Stir-fried Rice with Seafood

例 NT.500-

翡翠海皇炒麵

Deep-fried Noodles with Seafood

例 NT.500-

菜遠牛肉炒麵

Deep-fried Noodles with Beef



澳洲牛肉

例 NT.450-

鹹魚雞粒炒飯

Stir-fried Rice with Salted Fish and Chicken

例 NT.450-

貳崧蟹肉蛋白紅米炒飯

Stir-fried Brown Rice with Crab Meat and Egg White

例 NT.450-

四川香辣海鮮炒飯

Stir-fried Rice with Seafood in Sichuan Chili Sauce

例 NT.450-

薑蔥鮑汁蝦球撈麵

Stir-fried Prawn Noodles with Ginger and Green Onions

例 NT.450-

過橋肥牛米線

Rice Noodles Soup with Marbled Beef



美國牛肉

例 NT.1880-

位 NT.350-

叻沙海鮮米線

Laksa Rice Noodles Soup with Seafood

例 NT.1500-

位 NT.380-

白飯

Rice

NT.40-

飯
麵

煲仔飯

Clay Pot
Rice

港式臘味煲仔飯



圖片僅供參考 產品以實物為主

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
Steamed Baby Abalone Dumpling

二品 NT. 328-



黑松露野菌餃
Truffle Dumpling

二品 NT. 288-

魚翅灌湯餃  國產豬肉
Soup with Shark's Fin Dumpling

一品 NT. 218-

金悅軒蝦餃皇  國產豬肉
Steamed Shrimp Dumpling

三品 NT. 218-

鮑汁鳳爪
Braised Chicken Feet in Abalone Sauce

例 NT. 198-

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

三品 NT. 198-

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

例 NT. 188-

灌湯小籠包  國產豬肉
Soup Filled Steamed Dumpling/Xiao Long Bao

四品 NT. 178-

蟹籽燒賣皇  國產豬肉
Steamed Minced Pork and Roe Dumpling

三品 NT. 178-

雞絲炸春捲  國產豬肉
Shredded Chicken Spring Rolls

三品 NT. 158-

蜂巢炸芋角  國產豬肉
Deep-fried Taro Dumpling

三品 NT. 158-



蘿蔔絲酥餅
Deep-fried Radish Pastry

三品 NT. 158-

安蝦鹹水餃  國產豬肉
Deep-fried Stuffed Meat Dumpling

三品 NT. 158-

臘味蘿蔔糕  國產豬肉
Cantonese Style Turnip Cake

三品 NT. 158-

上海素菜包
Pan-fried Vegetable Bun

三品 NT. 158-

木桶豆花
Wooden Bucket Soybean Pudding

6-8位 NT. 500-

燕窩蛋塔
Bird's Nest Egg Tarts

二品 NT. 228-

奶皇流沙包
Steamed Egg Yolk Custard Bun

三品 NT. 158-

特色點心

滋味甜品

Dessert



饞



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

楊枝甘露 位 NT.148-

-Mango Sago Pomelo

香芒凍布丁 位 NT.148-

Mango Pudding

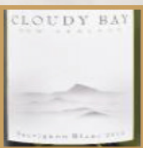
養顏杏汁蛋白 熱/位 NT.148-

Almond Milk in Egg White

法式焦糖燉蛋 例 NT.148-

Crème Brûlée

Wine

2015年份		法國拉圖堡三軍紅酒 2015 Pauillac de latour	NT.4800-
		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) 2011 Pastourelle de Clerc Milon	NT.3050-
		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 2018 Domaine Des Croix Beaune 1er Cru	NT.3300-
		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 2019 Domaine Laurent P&F Monthelie Sous Roches	NT.2900-
		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 2019 Aurelien Verdet Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Marconnets	NT.2800-
		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 2017 Chateau Cissac Cru Bourgeois Superieur	NT.1600-
		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 2020 Mark Haisma Volnay La Cave	NT.2700-
		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 CLOUDY BAY Pinot Noir	700ml NT.1950-
		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 2017 Domaine Leflaive Macon Verze	NT.3300-
		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 2019 Claire Naudin Bourgogne Hauts-Cote De Nuits “Clematis Vitalba”	NT.2900-
		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 CLOUDY BAY Sauvignon Blanc	700ml NT.1550-
		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。	

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

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	杯 NT.	90-	壺 NT.	220-	水事紀礦泉水	1500ml NT.	100-
Black Sour Plum Juice Syrup					Natural Mineral Water		
西瓜汁/奇異果汁	杯 NT.	150-	壺 NT.	380-	可樂	330ml NT.	65-
Watermelon Juice/kiwi Juice					Cola		
天泉礦泉水			2000ml NT.	130-	雪碧	330ml NT.	65-
Aqua Formosa Water					Sprite		
愛維養礦泉水			1000ml NT.	130-			
Evian Mineral Water							
聖沛黎洛氣泡礦泉水			1000ml NT.	160-			
S.Pellegrino							

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



金悅軒

Cantonese Cuisine



需提前預訂的菜色

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. 香茶燻脆皇子鴿 (提前1天) | 隻NT.1280 |
| 2. 椰香焗釀鮮蟹蓋 (提前1天) | 位 NT.1380 |
| 3. 蒜子鹽焗雞 (提前1天) | 只 NT.1800 |
| 4. 頂湯鴿吞燕 (提前1天) | 位 NT.3000 |
| 5. 明爐蜜燒脆鱔球 (提前1天) | 例 NT.1080 |
| 6. 龍井茶皇煙燻蘿蔓鵝 (提前1天) | 一隻 NT.3600
半隻 NT.1880 |
| 7. 紅燒脆皮燒乳鴿 (提前1天) | 一隻 NT.1280 |
| 8. 鮑魚糯米寶貝雞 (提前1天) | 例 NT.9800 |
| 9. 海皇八寶冬瓜盅 (提前1天) | 例 NT.1600 |
| 10. 豬肚鳳吞翅 (提前3天) | 足十六兩/例 NT.15500 |
| 11. 頂湯鴿吞翅 (提前1天) | 位 NT.3280 |
| 12. 龍皇金卷翅 (提前1天) | 足二兩/位 NT.2380 |
| 13. 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



2026 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
蔥薑焗龍蝦冬粉
清蒸龍虎斑
蜜糖黑椒牛仔骨
香辣魚肚土雞煲
櫻桃鴨煲湯
鼎湖上素扒絲瓜
臘味煲仔飯
楊枝甘露
季節鮮果

| 富祥 NTD 16,800

五福燒味拼盤
蟲草花淮杞響螺燉雞湯
XO醬翠瓜炒玉帶蝦皇
芝士牛油焗龍蝦伊麵
欖菜豚肉蒸龍虎斑
避風塘脆皮吊燒雞
膠原胡椒豬肚湯
瑤柱金菇扒西蘭花
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
鮮菌露筍油泡鮮鮑片
油浸筍殼魚
滬式頂角膏蟹炒年糕
蒜片煎牛肋粒
上湯蝦乾浸玉蘭
生煎菜肉包・蝦籽海鮮球
養顏杏汁蛋白配油條
季節鮮果

| 軒韻 NTD 26,800

| 前菜 |

南乳脆香鱈球
百花響鈴腸粉
豉蒜蒸腩排

深井燒鵝皇
海參魚翅酸辣羹
上湯焗西澳龍蝦伊麵
蒜子火腩扣龍躉石斑腩
野菌香蔥菲力牛仔粒
青蔬燴咖哩
金箔芝麻卷
棗皇鮮奶燉銀耳
季節鮮果

| 悅心 NTD 32,800

| 前菜 |

鮑汁鳳爪
香酥日本生蠔
明爐蜜燒脆鱈球

龍井茶皇煙燻蘿蔓鵝
金絲炸排翅配雲腿清雞湯
京蔥日本遼參扣鵝掌
皇袍金衣
鴨肝香蔥爆安格斯牛柳
松茸百合美國露筍
生煎菜肉包・BB蜂巢糕
芝麻糊湯圓
季節鮮果

| 金陽 NTD 39,800

| 前菜 |

鱈龍魚子醬蟹肉蝦春捲
椒鹽鴨舌
蜂巢蜜燒和牛

豬肚鳳吞翅
鮮鮑花膠燜雞 (大盆菜)
花椒蒸筍殼魚
香蔥明蝦炒魚腩
米湯銀杏百合玉蘭芯
皇僑燒餅・紅豆蓮蓉布丁
核桃露湯圓
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	富樂 NTD 2,500/位	福滿 NTD 3,000/位	軒冕 NTD 3,800/位
主廚巧手點心 (蝦籽海鮮球、鮑魚燒賣)	鮮果青芥蝦皇 香酥日本生蠔 黑松露小籠包	特色燒味拼盤 (三款)	寶島四小碟
金牌燒味拼盤 (三款)	金龍花膠松茸清雞湯	金湯蟹皇翅	紅燒金山勾鮑翅
花膠螺頭濃雞湯	上湯焗龍蝦 (每人半隻)	油浸筍殼魚	鱈龍魚子醬西施龍蝦球
豉油皇煎大虎蝦	金蒜或剁椒蒸龍躉斑件	蠔皇鮮鮑魚扣鵝掌	金蒜銀絲蒸南非鮑魚
清蒸游水石斑件	蜜椒牛仔骨 (美國牛肉)	黑椒露筍牛柳粒	燒汁煎牛仔柳
薑米臘味菜粒炒飯	瑤柱雙菇燜伊麵	生滾石斑粥	富貴三蝦炒飯
脆皮奶皇流沙包	酥皮蛋塔	蜜汁叉燒酥	和牛燒餅
珍珠楊枝甘露	珍珠楊枝甘露	杏汁蛋白配油條	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	金禧 NTD 5,500/位	貴侯 NTD 13,800/位	皇運 NTD 26,800/位
日式凍鮑魚伴鮮果片皮鴨脆米	-前菜- 金甲藏龍 燒鵝金磚豆腐 金沙脆魚皮	-前菜- 鱈龍魚子醬鮮果片皮鵝 蟹黃湯包	-前菜- 海膽鵝肝醬千層乳豬件 法國空運頂級鱈龍魚子醬
花膠竹笙燉官燕	蟹鉗乾撈鮑翅	紅燒大排翅	海虎勾翅鮑魚佛跳牆
原籠荷香豚肉蒸七星斑件	上湯焗西澳龍蝦 (半隻/位)	日本10頭糖沁大網鮑扣鵝掌	三頭鰲魚花膠公扣日本18頭吉品糖沁鮑魚
海膽醬焗大明蝦	XO醬煎深海南極魚	清蒸野生七星斑件	燕液西施明蝦球
香草煎羊排伴田園時蔬	堂煎澳洲和牛伴美國露筍	法式焗釀鮮響螺	堂煎日本A5和牛
酸辣過橋肥牛米線 (美國牛肉)	鮑魚鮑汁撈飯 (70頭南吉鮑)	冰花燉官燕 冷/熱 (配杏汁/椰汁)	椰皇燉官燕
糖沁鮑魚雞粒酥	燕窩蛋塔	貓山榴蓮酥	燕窩蛋塔
芒果布丁	銀耳四寶露	主廚精選鮮果	主廚精選鮮果

2025.01 製

素食套餐菜單

套餐價格需另加10%服務費
訂席專線：04-2255-7942



全素食 NTD 1,200/位	全素食 NTD 1,800/位	蛋奶素 NTD 1,200/位	蛋奶素 NTD 1,800/位	蛋奶素 NTD 2,500/位
涼拌鮮蔬	涼拌鮮蔬	涼拌鮮蔬	涼拌鮮蔬	涼拌鮮蔬
松茸金菇素菜羹	燕液鏽球豆腐盅	松茸金菇素菜羹	燕液鏽球豆腐盅	野生竹笙燉官燕（足3兩）
碧綠水晶上素餃伴香菇燒賣	黑松露野菌餃伴香菇燒賣	蜂巢芋角伴香菇燒賣	碧綠水晶上素餃伴黑松露野菌餃	燕麥蠔皇日本白花菇
紫玉淮山雲耳甜豆	琥珀核桃露筍百合	日本鮮淮山雲耳甜豆	琥珀核桃甜豆百合	金網美果素菜粒
鮮菌扒櫛瓜	禪關萬象	板栗素燒豆腐	花菇松茸扒露筍	羊肚菌銀杏燒金瓜
素鮑汁鮮蔬撈麵	素鮑汁鮮菌燜伊麵	崧子蛋白菜粒炒飯	素菜鮑汁燜伊麵	金菇扒娃娃菜
蘿蔔絲酥餅	核桃酥	蘿蔔絲酥餅	牛肝菌紅蘿蔔仔	燕窩蛋塔
銀耳四寶露	銀耳四寶露	銀耳四寶露	銀耳四寶露	銀耳四寶露

2022.11.13 製



金悅軒

Cantonese Cuisine

蒸點心	數量	點心	數量	點心	數量	點心	數量
BB鮑燒賣	NT\$: 298- (二品)	醬皇蒸鳳爪	NT\$: 138-	紅油炒手	NT\$: 138- (四品)	皮蛋肉片粥	NT\$: 168- (位)
金箔鮮蝦魚翅餃	NT\$: 288- (二品)	豉蒜蒸腩排	NT\$: 138-	生煎菜肉包	NT\$: 138- (三品)	羅漢發財粥 (素)	NT\$: 138- (位)
黑松露野菌餃 (素)	NT\$: 268- (二品)	腸粉	NT\$: 138-	上海素菜包	NT\$: 138- (三品)	鮮腐竹米皇 (素)	NT\$: 60- (位)
蝦籽海鮮球	NT\$: 268- (二品)	百花響鈴腸粉	NT\$: 208-	蘿蔔絲酥餅 (素)	NT\$: 138- (三品)	甜點	
雞湯鮮蝦金魚餃	NT\$: 238- (三品)	鮮蝦滑腸粉	NT\$: 188-	鮮蝦韭菜餃	NT\$: 138- (三品)	冰糖燉燕窩	NT\$: 1780- (位)
蟹皇湯包 (新鮮沙母)	NT\$: 200- (一品)	XO醬炒腸粉	NT\$: 168-	雞絲炸春捲	NT\$: 138- (三品)	木桶豆花 (熟)	NT\$: 420 (6-8位)
魚翅灌湯餃	NT\$: 198- (一品)	雲南野菌腸粉	NT\$: 158-	臘味蘿蔔糕	NT\$: 138- (三品)	燕窩蛋塔	NT\$: 208- (二品)
金悅軒蝦餃皇	NT\$: 198- (三品)	蜜汁叉燒腸粉	NT\$: 148-	安蝦鹹水餃	NT\$: 138- (三品)	甜心小刺蝟	NT\$: 168- (三品)
廣味魚肚雞扎	NT\$: 198- (三品)	匠心小點		粥		榴槤芝麻球	NT\$: 168- (三品)
鮑汁鳳爪	NT\$: 178-	金網煎和牛鍋貼	NT\$: 248- (三品)	鮑魚雞球粥	NT\$: 480- (位)	BB蜂巢糕	NT\$: 148- (三品)
山竹牛肉球	NT\$: 178- (三品)	皇僑燒餅	NT\$: 208- (三品)	燕窩雞茸粥	NT\$: 480- (位)	棗皇鮮奶燉銀耳	NT\$: 138- (位)
灌湯小籠包	NT\$: 158- (四品)	松子菠蘿叉燒包	NT\$: 198- (三品)	狀元及第粥	NT\$: 480- (位)	棉花小白兔	NT\$: 138- (四品)
蟹籽燒賣皇	NT\$: 158- (三品)	荔茸蜂巢蝦	NT\$: 198- (三品)	龍膽石斑粥	NT\$: 288- (位)	楊枝甘露 (冷)	NT\$: 138- (位)
碧綠水晶上素餃 (素)	NT\$: 148- (三品)	鮮蝦長春捲	NT\$: 178- (三品)	香菇蝦球粥	NT\$: 188- (位)	香芒凍布丁	NT\$: 138- (位)
奶皇流沙包	NT\$: 138- (三品)	鮮蝦腐皮捲	NT\$: 178- (三品)	生滾牛肉粥 (美國牛肉)	NT\$: 188- (位)	法式焦糖燉蛋	NT\$: 138- (位)
瑤柱珍珠雞	NT\$: 138- (二品)	XO醬香脆蘿蔔糕	NT\$: 168-	發財蠔豉鹹骨粥	NT\$: 168- (位)	香滑芝麻糊 (熱)	NT\$: 138- (位)
蜜汁叉燒包	NT\$: 138- (三品)	蜜汁叉燒酥	NT\$: 158- (三品)	鮮淮山滑雞粥	NT\$: 168- (位)	養顏杏汁蛋白 (熱)	NT\$: 138- (位)
				薑蔥腰潤粥	NT\$: 168- (位)		

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