

粵  
MOONLIGHT  
亮



粵亮為六福旅遊集團餐廳之一，喻意為之一亮

餐廳以「經典粵菜 創意港點方式呈現」，每道菜色以食材的原始風味出發，加上主廚精湛廚藝詮釋，無論在經典粵菜或是創意料理都完整表現粵式精髓，特別在火候的掌握、煲湯的時間、當季食材的運用、多款主食的講究配料及道地港點，道道都展現粵菜的真實本味。

粵亮は六福ツーリズムグループのレストランの一つで、その名の通り「一際輝く」存在です。  
「クラシックな広東料理を創意ある香港点心で表現」をコンセプトに、素材本来の味を生かしつつ、熟練シェフの技で広東料理の真髄を引き出しています。火加減の巧みな調整、煮込み時間の厳格な管理、旬の食材の巧妙な活用、主食の繊細な組み合わせ、そして本格的な香港点心まで、すべての料理が広東料理の本質を体现しています。

六福旅遊集團更長期關注動物保育議題，  
旗下飯店餐飲均全面「不提供魚翅、不使用白犀牛產製品」，  
並堅持「天然選材、健康烹調、友善大地、在地食鮮」等四大原則，  
讓民眾安心享用。

台北六福萬怡酒店呼應全球環境永續趨勢，旗下餐廳優先採用經  
「友善雞蛋聯盟」標章與「動物福利標章-EAST Certified」驗證的非籠飼養雞蛋，  
達成「先有好雞，才有好蛋」的食材採購政策。

六福旅遊集団は以前から動物保護問題に关心を寄せており、  
傘下のコートヤード台北ホテルは「フカヒレ、シロサイ製品不使用」、また、  
「自然食材、健康調理、地球に優しい、地元産食材」の4大原則を守り、  
皆様に安心してお召し上がりいただけます。  
コートヤード台北は環境維持の世界的潮流に対応し、  
傘下のレストランで「Cage Free Alliance」と「EAST Certified」の  
認証を受けたケージフリー卵を全レストランで積極的に使用しています。



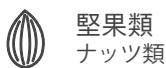
溯源餐廳星級評鑑



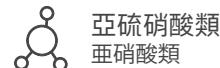
## 料理過敏原 アレルゲン



甲殼類  
甲殼類



堅果類  
ナツツ類



亞硫酸類  
亞硝酸類



芒果  
マンゴー



芝麻  
ごま



頭足類  
頭足類



花生  
ピーナツ



含麩質之穀物  
グルテンを含む穀物



螺貝類  
貝類



牛奶、羊奶  
牛乳、羊乳



大豆  
大豆



種子類  
種子類



蛋  
卵



魚類  
魚類



奇異果及其製品  
キウイとその製品



牛肉及其製品  
牛肉



豬肉及其製品  
豚肉



素食  
ベジタリアン

・茶資每人NT\$90起。

・價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

・自備酒水服務費：葡萄酒系列每瓶NT\$500；烈酒系列每瓶NT\$800。

・若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

・本飯店使用非基因改良的豆類製品。

・お茶代はお一人様90台湾ドルから。

・価格はすべて台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料が加算されます。

・持ち込みの酒類には、ワイン1本あたり500台湾ドル、蒸留酒1本あたり800台湾ドルのサービス料がかかります。

・特定の食材に対するアレルギーやご要望がございましたら、スタッフまでお知らせください。

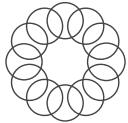
・当ホテルでは遺伝子組み換えでない豆類製品を使用しております。

# 靓皮

## 麗皮鴨のフルコース

# 鴨宴





## 靚皮鴨宴 (毎日限量) NT\$6,999

麗皮鴨のフルコース (毎日数量限定)

粵亮手作開胃集



広東料理の特製前菜盛り合わせ

花膠蟲草響螺燉土雞湯



フカヒレ・冬虫夏草・ツブ貝入り土鶏スープ

靚皮片鴨三吃

麗皮焼きダック三種の味わい

第一吃 - 靚皮片皮鴨 附三色餅皮(菠菜馬告、全麥老麵、紅蘿蔔刺蔥)



第一の味 - 麗皮焼きダックのスライス 三色パンケーキ付き

(ほうれん草と山胡椒、全粒粉発酵生地、にんじんとエゾネギ)

第二吃 - 蘿蔓松露脆米炒鴨鬆



第二の味 - ロメインレタスのトリュフ風味鴨そぼろ炒め

第三吃 - 潮汕海味鴨架粥



第三の味 - 潮州風海鮮ダック骨粥

豉汁三蔥爆龍蝦



黒豆ソースと三種のネギ炒めロブスター

蠣皇海斑豆腐煲



牡蠣ソース煮込み石斑魚と豆腐の土鍋仕立て

鴨油蒜炒季節鮮蔬



鴨油とニンニク炒め 季節の野菜

粵亮招牌雙美點 (香煎蘿蔔糕)



、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



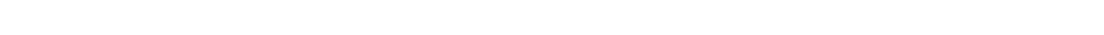
、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



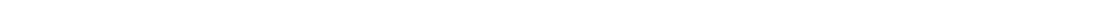
、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



、蟹黃鮮蝦腐皮卷

、蟹黃鮮蝦腐皮卷



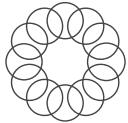
、蟹黃鮮蝦腐皮卷

神仙

神仙乾坤焼きガチョウ

乾坤燒鵝





## 神仙乾坤燒鵝・四吃 (每日限量) NT\$4,880

神仙乾坤燒きガチョウ・四種の味わい (毎日数量限定)

嚴選3.5公斤重的白羅曼鵝，塗抹特調醬料醃製4小時後，以滾水川燙冷卻，填入主廚手炒絞肉內餡及松露醬汁，讓鵝肉吸附滿滿香氣，再以鵝針封住風乾一晚，隔日使用百萬級大型專業烤爐，精準管控不同的溫度及時間，將其烘烤至鵝皮光滑酥脆，鵝肉細嫩多汁，最後在上桌時以蘋果木煙霧注入玻璃罩內進行燜燻，使鵝皮帶有濃郁的果木燻香。

厳選した3.5kgのホワイトローマンガチョウを、特製のソースで4時間じっくりとマリネし、沸騰したお湯で湯引きしてから冷却します。シェフ特製の炒めた挽き肉とトリュフソースを詰め込み、香りがしっかりと染み込むよう仕上げます。その後、串で封をして一晩乾燥させ、翌日、精密な温度と時間管理が可能な高性能オーブンで丁寧に焼き上げ、皮は艶やかでパリッと香ばしく、肉はしっとりとジューシーに仕上げます。仕上げに、ガラスドームの中でリンゴの木のスモークを閉じ込め、芳醇な果実香の燻香をまとわせてご提供いたします。

第一吃 - 片皮鵝附三色餅皮(菠菜馬告、全麥老麵、紅蘿蔔刺蔥)

第一の味 - 皮付きガチョウの三色クレープ包み

(ホウレンソウとマカウ、全粒粉の熟成生地、ニンジンとアサツキ)

醬料 - 手作慢推甜麵醬、楓糖金蒜醬、桂花冰梅洛神醬

ソース - 自家製甘味噌、メープルガーリックソース、桂花冰梅洛神ソース

第二吃 - 松露鵝油拌烏龍麵

第二の味 - トリュフ香るガチョウ油のウーロン麵

第三吃 - 桂花冰梅醬剝鵝腿

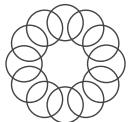
第三の味 - 桂花冰梅ソースのガチョウモモ肉

第四吃 - 烈火津白濃鵝湯

第四の味 - 炎の白菜濃厚ガチョウスープ

靚皮  
ロースト皮焼きダック  
烤鴨





## 靚皮烤鴨 (每日限量) NT\$2,980

ロースト皮焼きダック (毎日数量限定)

嚴選3公斤重的櫻桃鴨，遵循傳統古法，依添料、醃製、風乾、上醋水、烘烤、淋油等多道程序進行料理，再以百萬級大型專業烤箱進行烘烤，精準管控不同的溫度及時間，烘烤至外皮酥脆，肉質細嫩多汁。

厳選された3kgのチエリーダックを、伝統的な製法に則り、調味・漬け込み・風乾・酢水塗布・焼成・熱油仕上げといった多段階の工程を丁寧に施します。さらに、高性能の業務用オーブンで温度と時間を緻密に管理しながら焼き上げ、皮は香ばしくパリッとした肉はしっとりとジューシーに仕上げます。

### 第一吃 - 片皮烤鴨附三色餅皮(菠菜馬告、全麥老麵、紅蘿蔔刺蔥) 🔥 🥑 🥗 🥗 🥗 🥑 🥗

第一の味- 片皮焼きダックと三色カオヤーピン

(ホウレンソウ&マウンテンペッパー / 全粒粉&熟成生地 / ニンジン&アサツキ)

醬料 - 手作慢推甜麵醬、楓糖金蒜醬、桂花冰梅洛神醬 🥗 🥗 🥑

ソース - 自家製甘味噌、マープルガーリックソース、桂花冰梅洛神ソース

### 第二吃 - 以下任選一種

第二の味(以下から1品選択)

### 第三吃 (最多三吃) NT\$480

第三の楽しみ方(最大3品まで選択可能)

潮汕海味鴨架粥 🔥 🥑 🥑 🥗 🥗 🥗 🥗 🥗

潮州風 海鮮ダックがら粥

湖南臘肉爆鴨脯 🔥 🥑 🥑 🥗 🥗 🥗 🥗 🥗

湖南風 干し肉と鴨胸肉の香味炒め

黑椒菌菇爆鴨架 🌶 🔥 🥑 🥗 🥗 🥗 🥗 🥗

黒胡椒とキノコの鴨がら炒め

濃湯福菜鮮筍鴨架湯 🔥 🥗 🥗 🥗 🥗 🥗

濃厚スープ仕立て 干し菜とタケノコ入りダックがらスープ

蘿蔓松露脆米炒鴨鬆 🔥 🥗 🥗 🥗 🥗 🥗

トリュフとパリパリおこげの鴨そぼろ炒め

意猶未盡想加料 エクストラオーダー

三色餅皮(各四片) NT\$350 🔥 🥑 🥗 🥗 🥗 🥑

三色カオヤーピン

配料(每款) NT\$100

蔥白絲 / 小黃瓜絲 / 原味跳跳糖 🔥 🥑 / 酸溜土豆絲 🥗 🥑 🥑 /

麻香貢菜腐竹 🌶 🥑 🥑 / 薄荷西檸青木瓜絲

トッピング(各100元)

ネギの千切り / キュウリの千切り / プレーン・ポッピングキャンディ /

酸味の効いた細切りジャガイモ / マーラー風味のコンブと湯葉 / ミントとライム風味の青パパイヤ

價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費 価格はすべて台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料が加算されます

# 主廚推薦 料理長推薦メニュー



粵式慢火戰斧牛  
広東風トマホークビーフのスロークック  
NT\$3,380





## 主廚推薦 料理長推薦メニュー

青檸焦糖松阪豬  
青檸焦糖松阪豚  
NT\$580



蜜汁叉燒皇  
蜜汁チャーシュー  
NT\$620



菌皇松露炒骰子牛  
サイコロステーキ  
NT\$780



# 主廚推薦

## 料理長推薦メニュー

巴蜀辣跳雞

鷄肉料理

NT\$560



海石斑菲力熊貓豆腐煲

海石斑フィレ料理

NT\$750





羊肚菌琉璃炒玉簪蝦

玉簪エビ料理

NT\$780



琥珀核果炒鮮帶子

ホタテ料理

NT\$780



海鮮蟹黃豆腐煲

海鮮蟹みそ豆腐煮込み

NT\$680



百合羊肚菌鮮蘆筍

モリーユ菖とペーストのアスパラ炒め

NT\$560



( 燒  
燒臘  
臘 )



## 燒臘雙味拼盤

任選二 - 粵亮掛爐燒鴨     

蜜汁叉燒皇    

三星香蔥水晶雞       

焼き物盛り合わせ選べる二種(広東式焼き鴨 / 蜜焼きチャーシュー / 香葱クリスタルチキン から選択)

NT\$680

## 炙燒老滷厚切牛舌

NT\$680

炙り煮込み厚切り牛タン

## 蜜汁叉燒皇

NT\$620

蜜汁チャーシュー

## 青檸焦糖松阪豬

NT\$580

青檸焦糖松阪豚

## 粵亮掛爐燒鴨

NT\$580

広東式焼きダック

## 三星香蔥水晶雞

NT\$520

三星ネギ香る水晶鶏

## 燒椒香滷千層耳

NT\$480

香ばしい豚耳とピリ辛タレ

## 洛神玫瑰蘿蔔花

NT\$360

大根のローゼルとバラソース漬け

## 撈汁冰捲貢菜

NT\$320

巻きイカと山くらげのブラックビーンズソース和え

## XO醬涼拌腐竹雲耳

NT\$280

XO醤和え湯葉とキクラゲの冷菜

( 海  
シーフード  
鮮 )



### 游水時魚

花雕蒸魚 / 雲腿金蒜蒸魚 / 豉汁蒸魚

### 水中を泳ぐ魚

花雕蒸魚 / 雲腿金蒜蒸魚 / 豉汁蒸魚

1両 / 時価



### 海石斑菲力料理

NT\$750

酸菜魚腐煮 / 豉汁欒菜炒 /

熊猫豆腐煲 /

### 海石斑フィレ料理

酸菜魚腐煮 / 豉汁欒菜炒 / 熊猫豆腐

### 鮮帶子料理

NT\$780

豉汁欒菜炒 / XO醤炒 /

琥珀核果炒 /

### ホタテ料理

豉汁欒菜炒 / XO醤炒 / 琥珀ナツツ炒

### 玉簪蝦料理(6隻)

NT\$780

琥珀核果炒 / 莓果沙律焗 / 羊肚菌琉璃炒

### 玉簪エビ料理(6尾)

琥珀ナツツ炒 / ベリーソース焼き / 羊肚菌琉璃炒

### 青蟹料理

NT\$1,680 / 350g

香辣醬 / 豉汁燒 / 野米避風塘

### 青蟹料理

香辣醬 / 豉汁燒 / 野米避風塘

### 活龍蝦料理

NT\$1,580 / 350g

香辣醬 / 松露芝士焗 / 豉汁燒

### 活ロブスター料理

香辣醬 / 松露チーズ焼き / 豉汁焼き

### 金湯鮑魚百花關東參

NT\$1,280

かぼちゃソース煮込みアワビとエビすり身入りナマコ

### 海鮮蟹黃豆腐煲

NT\$680

海鮮蟹みぞ豆腐煮込み

### 蠔汁海鮮粉絲煲

NT\$680

海鮮と春雨の土鍋煮込み(オイスターソース仕立て)

( 肉 )  
肉類  
類



粵式慢火戰斧牛       

広東風トマホークビーフのスロークック

NT\$3,380

骰子牛料理

NT\$780

XO醤香蒜炒      / 菌皇松露炒       

香辣醬炆       

サイコロステーキ料理

XO醤炒め / キノコトリュフソース炒め / 香辣醬炒め

粵亮鴻運炸子雞(半隻) 

NT\$750

避風塘風味クリスピーチキン

花菜乾脆薑雞球煲        

NT\$580

干しカリフラワーと鶏肉団子の生姜風味煮込み

特調豬肋排

NT\$560

薄荷西檸汁       / 鮮果橙汁   / XO醤香蒜炒       

特製豚スペアリブ

茶油ガーリック煮 / フルーツオレンジソース炒め / XO醤炒め

雞球料理

NT\$560

巴蜀辣跳醬       / 薄荷西檸汁 / 野米藤椒避風塘  

鶏肉料理

巴蜀(四川風)スパイシージャンプソース炒め / ミント風味の西洋レモンソース /

ワイルドライスと藤椒(花椒の一種)の避風塘風炒め

# 鍋

スープ & 鍋類

# 類



本產品圖片僅供參考，實品請以實物為主。

掲載写真はイメージです。実際の提供内容とは異なる場合がございますので、予めご了承ください。

## 琉金龍湯極品鍋



NT\$6,880

(含季節時蔬盤、生猛海鮮盤：活龍蝦、生食干貝、九孔鮑魚、青蟹、草蝦、石斑魚菲力、魷魚身)

## 琉金龍湯極品鍋

(旬の野菜盛り合わせ、新鮮海鮮盛り合わせ：活きロブスター、生食用ホタテ、九孔アワビ、ワタリガニ、草エビ、ハタのフィレ、イカ)



## 百鳥歸巢乾坤雞(需3天前預訂)



NT\$5,280

百鳥歸巢乾坤鶏(3日前予約)

第一層：花膠、雞汁鮑魚、鵝掌、醬燒自然豬、烤鴨、油雞、花菇、生抽蝦、西蘭花

フカヒレ、鶏だしアワビ、ガチョウの足、特製豚角煮、ローストダック、油鶏、椎茸、醤油海老、ブロッコリー

第二層：布袋全雞、魚蛋、腐竹、白蘿蔔、豬皮、竹筍、栗子、杏鮑菇、豬肚、大白菜

丸鶏、魚卵、湯葉、大根、豚皮、竹の子、栗、エリンギ、豚胃、白菜

## 極牛三寶血旺鍋(牛筋、牛肚、牛臉肉)



NT\$2,580

極牛三宝の血旺鍋(牛すじ / 牛トライプ / 牛ほほ肉入り特製スパイシー鍋)

## 松齡春酒清湯羊



NT\$1,980

松齡春酒の澄まし羊肉スープ

## 雲吞瑤柱津白雞鍋



NT\$1,880

雲吞と干し貝柱の千切りの白菜鶏鍋

## 順德花膠魚腐湯



NT\$780

順德風魚肚と魚腐のスープ



## 蟲草花響螺燉土雞(每位)



NT\$420

冬虫夏草と響螺の土鶏蒸しスープ(一人前)

## 燕液瑤柱蝦蟹羹(每位)



NT\$380

蟹脚・エビ・卵白・干し貝柱入り濃厚鶏スープ(一人前)

## 雞粥野米燉花膠(每位)



NT\$380

鷄粥と野米の魚肚蒸しスープ(一人前)

（港式）  
炒め物  
小炒



百合羊肚菌炒鮮蘆筍 

モリーユ茸とペーストのアスパラ炒め

NT\$560

帕瑪火腿翠玉白 

蒜炒 / 金湯

パルマハムと白菜の炒め

ニンニク炒め / 干し貝柱スープ煮込み

NT\$520

豉油皇鴨腱頭 

アヒルの砂肝とニラのブラックビーンズ炒め

NT\$520

熊貓麻婆滑豆腐 

熊猫麻婆滑らか豆腐

NT\$480

粵亮私房小炒皇 

豚カツと漬け大根・イカの広東風特製炒め

NT\$480

濃湯雲耳浸絲瓜 

濃厚スープ仕立てのキクラゲとヘチマ煮込み

NT\$480

瑤柱小魚炆莧菜 

干し貝柱の千切りとシラスのヒユナ煮込み

NT\$460

田園炒時蔬 

清炒 / 蒜炒 / 金湯 / 金銀蛋

旬野菜の炒め物

あつさり炒め / ニンニク炒め / 干し貝柱スープ煮込み / 塩漬け卵とピータンの煮込み

NT\$440

潮式蘿蔔糕 

潮州風大根餅 XO醤風味(卵とニラ入り)

NT\$420

欖菜肉末四季豆 

四季豆と豚挽肉のオリーブ菜炒め

NT\$420

主  
食

主食





黑松露欖菜海鮮炒飯



黒トリュフとオリーブ野菜の海鮮炒飯

NT\$580

粵亮八樓米粉



特製ビーフン～干し貝柱・海鮮・松阪ポーク入り～

NT\$580

蠔皇海鮮廣炒麵



オイスターソース風味の広東風あんかけ焼きそば

NT\$560



紫菜鹹香砂鍋飯



紫菜と海産物の香り高い土鍋ご飯

NT\$560

頭抽牛肉乾炒河粉



頭抽牛肉の乾炒河粉

NT\$460

價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費 価格はすべて台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料が加算されます

# 港式

## 香港式点心

# 點心



鮑魚燒賣皇(3顆)           
トリュフ風味牛肉焼壳(3つ)         

NT\$360

## 蟹黃鮮蝦腐皮卷(3巻) カニ味噌と海老の湯葉巻き(3つ)

NT\$280

悠游金魚餃(2顆)         
金魚型海老蒸し餃子(2つ)  

NT\$280

胭脂壽龜餃(2顆) 紅麴シュガータル餃子(2つ)

NT\$260

NT\$260

## 蛤蠣燒賣(3顆)

NT\$260

## 晶瑩鮮蝦餃(3顆) 透き通る海老蒸し餃子(3つ)

NT\$260

## 招牌雪山桂花包(3顆) ⚡ 雪山桂花包(3顆)

NT\$240

## 港式叉焼酥(3顆) 香港風チャーシュー入りパイ(3つ)

NT\$240

## 鮮蝦韭菜盒(3顆) エビとニラの揚げ餃子風パイ(3つ)

NT\$240

## 秘製観鳳爪

NT\$180

## 鼓汁蒸排骨

NT\$180

## 粵亮手作蘿蔔糕(3片) 広東風 手作り大根餅(3つ)

NT\$180

素

完全菜食メニュー

食



牛肝菌蠔汁野菇煲   
ポルチーニ茸と様々なキノコのオイスターソース煮込み

NT\$580

羊肚菌松露雙冬   
アミガサタケとトリュフの冬野菜炒め

NT\$580

巴蜀辣跳炒雙菇   
スパイシー四川風きのこ炒め

NT\$520

金瓜野米豆腐煲   
かぼちゃと雑穀豆腐煮込み

NT\$520

松露香椿香米飯   
トリュフ香るクリスピーライス

NT\$480

欖菜肉鬆炒三鮮   
オリーブ漬け野菜と代替肉の三種炒め

NT\$460

黑松露素佛跳牆(每位)   
ベジタリアン薬膳スープ～黒トリュフ風味～(1人前)

NT\$360

蟲草香齋脆皮筒(3卷)   
冬虫夏草と野菜のクリスピーロール(3つ)

NT\$220

甜

デザート

點



T8銀耳椰汁小米燕窩(每位)  	NT\$880
T8白キクラゲとツバメの巣のココナッツ粥(1人前)	
 傳統鮮豆花 - 配料-蜜花生、薑汁糖水(約4-5人份)   	NT\$460
傳統手作り豆花 - トッピング - ピーナッツジンジャーシロップ(約4～5人前)	
 象形鼓獅奶酪(3顆)  	NT\$360
ライオン太鼓型 抹茶紫米パンナコッタ(3つ)	
 鴛鴦雪山流沙包(2顆)         	NT\$240
二色とろける流沙まん(2つ)	
 我不是玉米   	NT\$320
マンゴーとタピオカのゼリー グレープフルーツクリーム添え	
 仙翁冰糖燉雪梨(每位) 	NT\$240
氷砂糖で煮た梨のデザート(1人前)	
 楓糖綠豆糕(3顆) 	NT\$240
メープルシロップ緑豆ケーキ(3つ)	
 蓮蓉人蔘酥(2顆)  	NT\$220
蓮の実あんと高麗人参のパイ(2つ)	

價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費 価格はすべて台湾ドルで表示されており、別途10%のサービス料が加算されます

## 望月套餐

望月セットメニュー

NT\$1,880 + 10% / お一人様

### 花膠蟲草純菜千絲羹

フカヒレと冬虫夏草入りスープ



### 干貝蟹黃大良玉簪蝦

干し貝柱と蟹黄ソースのエビ料理



### 紅燒鮑魚外婆肉

アワビと豚バラ肉の煮込み



### 玉露櫻花蒸海斑

玉露と桜の塩漬けを使ったハタの蒸し物



### 羊肚菌蝦乾鮮蘆筍

アスパラガスとモリーユ茸の炒め物



### 招牌雪山桂花包

仙翁冰糖燉水梨 / 楓糖綠豆糕

名物スノーマウンテン桂花饅頭 / 梨の氷砂糖煮 / メープルシロップ綠豆ケーキ

### 寰宇四季水果集

季節のフルーツ盛り合わせ

弦月套餐  
弦月セットメニュー  
NT\$2,380 + 10% / お一人様

靚粵東海舞彩蝶

(青檸焦糖松阪豬 / 麻香老滷無骨鴨翅 /  
椒汁胡椒靚鮑魚 / 琥珀核果 )  
広東風オードブルの盛り合わせ  
(キャラメル松阪豚 / スパイシーダックwing / 胡椒風味アワビ / ナツツの飴焼き)

頂湯元貝燉花膠

干し貝柱とフカヒレの上湯スープ



黑松露奶油焗明蝦

黒トリュフクリームソースのオマールエビ



薄荷鮮果西檸戰斧豬

トマホークポークのレモンミントソース仕立て



立鱗馬頭魚佐麻油八樓米粉

金目鯛と米粉の炒め物



粵亮雙味蒸美點

(魚子干貝燒賣 / 晶瑩鮮蝦餃 )  
点心二種(魚卵入り干し貝柱焼壳 / 海老蒸し餃子)

寰宇四季水果集佐生磨核桃露

季節のフルーツと胡桃スープ



眉月套餐  
眉月セットメニュー  
NT\$2,880 + 10% / お一人様

鳳城饗宴前菜盤

(欖菜蛋白蟹肉塔 / 粵亮蜜汁叉燒 / 黑松露鮑魚 / 梅汁水晶五彩番茄)  
廣東風オードブルの盛り合わせ  
(カニ肉のオリーブ野菜炒めタルト / 蜜焼き叉焼 / 黒トリュフアワビ / 梅漬けトマト)

雞粥饗螺燉土雞

地鶏と干し貝柱のスープ



香煎小羔羊佐黑蒜法式醬

仔羊の香ばしいグリル ブラックガーリックソース添え



海膽醬焗龍蝦襯XO牛仔粒佐香米

ウニソースのロブスターXOソース炒め



燕液菌皇翠玉藏珍

燕の巣とキノコの煮込み



寰宇四季水果集佐淘氣人蔘酥

季節のフルーツと高麗人參入り蓮の実ケーキ



## 朔月套餐

朔月セットメニュー

NT\$3,580 + 10% / お一人様

### 廣府宮廷前菜盤

(威士忌極汁骰子肉 / 野菌菇牛肉捲佐蠔汁牛肝菌醬 /

香煎干貝烏魚子 / 松露蝦滑蓮藕餅 )

宮廷風オードブルの盛り合わせ(ウイスキー風味牛肉ダイス / 牛肉とキノコのロールオイスターボレタスソース /

干し貝柱とカラスミの香ばしいグリル / エビとトリュフの蓮根餅)

### 粵式波士頓龍蝦濃湯

広東風ボストンロブスター濃厚スープ



### 黑蒜老菜脯炆吉品鮑

黒ニンニクと干し野菜の煮込みアビ



### 低温油封蒜香乳鴿

低温調理した香ばしいハトのロースト



### 金湯賽妃花膠刺參

カボチャソースのナマコとフカヒレ煮込み



### 寰宇四季水果佐銀耳椰汁小米燕窩

季節のフルーツと銀耳の椰子ミルク小米スープ



粵亮素食套餐  
ムーンライトベジタリアンセットメニュー  
NT\$1,880 + 10% / お一人様

天蓬懷石寶島盤

(薄荷西檸醬南瓜 / 脆椒山藥 / 琥珀核果 / 麻香貢菜腐竹 / 梅汁水晶五彩番茄)  
ベジタリアンオードブルの盛り合わせ  
(ミントレモンソースのカボチャ / スパイシーヤマイモ / ナツツの飴焼き / ピリ辛豆腐スティック / 梅漬けトマト)

黒松露素佛跳牆

黒トリュフ風味の精進仏跳牆



蠔汁牛肝菌素什錦

オイスタークリーミー炒めの精進キノコ料理



欖菜脆瓜醬肉餅襯荔枝干貝

ピクルス風味のベジタリアンミートとタロイモ焼き



蟲草虎掌菌素伊麵

冬虫夏草とキノコの伊府麵



上湯羊肚菌鮮角瓜

上湯で煮込んだ羊肚菌と角瓜、百合、黄耳、クコの実



仙翁冰糖燉水梨佐楓糖綠豆糕

仙翁の氷砂糖煮梨とメープルシロップ綠豆ケーキ

寰宇四季水果集

季節のフルーツ盛り合わせ

茶

中華茶

品



## 中華茶

### 梨山紅烏龍

NT\$160 / 每位

梨山紅烏龍茶(りさんべにうーろんちや)

來自於梨山高海拔茶產區，因日夜溫差大，使茶菁內含豐富果膠質，輔以凍頂烏龍工藝結合可遇不可求的小綠葉蟬叮咬下的茶菁，蘊含果香蜜蘊的茶香與綿密柔醇的茶湯。

### 東方美人

NT\$160 / 每位

東方美人茶(とうほうびじんちや)

產自新竹縣峨眉鄉，為台灣獨有的白毫烏龍茶又名福壽茶，葉身呈白、綠、黃、紅、褐五色相間，味中帶有濃厚的蜂蜜熟果香味。

### 普洱熟茶

NT\$160 / 每位

普洱熟茶(プーアルじゅくちや)

產自中國雲南省山區的野生古茶樹，其茶葉經過古法渥堆發酵，杯底樟香濃郁持久，入口滋味順滑且甘甜。

### 桂花烏龍茶

NT\$100 / 每位

桂花烏龍茶(けいかうーろんちや)

以烏龍茶為基底，再加入在地南港區花-桂花進行調配，沖泡時芬芳撲鼻、沁人心脾，花香繚繞回味無窮。

### 文山包種茶

NT\$100 / 每位

文山包種茶(ぶんさんほうしゅちや)

文山包種茶是台灣特色的輕發酵烏龍茶，以其清新的花香、柔順甘醇的口感而聞名，被譽為「最香的茶」。

### 三峽碧螺春

NT\$100 / 每位

三峽碧螺春(さんきょうへきらしゅん)

產自新北市三峽茶區，曾作為康熙皇帝貢品，屬淡茶，茶葉新鮮碧綠，芽尖毫多，茶湯碧綠清澈、鮮活爽口。

### 日月潭紅玉

NT\$100 / 每位

日月潭紅玉紅茶(にちげつたんこうぎょくこうちや)

產自南投縣魚池鄉特有茶種，被譽為“世界頂級”茗茶，茶湯呈現亮紅光澤，茶味帶有一絲肉桂香及花果香，口感濃郁甘醇。

### 菊花茶 (原片)

NT\$100 / 每位

菊のお茶

以新鮮原片菊花泡製，不含咖啡因，茶色輕透、入喉綻放淡雅花香與菊花獨有的輕甜氣息。

### 龍眼花茶

NT\$100 / 每位

龍眼の花茶

以龍眼樹盛開時採摘的花朵製成，香氣清雅淡雅，入口溫潤甘醇。適合放鬆心情、舒緩壓力，是天然的花草茶選擇。

以上僅為1人份價位，自行攜帶茶葉須酌收茶資 NT\$80 / 位

お茶代はお一人様あたりで計算させていただきます。

お茶葉をご持参されたお客様には、サービス料として80台灣ドルを頂戴いたします。

價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費 價格はすべて台灣ドルで表示されており、別途10%のサービス料が加算されます