

彩豊樓餐廳菜單理念

對任何菜系而言，融合在地飲食文化的烹調方式和對新鮮食材的講究，永遠是美味料理最核心的價值。彩豊樓中餐廳以正宗粵菜為主打招牌菜色，訴求保留食材的自然風味，並大量精選台南在地或台灣地區的農產品、肉類烹調而成，確保我們的顧客每次都能擁有唇齒留香且難以忘懷的美食體驗。我們相信，豐富多樣化的料理風味都值得與顧客分享。因此，我們在設計菜單的過程中，不僅收錄高人氣、令人垂涎三尺的聞名菜色，也根據顧客喜好與需求提供客製化的創意菜色。我們精選的港式點心，以一口大小適中好入口的精緻呈現，體貼顧客從口味到賞味，交織出一場完美的饗宴。此外，我們強調在地飲食文化和主廚拿手菜結合，烹調出融入安平飲食文化特色的創意料理，讓您享受美食之餘，也能感受安平獨有的幸福味。我們在追求新鮮、原味的同時，仍保有正宗粵菜的精髓。彩豊樓對自我的要求、對品質的堅持、與對顧客的承諾，都在您每一口品嚐中得到答案。

CAI FENG LOU MENU PHILOSOPHY

The heart of any cuisine is in its authenticity and its unwavering dedication to fresh ingredients cultivated directly from the source. This is our promise at CAI FENG LOU Chinese Restaurant, with a firm focus on Cantonese specialties that preserve the natural flavours of the ingredients, half of all our menu offerings will revolve around local produce, meats, and spices to ensure our customers the most authentic experience possible. We believe that all of this natural flavour deserves to be shared. Therefore, we designed our menu based on both mouth-watering dishes and a flexibility that allows guests to get the most out of their individual selections. Our choice selections of dim sum, delicately served in bite-sized portions, perfectly embody our desire to make excellent food accessible to all palates. Add to that our locally-focused set menus and chef recommendations, all designed and prepared around each specific area's unique offerings, and you find that we have catered perfectly to the individualized expertise of Anping. This guarantees that flavours are fresh, and stay true to the essence of Cantonese famed cuisine. CAI FENG LOU commitment to freshness, to authenticity, and to you, our guests, is reflected in every bite you take.

彩豊樓のこだわり

どんな料理でも、土地に根差した調理方法と新鮮な食材を使用することが最も重要です。彩豊樓は広東料理をメインとした中華レストランです。食材の自然の風味を生かし、台南を中心とした台湾の農産品と肉類をふんだんに活用し丹念に料理に仕上げました。お召し上がりいただくどの料理も、忘れがたい思い出となることでしょう。私たちの自慢は、多種多様な調理の方法です。メニューを作成するに当たっては、単に人気のある有名な料理だけでなく、お客様の好みに合わせカスタマイズしたオリジナルメニューも準備することにしました。香港の飲茶式の点心は、ちょうど一口でお召し上がりいただけるサイズで、じっくりと味わっていただくことができ、完璧なコースの一部となっています。さらに、地元の料理とシェフの得意料理を合わせ、台湾の安平地区の特色を生かしたオリジナル料理を用意しております。心行くまで台南・安平の味をお楽しみください。私たちは新鮮な素材そのものの味を生かしつつ、広東料理の神髄に迫る料理を提供しております。彩豊樓の品質と味へのこだわりは、お客様ご自身の満足感によって確かめていただくことができると信じております。

彩豐樓為酒店最受歡迎的餐廳之一，正宗粵式料理以食材的原始風味為出發，加上主廚巧思，運用地食材，道道都展現粵菜的精髓文化與台南的熱情好客。由香港名廚袁東海領軍，逾四十年的廚藝資歷及香港、中國和台灣知名飯店的主廚經驗，精湛且創意的料理手法將傳統粵式料理與台灣當地食材結合，滿足所有饕客盡享舌尖上的美食饗宴。

Cai Feng Lou is hotel's signature restaurant, serves authentic Cantonese cuisine using fresh local ingredients. Over the last 4 decades, our Master Chef Yuan, Tong Hai had been practicing his skills in Hong Kong, China and Taiwan. Chef Yuan and his team has a group of loyal followers over the years and still growing. He creatively combines traditional Cantonese cuisine with Taiwan local elements, together with spectacular cooking skill to fulfil your taste buds.

彩豐樓はホテルの最も人気のあるレストランです。由緒正しい広東料理は、食材そのものの味を生かし、シェフの工夫を凝らした料理で知られています。地元の食材をふんだんに利用した料理は、広東料理の神髄とおもてなしの精神で知られる台南の文化そのものと言えます。香港の有名シェフ袁東海氏は、過去40年にわたり香港、中国大陸、台湾の有名ホテルでシェフを歴任、丹精で独創性のある料理法で知られています。伝統の広東料理と台湾の食材を組合せ、贅沢な味の饗宴にお客様をご案内します。



彩豊樓 獲選台南市百家好店 海峽兩岸十大名店金獎 蜂巢火焰玫瑰蝦球 榮獲十大名點名菜金獎

2018年彩豊樓是台南市五星飯店中，唯一獲選「百家好店」的殊榮；2018第八屆海峽兩岸美食論壇，彩豊樓再次奪下「十大名店」金獎肯定，袁東海主廚以這道「蜂巢火焰玫瑰蝦球」榮獲「十大名點名菜」金獎，實至名歸。「蜂巢火焰玫瑰蝦球」以紅豆腐乳醃漬的大明蝦，油炸後呈現討喜紅色的蝦球，宛如玫瑰花般，搭配皮酥內香滑的蜂巢芋頭酥，上桌前，點燃58度高粱酒澆淋，濃郁酒香添增佳餚美味，一場融合視覺、嗅覺、味覺的多重感官饗宴，值得您來細細賞味。

Cai Feng Lou is a proud recipient of the prestigious 'Top 100 Stores in Tainan' award, the 'Cross-Strait Food Culture Exchange Forum - Top 10 Restaurants Gold Award', and its 'Honeycomb Flaming Rose Shrimp Balls' was awarded the 'Cross-Strait Food Culture Exchange Forum - Top 10 Famous Dishes Gold Award'

In 2018, Cai Feng Lou was the only five-star hotel in Tainan City to receive the 'Top 100 Stores in Tainan' award; in the 2018 8th Cross-Strait Food Culture Exchange Forum, Cai Feng Lou again won the 'Top 10 Famous Dishes Gold Award', while the Head Chef, Mr. Yuan, Tung-hai won the 'Cross-Strait Food Culture Exchange Forum - Top 10 Famous Dishes Gold Award' for his 'Honeycomb Flaming Rose Shrimp Balls'. The 'Honeycomb Flaming Rose Shrimp Balls' uses red fermented bean curd to marinate king prawns, which are deep-fried to bring out a beautiful red hue similar to that of roses. The prawns are served with deep-fried taro balls that exhibit a crispy, honeycomb-like outer crust with a deliciously creamy inside. Just before serving, 58-degree sorghum liquor is lit and drizzled upon the dish - the fragrance of the liquor adds to the mouthwatering charm of this visually attractive, aromatic and delightfully delicious dish that will tantalize your senses.

彩豊樓は台南市トップ100店舗にランクイン 中国大陸・台湾十大名店金賞受賞 オリジナル海老ボールが十大料理金賞受賞

2018年、彩豊樓は台南市の五つ星ホテルの中で、名店100選に選ばれた唯一のホテルとなりました。2018年第8回中国大陸・台湾グルメフォーラムで、彩豊樓は十大名店の金賞を再び獲得し、袁東海シェフのオリジナル海老ボールは十大料理の金賞を受賞することになりました。「蜂巢火焰玫瑰蝦球」と呼ばれるオリジナル海老ボールは、赤く発酵させた豆腐に付け込んだ伊勢えびを油で揚げて美しい赤いボールにしたもので、ちょうどバラの花のような鮮やかな色合いに仕上げたものです。これにハチの巣状に揚げた外がパリパリなかがしっとりというタロイモの皮がかけてあります。お召し上がりいただく前に58%の高粱酒をふりかけ、深みのある香りが加わります。視覚、嗅覚、味覚のすべてを十分に楽しませる奥の深い料理です。

涼菜 / Cold dishes / 冷菜

每份 / Per portion / 一つ

虎椒皮蛋 Sliced preserved egg and red chili with thicken soy sauce ピータンのピリ辛甘酢和え	\$100
台式黃金泡菜 Golden pickled Chinese cabbage, Taiwanese style 白菜のかぼちゃ漬け	\$100
脆皮金沙豆腐 Crispy-fried tofu with salted egg yolk 揚げ豆腐の塩漬け卵炒め	\$100
梅汁櫻桃番茄 Marinated cherry tomato with sour plum sauce チェリートマトの梅しそ風味	\$120



梅汁櫻桃番茄



小黃瓜海蜇花

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

每份 / Per portion / お一つ

川味滷大腸 Brined pig's intestine, "Sichuan" style モツの四川風煮	\$130
胡麻美國蘆筍 Chilled U.S. asparagus with sesame sauce アスパラガス胡麻和え	\$140
五香滷牛腱  Braised U.S. beef shank with five spice sauce 牛すね肉の煮物	\$150
芝麻丁香魚 Crispy-fried silver anchovy with sweet soy sauce and sesame seeds キビナゴの蜂蜜ごま風味	\$150



涼菜

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

燒烤 / Barbecued / ロースト

每份 / Per portion / お一つ

爐烤叉燒肉 Honey glazed barbecued pork チャーシューのハニーロースト	\$350
玫瑰豉油雞 Marinated soy chicken 鶏肉の醤油煮	\$350
川味口水雞 Spicy chicken "Sichuan" style ゆで鶏の四川風味ソース添え	\$350
廣式掛爐燒鴨 Roasted duck with sour plum sauce 広東風アヒルの吊るし焼き	\$350
香烤豬肋排 Roasted pork ribs with honey-soy sauce ポークリブの炭火焼	\$380
羅蔓脆皮燒肉 Roasted crispy skin pork belly with romaine lettuce 豚バラローストのレタス包み	\$380



川味口水雞

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
 Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
 上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

每份 / Per portion / お一つ

脆皮烤乳豬(需預定) Roasted suckling pig (please order in advance) 仔豚のカリカリロースト(要予約)	\$650
乳豬雙拼 Roasted suckling pig platter 仔豚の二種盛り合わせ	\$600
任選以下乙種 Choose one of the three options below 三つから一つ	
*爐烤叉燒肉 Honey glazed barbecued pork チャーシューのハニーロースト	
*玫瑰豉油雞 Marinated soy chicken 鶏肉の醤油煮	
*廣式掛爐燒鴨 Roasted duck with sour plum sauce 広東風アヒルの吊るし焼き	



脆皮烤乳豬

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください



廣式片皮鴨



香芹瑤柱鴨肉粥



豆腐酸菜鴨湯



薑蔥醬爆鴨架



松仁鴨鬆

廣式片皮鴨 / Cantonese Roasted Duck / 廣東風アヒルの吊るし焼き

半隻 / 一隻
 Half / Whole
 半羽 / 1羽

一吃 / 食べ方1種
 (Tableside service for sliced duck)

\$900 / 1,800

片皮鴨配捲餅、小黃瓜、檸檬片、青蔥及甜麵醬
 Served with cucumber, lemon, spring onion and sweet plum sauce
 廣東風アヒルの吊るし焼き、きゅうり、ライム、ねぎ、
 甘みそをクレープに包んでお召し上がりください

二吃 / 食べ方2種
 (另選以下乙種作法/Choose one from below/
 上記のほかに、下記より一つお選びください)

\$1,100/2,000

松仁鴨鬆
 Stir-fried minced duck, pine nuts,
 Served with lettuce and spring onion
 アヒルそぼろのレタス包み

薑蔥醬爆鴨架
 Wok-fried duck bone with ginger, spring onion and
 sweet plum sauce
 アヒルガラとねぎの甘みそ炒め

三吃 / 食べ方3種
 (另選以下乙種作法/Choose one from below/
 上記のほかに、下記より一つお選びください)

\$2,200

豆腐酸菜鴨湯
 Roasted duck bone soup with preserved mustard stem and tofu
 豆腐と高菜のアヒルガラスープ

香芹瑤柱鴨肉粥
 Duck meat congee with dried scallop and Chinese celery
 アヒル肉と干し貝柱の中華粥

鴨肉米粉湯
 Rice noodles soup with roasted duck meat and yellow chives
 鴨肉のスープビーフン

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

羹湯 / Soups / スープ

	每位 Per person お一人	每鍋 Per pot 3~4人前
皮蛋鮮魚片湯 Sliced fish soup with preserved egg and coriander ピータンと鮮魚のスープ	\$120	\$380
香菜鮮蚶魚片湯 Sliced fish soup with oyster and coriander カキと鮮魚のスープ		\$380
蟹肉玉米羹 Crabmeat and sweet corn soup カニとコーンのとろみスープ	\$120	\$380
宮廷海鮮酸辣湯 Hot and sour seafood soup 海鮮の酸辣湯(サンラータン)		\$380
豆仁牛肉羹  Minced U.S. beef soup with green peas エンドウ豆と牛肉のとろみスープ		\$380
竹筴海鮮羹 Seafood soup with bamboo pith キヌガサタケと海鮮のとろみスープ		\$380
鳳梨苦瓜雞湯 Chicken soup with preserved pineapple and bitter gourd パイナップルとゴーヤの鶏スープ		\$380
廣東每日煲湯 Cantonese soup of the day 日替わり広東風煮込みスープ	\$120	\$420
鮮蚶鴨肉羹 Duck meat soup with oyster, mushrooms and bamboo shoots カキとアヒル肉のとろみスープ		\$420

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們
 All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
 Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
 上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

山珍海味 / Exquisite Delicacies / 山海珍味

每位 / Per person / お一人

松茸鮑魚海味湯 Double boiled chicken soup with matsutake, abalone, fish maw and sea whelk 松茸の珍味スープ	\$500
翡翠蔥燒海參 Braised sea cucumber with spring onion, garlic and green vegetables ナマコとレタスのねぎ煮込み	\$500
肉末乾燒海參 Braised sea cucumber with minced pork in soy bean paste ナマコと豚肉そぼろの豆板醬風味	\$700
碧綠蠔汁鮑片 Braised sliced abalone with vegetables and oyster sauce アワビと季節野菜の醤油煮込み	\$800
蠔皇花菇原隻鮑 Braised whole abalone with black mushrooms and premium oyster sauce アワビのオイスターソース煮	\$900
百花釀刺參(需預定) Braised thorn sea cucumber stuffed with minced prawn (please order in advance) マナマコのえびすり身詰め(要予約)	\$1,200



蠔皇花菇原隻鮑

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

游水海鮮 / Fresh Seafood / 活き海鮮

37.5公克 / gram / グラム

石斑魚 Garoupa ハタ	\$48
龍虎班 Long hu garoupa タマカイ(キロ)	\$52
活泉筍殼魚 Soon hock マーブルゴビー	\$70
黃斑(需預定) Yellow garoupa (please order in advance) 黄ハタ(要予約)	\$80
大沙公 Green crab ワタリガニ	\$85
波士頓龍蝦 Boston lobster ロブスター	\$150
七星斑(需預定) Red garoupa (please order in advance) スジアラ(要予約)	\$160

每只/each/お一つ

鮮鮑魚 Fresh abalone アワビ	\$120
-----------------------------	-------

有關料理方式請與現場服務人員洽詢

For the preparation method, please contact with service attendance.

料理方法についてはサービススタッフにお尋ねください

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

煲仔料理 / Claypot Cuisine / 土鍋料理

每份 / Per portion / お一つ

香菇臘腸雞煲仔飯 Cantonese pork sausage and chicken with mushrooms 椎茸と中華サラミの鶏肉土鍋ご飯	\$380
金銀腸粒煲仔飯 Cantonese pork sausage and liver sausage 豚肉サラミとレバーサラミの土鍋ご飯	\$380
豉汁排骨煲仔飯 Pork ribs with fermented black beans sauce トウチとスペアリブの土鍋ご飯	\$380
蟲草花海鮮雜菜煲 Braised mixed vegetables with seafood and cordyceps flower 野菜と海鮮と春雨の煮込みスープ	\$460
家鄉海鮮豆腐煲 Braised seafood with tofu and preserved tree seeds 揚げ豆腐と海鮮の破布子煮込み	\$480
沙茶冬粉明蝦煲 Braised king prawns with glass noodles and satay sauce 車えびと春雨の沙茶醬煮込み	\$480
沙茶雪花牛肉煲  Braised U.S. boneless beef spare ribs with enoki mushrooms, glass noodles in satay sauce 霜降り牛と春雨の沙茶醬煮込み	\$480
薑蔥雪花牛肉煲  Braised U.S. boneless beef spare ribs with spring onion and ginger 牛肉のねぎ生姜炒め	\$480
醬燒茄子龍膽魚球煲 Braised king garoupa fillet with eggplant and sweet soy bean paste タマカイフライとナスの甘みそ煮	\$520
鮑魚雞肉煲 Braised abalone and chicken with shallot and ginger アワビと鶏肉の土鍋煮	\$1,200

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

飯 / Rice / ご飯

每份 / Per portion / お一つ

薑米鹹魚雞粒炒飯

\$380

Fried rice with chicken, salted fish and minced ginger

塩漬け鯖と鶏肉のチャーハン

瑤柱蟹肉蛋白炒飯

\$380

Fried rice with crabmeat, egg white and dried scallop

干し貝柱とカニの卵白チャーハン

避風塘海鮮炒飯

\$420

Seafood fried rice with assorted seafood in XO spicy chili sauce ("Be Fang Tang" style)

避風塘風味の海鮮チャーハン (XO醬入り)



避風塘海鮮炒飯

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

麵 / Noodles / 麵

每份 / Per portion / お一つ

- | | |
|---|-------|
| 台灣紅燒牛肉麵 🇺🇸
Spicy U.S. beef shank and tendon noodles soup
with green vegetables
台湾風醬油風味の牛肉麵 | \$260 |
| 珍寶蝦乾豉油皇炒麵
Wok-fried Cantonese egg noodles with dried shrimps and soy sauce
干しえびともやしの広東風焼きそば | \$360 |
| 韭黃肉絲廣炒麵
Wok-fried Cantonese egg noodles with shredded pork,
bean sprout and yellow chives
黄ニラと豚肉の広東風焼きそば | \$380 |
| 鮑汁煨伊麵
Braised e-fu noodles with shredded pork,
mushrooms and abalone sauce
アワビソースの煮込み麵 | \$380 |
| 蕈菇乾炒牛河 🇺🇸
Wok-fried flat rice noodles with sliced U.S. beef,
mushrooms and bean sprout
しめじと牛肉の焼きフォー | \$420 |



韭黃肉絲廣炒麵

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください



嫩薑炒中卷 / 醬皇炒帶子



在地家常 / Local Delicacies / ご当地料理

每份 / Per portion / お一つ

安平鮮蚶香蔥煎蛋 Pan-fried egg omelet with "Anping" oyster and spring onion カキとねぎのオムレツ	\$280
椒鹽蒜酥溪蝦 Crispy-fried river shrimps with peanuts, garlic and fragranced salt and pepper にんにく入り川エビの中華風唐揚げ	\$280
鹹蛋翠涼瓜 Wok-fried bitter melon with salted egg 山苦瓜と塩漬け卵の炒め物	\$280
脆皮紅糟肉 Deep-fried pork belly with fragrant red rice and preserved red bean curd "Hakka style" 豚肉の紅麴揚げ	\$280
嫩薑炒中卷 Squid with young ginger and Chinese celery イカの生姜炒め	\$320
台式炒米粉 Fried rice noodles with pork, mushrooms and carrot 台湾式ビーフン	\$320
薑蔥松坂豚肉 Wok fried pork cheeks, ginger, spring onion 松坂豚肉のネギ生姜炒め	\$320
涼拌透抽 Poached squid with five spicy sauce ゆでイカの香味ソース	\$320
飄香三杯雞 Braised chicken with soy sauce, rock sugar and rice wine バジルと鶏肉のごま油風味	\$320
宮保珍蕈雞球 Wok-fried chicken with white shimeji and kung pao sauce 鶏肉としめじの甘辛炒め	\$360

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

每份 / Per portion / お一つ

芥蘭雪花牛肉 🇺🇸 Wok-fried boneless U.S. beef spare rib with kale カイランと雪花牛肉の炒め物	\$420
古法蒸龍膽下巴 Steamed sliced king garoupa jaw with shredded pork, mushrooms and soy sauce タマカイのカマの醤油蒸し	\$460
風味水煮牛 🇺🇸 Sliced boneless U.S. beef spare rib, beef broth, spicy chili oil 牛肉のピリ辛煮	\$480
油泡茼蒿龍膽球 Stir-fried king garoupa fillet with yellow chives 黄ニラとタマカイのつみれの炒め物	\$520
醬皇炒帶子 Wok-fried scallop with spicy chili sauce ホタテとアスパラガスのXO醬炒め	\$520



風味水煮牛

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
 Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

創意融合 / Innovative / クリエイティブの融合

每份 / Per portion / お一つ

家常滑豆腐 Braised tofu with bamboo shoots and mushrooms 揚げ豆腐の醤油煮込み	\$320
山楂咕啫肉 Crispy sweet and sour pork with fresh fruits 酢豚の山楂子(サンザシ)風味	\$360
鴨肉米粉湯 Rice noodles soup with roasted duck meat and yellow chives 鴨肉のスープビーフン	\$380
羊肚菌紅燒豆腐 Braised bean curd with moral mushrooms, sliced pork cheek and luffa アミガサタケと揚げ豆腐の醤油煮	\$380
牛肝菌煨伊府麵 Braised e-fu noodles with sliced sea whelk, porcini mushrooms and bamboo shoots キノガサダケの煮込み麵	\$380
大員海鮮粥 “Da Yuan” seafood congee 大員海鮮粥	\$380



山楂咕啫肉

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください



豐味焗螃蟹



土樓鮑汁海鮮飯

創意融合 / Innovative / クリエイティブの融合

每份 / Per portion / お一つ

蛤蠣金勾澎湖絲瓜 Braised "Penghu" luffa with clams and dried baby shrimp ハマグリと澎湖ヘチマとしめじの炒め物	\$420
土樓鮑汁海鮮飯 Fried rice with mixed seafood in oyster sauce "Fujian" style 福建風アワビソースの海鮮チャーハン	\$420
豉汁白玉蒸日本鮮貝 Steamed Japanese scallops with tofu and preserved black beans sauce 豆腐とホタテのトウチ蒸し	\$480
鳳梨脆蝦球 Wok-fried prawns with pineapple and mayonnaise パイナップル入りサクサクえびマヨ	\$480
火焰玫瑰蝦 Wok-fried prawns with red preserved bean curd sauce and flamed with kaoliang wine シナヌマエビの南乳ソース炒め 高粱酒フランベ	\$550
招牌脆皮炸雞(半隻/全隻) Deep-fried crispy chicken (half /whole) 丸鶏の唐揚げ(半羽/1羽)	\$500/\$980
豐味焗螃蟹(附粥) Cai Feng Lou special crab served with congee カニのにんにくと唐辛子炒め(ホタテ粥付き)	\$1,200
大員蟹雞粥 Chicken congee with green crab, Chinese celery and spring onion カニと鶏肉の中華粥	\$1,200

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
 Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください



素蟹黃嫩豆腐



千絲翡翠羹

健康養生 / Health / 菜食料理

每份 / Per portion / お一つ

糖醋素子排 Wok-fried Chinese fritter with sweet and sour sauce ポークリブもどきの甘酢炒め	\$280
素蟹黃嫩豆腐 Braised tofu with straw mushrooms and carrot sauce カニみそ豆腐もどき	\$280
季節時蔬 Wok-fried seasonal vegetables 季節の野菜炒め	\$280
香菇燴菜苗 Braised black mushrooms with seasonal vegetables 季節野菜の椎茸あんかけ	\$320
上海酸辣素湯 Hot and sour vegetarian soup "Shanghainese style" 野菜と豆腐の酸辣湯(サンラータン)	\$320
千絲翡翠羹 Shredded vegetables soup with black fungus and bamboo shoots 野菜とタケノコのとろみスープ	\$320
蠔皇雙菇廣炒麵 Fried noodles with mushrooms and vegetarian oyster sauce オイスター風味キノコの広東風焼きそば	\$360
紅燒香菇鮮筍 Braised black mushrooms with bamboo shoots 椎茸とタケノコの醤油煮込み	\$380
清炒蘆筍 Stir-fried asparagus アスパラのあっさり炒め	\$480
杞子山藥蘆筍 Wok-fried asparagus with yam and wolfberries 山芋とアスパラのクコの実炒め	\$480

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください



甜品



甜品 / Dessert / デザート

每位 / per person / お一人

薑汁嫩豆花 Soy bean curd with ginger syrup 豆花の生姜シロップ	\$70
蜂蜜龜苓膏 Herbal jelly with honey 亀ゼリーの蜂蜜がけ	\$80
椰汁桂花糕 Coconut cream cakes with sweet scented osmanthus jelly ココナッツ風味の桂花ゼリー	\$90
仿膳天山雪蓮露 Boiled snow lotus herb soup with white fungus 仿膳テンザン雪蓮口	\$120
芋香西米露 Sago with taro and coconut milk タロ芋とタピオカ入りココナッツミルク	\$120
楊枝甘露 Chilled mango cream soup with grapefruit, honeydew melon and sago ポメロとタピオカ入りマンゴースープ	\$120
養生芝麻糊 Sesame sweet soup 黒ごまのおしるこ	\$120
合時鮮水果 Seasonal fresh fruit 季節のフルーツ	\$130
古早味杏仁茶(附油條) Traditional almond sweet soup with Chinese fritter 昔ながらの杏仁茶(中華揚げパン付き)	\$160

每份 / Per portion / お一つ

蜜汁叉燒酥(3件) Baked honey glazed barbecued pork puff 蜂蜜風味のチャーシューパイ	\$130
--	-------

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

茶品 / Tea / お茶類

每杯 / Per cup / 1カップ

普洱茶 \$30
Pu-erh tea
プーアル茶

菊花茶 \$30
Chrysanthemum tea
菊花茶

香片 \$30
Jasmine green tea
ジャスミン茶

每壺 / Per pot / 1ポット

鐵觀音 \$160
Tieguanyin
鉄観音 (ウーロン茶)

東方美人 \$160
Pekoe oolong tea
東方美人 (ウーロン茶)

日月潭紅玉 \$180
Sun Moon Lake ruby tea
日月潭紅玉 (紅茶)

自帶茶葉酌收60元茶水費(限單種單壺)

B.Y.O. fee for tea: NT60 per type

茶葉持参のお客様にはお湯代として60元 (1ポット) いただきます

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください