

- 君品明蝦餃 NT\$680 /3 入
Palais de Chine Steamed King Prawn Dumplings
パレ・デ・シン特製車海老の蒸し餃子
- 鮑魚雞肉燒賣 NT\$780 /3 入
Steamed Chicken Dumplings Topped with Abalone
アワビ乗せ鶏肉シューマイ
- 春風得意腸 (需等待 30 分鐘) NT\$1,280 /6 入
Delightful Spring (Crispy Rice Paper, Lobster and Shrimp
Spring Rolls)
(takes 30 minutes to prepare)
クリスピーライスペーパーと海老、ロブスターのロール
(約 30 分お待ちいただきます)
- 福州蔥油餅 (需等待 30 分鐘) NT\$1,080 /3 入
Pan-Fried Scallion Cake (takes 30 minutes to prepare)
福州式蔥油餅 (約 30 分お待ちいただきます)

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NTD1,200/750ml、ハードリカー一本につき NTD2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

酥皮焗叉燒包

Baked Barbecue Pork Bun
チャーシュー入りメロンパン
產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan
豚肉產地: 台灣

NT\$380 / 1 入

金銀蛋蒜香苜菜餃

Steamed Chinese Spinach and Salty Egg Dumplings
ピータン、塩漬け卵とヒユナの蒸し餃子

NT\$480 / 3 入

蘿蔔絲酥餅 (需等待 20 分鐘)

Daikon Radish Puff Pastry (takes 20 minutes to prepare)
大根千切りのサクサクパイ (約 20 分間お待ちいただきます)

NT\$580 / 3 入

臘味蘿蔔糕

Pan-Fried Daikon Radish Cake with Minced Cantonese Sausage
廣東式腸詰入り大根餅

NT\$480 / 6 入

韭菜鮮蝦春捲

Deep-Fried Chinese Leek and Shrimp Spring Rolls
ニラと海老の春巻き

NT\$680 / 3 入

鮑魚鹹水餃

Deep-Fried Abalone Dumplings
アワビの揚げ餅

NT\$780 / 3 入

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 / 750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 / 1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NTD1,200/750ml、ハードリカー一本につき
NTD2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

主廚小炒

シェフズ・スペシャル
Chef's Special

金鑊炒龍筋

Wok-Fried Pork Tendon with Bell Peppers
豚スジとパプリカの辛味炒め

NT\$1,280/ 例

重慶水煮牛

Boiled Beef in Hot Pepper Sauce

激辛牛肉の水煮

産地: 美國 / Beef Source: U.S.

牛肉産地: アメリカ

NT\$1,480/ 例

宮保乾坤袋

Wok-Fried Kung Pao Frog Maw

カエルの胃袋と唐辛子の炒め

NT\$1,080/ 例

麻辣跳跳雞

Extra Spicy Boneless Fried Chicken

激辛鶏から揚げ

NT\$1,280/ 例

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

日本吉品澹心鮑 二十四頭 NT\$14,800/ 每粒 / Each
(預定 4 天)

Braised Japanese Abalone 24 head (Requires 4 days advance notice)

日本産アワビ 二十四頭 (4 日前までにご予約下さい)

産地：日本岩手縣 / Abalone Source:Iwate Prefecture, Japan

アワビ産地：岩手県

日本原條刺參拑花菇 NT\$3,880/ 位 / per person

Braised Japanese Sea Cucumber and Shiitake Mushroom

ナマコと花しいたけの煮込み

産地：日本北海道 / Sea Cucumber Source:Hokkaido, Japan

ナマコ産地：北海道

吉品四頭鮑魚拑鵝掌 NT\$4,880/ 位 / per person

Braised Abalone(4 head) and Goose Foot

アワビ (四頭) とガチョウ爪の煮込み

吉品五頭鮑魚拑鵝掌 NT\$3,880/ 位 / per person

Braised Abalone(5head) and Goose Foot

アワビ (五頭) とガチョウ爪の煮込み

吉品八頭鮑魚燴海參 NT\$2,880/ 位 / per person

Braised Sea Cucumber and Abalone(8 head)

ナマコとアワビ (八頭) の煮込み

雞茸官燕 NT\$5,880/ 位 / per person

Edible Bird's Nests Soup with Ground Chicken

燕の巣と鶏挽肉のスープ

濃湯燒官燕 NT\$5,880/ 位 / per person

Double Boiled Chicken Soup with Edible Bird's Nests

燕の巣の鶏肉スープ

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 / 750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 / 1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NTD1,200/750ml、ハードリカー一本につき NTD2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

明爐廣式燒臘類

廣東式炙り焼き
Cantonese Barbecue

火焰片皮鴨四吃 (需預訂) NT\$5,880 每隻 / 一羽 / Whole
Cantonese Style Crispy Roast Duck Course
(Requires advance notice)
廣東式羅斯鴨烤四吃 (前もってご予約ください)

先知鴨二吃 (需預訂) NT\$3,880 每隻 / 一羽 / Whole
Crispy Roast Baby Duck
(Requires advance notice)
子アヒルの炙り焼き (前もってご予約ください)
包含: 二吃 鴨架粥 或 酸菜鴨架湯 或 避風塘鴨架 擇一
Includes your choice of Duck Porridge or Duck Soup
or Spicy Wok-Fried Duck Bone with Garlic.
お好みの料理一品が含まれております。下記三種類よりお選びください:
アヒルがらのお粥、アヒルがらのスープ、アヒルがらの辛味ニンニク炒め。

頤宮叉燒皇 (需預訂) NT\$4,680/ 例
Le Palais Signature Barbecue Pork
(Requires advance notice)
ル・パレ特製チャーシュー (前もってご予約ください)
產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan
豚肉產地: 台灣

化皮燒乳豬 (需預訂) NT\$1,880/ 例
Roast Suckling Pig
(Requires advance notice)
子豚の炙り焼き (前もってご予約ください)
產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan
豚肉產地: 台灣

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 / 750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 / 1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per
bottle/1000 ml.
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき
NT\$2,000/1000ml。
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

廣東老火例湯

NT\$2,380/ 盅 /Pot

Double Boiled Daily Soup

日替わりスープ

產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地: 台灣

羊肚菌竹筴燉菜膽

NT\$1,680/ 位 /per person

Morels and Bamboo Piths Soup with Baby Chinese Cabbage

アミガサタケとキノガサダケのわわ菜入りスープ

厚花膠燉濃湯

NT\$3,880/ 位 /per person

Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw

鰾の鶏肉スープ

花膠瑤柱羹

NT\$980/ 位 /per person

Fish Maw Soup with Conpoy

ホタテ貝柱と鰾のスープ

松茸干貝燉百合

NT\$2,180/ 位 /per person

Pine Mushroom Soup with Scallop Muscle and Lily Bulb

貝柱とユリ根のマツタケスープ

頂湯燉原只鮑 (35頭) (預定3天)

NT\$3,880/ 位 /per person

Abalone in Cantonese Clear Soup(35head)

(Requires 3 days advance notice)

アワビの頂湯スープ (三十五頭) (3日前までにご予約下さい)

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NTD1,200/750ml、ハードリカー一本につき NTD2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

海鮮類及作法

海鮮料理 お好みの調理法でご提供
Seafood with Your Cooking Choice

沙母
Ghost Crab
スナガニ
NT\$200/ 每兩 /per 37.5 g

處女蟳
Gazami Crab
ガザミ
NT\$200/ 每兩 /per 37.5 g

鮮鮑魚
Fresh Abalone
アワビ
NT\$1,080/ 每粒 /Each

龍蝦
Lobster
ロブスター
NT\$400/ 每兩 /per 37.5 g

七星斑
Leopard Coral Grouper
ユカタハタ
NT\$300/ 每兩 /per 37.5 g

筍殼魚
Marble Goby
マーブルゴビー
NT\$280/ 每兩 /per 37.5 g

龍虎斑
Tiger Giant Grouper
ハタ
NT\$250/ 每兩 /per 37.5 g

烹調方式：蒸、炒、煎、炸、上湯、椒鹽、薑蔥
醬汁：醬油、蒜茸、X.O. 醬

Cooking Choices：Steaming, Pan-Fried, Sauteing, Deep-Fried, Cream Sauce,
Salt & Pepper, Ginger & Scallion

Sauce Choices：Soy Sauce, Chopped Garlic, X.O. Sauce

お好みの調理法をお選び下さい：醬油蒸し、薬味炒め、素焼き、揚げ物、バター入り上湯、塩胡椒、生姜ネギ

お好みのソースをお選び下さい：醬油、刻みニンニク、XO 醬

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NTD1,200/750ml、ハードリカー一本につき NTD2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

- | | |
|---|--------------|
| 羊肚菌炒蝦球
Stir-Fried Prawns and Morels
アミガサタケと車海老の炒め | NT\$3,680/ 例 |
| 翡翠炒虎斑球
Stir-Fried Grouper Filet with Vegetables
ハタと野菜の炒め | NT\$2,980/ 例 |
| 蝦籽海鮮豆腐煲
Braised Seafood and Tofu with Shrimp Sauce
海鮮と豆腐の土鍋 | NT\$2,980/ 例 |
| 秘製粉絲蝦煲
Braised Prawns and Glass Noodles
車海老と春雨の土鍋 | NT\$1,980/ 例 |
| 薑蔥爆蝦球
Stir-Fried Prawns with Ginger and Scallion
車海老とネギ、生姜の炒め | NT\$2,980/ 例 |
| 椒鹽蟹鉗
Spicy Crab Claw with Salt and Pepper
カニ爪の塩こしょう辛味仕立て | NT\$3,280/ 件 |

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

肉品類

鶏肉、肉料理
Meat

山楂骨

NT\$2,680/ 例

Stir-Fried Pork Ribs with Chinese Hawberry
スペアリブのサンザシ仕立て
産地:台湾 / Pork Source:Taiwan
豚肉産地:台湾

陳醋五花骨

NT\$1,980/ 例

Stir-Fried Pork Ribs with Vinegar Sauce
スペアリブの陳年酢仕立て
産地:台湾 / Pork Source:Taiwan
豚肉産地:台湾

君品吊燒炸子雞 (需預訂)

NT\$1,580/ 半隻 /Half

Crispy Deep-Fried Chicken
(Requires advance notice)

NT\$2,980/ 一隻 /Whole

鶏のバリバリ素揚げ (前もってご予約ください)

豆豉爆日本和牛 (4.5oz/ 菲力)

NT\$8,800/ 例

Stir-Fried Wagyu Beef with Black Beans (4.5oz / Tenderloin)
和牛のトウチ炒め (4.5oz / テンダーロイン)
産地:日本鹿児島縣 / Beef Source:Kagoshima Prefecture, Japan
牛肉産地:鹿児島県

蒜片爆日本和牛 (纽约客)

NT\$6,880/ 例

Stir-Fried Strip Loin Wagyu Beef with Garlic
和牛ニューヨークストリップのニンニク炒め
産地:日本鹿児島縣 / Beef Source:Kagoshima Prefecture, Japan
牛肉産地:鹿児島県

乾葱豆豉雞煲

NT\$1,480/ 例

Stir-Fried Chicken with Scallion and Black Beans
鶏のネギとトウチ炒め

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき
NT\$2,000/1000ml。
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

青菜、豆腐類

野菜、豆腐料理
Vegetables & Tofu

肉鬆雲耳燜絲瓜

NT\$880/例

Braised Loofah with Ground Pork and Wood Ear Mushrooms

ヘチマとキクラゲ、豚挽肉の蒸し煮

產地:台湾 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地:台湾

野菌上湯浸娃娃菜

NT\$980/例

Braised Baby Chinese Cabbage and Mushrooms in Broth

わわ菜ときのこの上湯仕立て

蒜子小魚炆萵菜

NT\$980/例

Braised Chinese Spinach with Whitebait and Garlic

ヒユナとシラスのニンニク炒め煮

百頁菠A菜

NT\$880/例

Stir-Fried Baby Spinach, Garden Lettuce and Tofu Skin

湯葉、ホウレンソウとガーデンレタスの炒め

鮮百合玉耳炒西芹

NT\$880/例

Stir-Fried Lily Bulb with Wood Ear Mushrooms and Celery

ユリ根、キクラゲとセロリの炒め

雞火豆腐絲

NT\$1,380/例

Braised Julienne Tofu with Shredded Chicken and Ham

豆腐千切り、鶏とハムの細切りの炒め煮

蟹黃扒蘆筍

NT\$3,680/例

Braised Asparagus and Crab Roe

アスパラとカニ内子の炒め煮

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 / 750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 / 1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NTD1,200/750ml、ハードリカー一本につき NTD2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

麵餃類

チャーハン、麵類
Fried Rice& Noodles

廣式斑球炒麵 (虎斑魚片 6 片) NT\$2,980/ 例
Cantonese Fried Noodles with Grouper Filet (6 pieces)
広東式ハタ焼きそば (ハタの切り身 6 枚)

揚州炒飯 NT\$980/ 例
Wok-Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork
海老とチャーシューのチャーハン
産地:台湾 / Pork Source: Taiwan
豚肉産地:台湾

強哥炒米粉 NT\$1,980/ 例
Wok-Fried Rice Noodles with Crab Meat and Eggs
シェフ特製炒めビーフン

榨菜牛鬆爆米粉 NT\$1,980/ 例
Deep-fried Rice Noodles with Spicy Mustard Stem
and Ground Beef
ザーサイと牛肉そぼろの揚げビーフン
産地:日本鹿児島縣 / Beef Source:Kagoshima Prefecture, Japan
牛肉産地:鹿児島県

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per
bottle/1000 ml.
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき
NT\$2,000/1000ml。
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

- | | |
|---|--------------|
| 鎮店馬拉糕
Cantonese Sponge Cake
マーラーカオ (中華風蒸しパン) | NT\$380/ 1 入 |
| 原味蛋塔 (需等待 30 分鐘)
Baked Egg Tart (takes 30 minutes to prepare)
エッグタルト (約 30 分間お待ちいただきます) | NT\$680/ 3 入 |
| 爆漿芝麻球 (需等待 30 分鐘)
Sesame Balls (takes 30 minutes to prepare)
ゴマ団子 (約 30 分間お待ちいただきます) | NT\$480/ 3 入 |
| 炸豆腐奶 (需等待 20 分鐘)
Deep-Fried Cheese Pastry (takes 20 minutes to prepare)
チーズの包み揚げ (約 20 分間お待ちいただきます) | NT\$480/ 1 入 |
| 奶黃流沙包
Steamed Custard Buns
とろとろカスタード饅頭 | NT\$380/ 3 入 |
| 澳門老店杏仁茶
Almond Milk
杏仁茶 (杏仁のお汁粉) | NT\$580/ 1 入 |
| 芝麻奶凍
Sesame Panna Cotta
黒ゴマパンナコッタ | NT\$480/ 1 入 |
| 現磨核桃露
Sweetened Walnut Soup
クルミのお汁粉 | NT\$580/ 1 入 |
| 杏仁奶酪
Almond Tofu
なめらか杏仁豆腐 | NT\$480/ 1 入 |

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 / 750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 / 1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NTD1,200/750ml、ハードリカー一本につき NTD2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい