



營業時間

午餐時段

11:30 AM — 14:00 PM 假日用餐時間為90分鐘
(最後點餐時間 13:30)

晚餐時段

17:30 PM — 21:00 PM 假日用餐時間為90分鐘
(最後點餐時間 20:30)

假日、國定假日及連續假日 全天候供應

Wifi Password / 065838383



南科贊美酒店

每人酌收茶資 NTD.30，未滿六歲兒童不收費。

Tea Is Charged At NTD.30 Per Person. No Charge For Children Under 6 Years Old.

お茶代お一人様 NTD.30、6 歳以下無料。

茶飲分為 烏龍 / 香片 / 菊花 / 普洱

茶資 NTD.50/每位，即可選擇以下嚴選茶葉

南投鹿谷一林三十六特選茶葉

荔韻烏龍、台灣綠茶、高山金萱

同桌用餐限選擇同價位茶飲。

凍 頂 頭 茗 顯 生 息

早在 1855 年，清朝林鳳池人將三十六心烏龍茶之茶苗傳至台灣鹿谷第一代師林三顯同氏宗親林舉人手中接獲三十六烏龍茶苗之始，將之成功栽種於環境適宜的頂山，此後頂烏龍茶的頭茗傳奇展開。林三十六為凍頂山傳奇的第七代，而其所創作的茶業品牌，擁有深厚的栽茶與作茶驗，更冀希透過品牌與產品體現頂湯的美好、葉的珍貴與茶人的故事。

一般茶葉要得到特等獎實屬不易，更何況是三次特等獎！分別在不同時期，攜獲三個不同主審的味覺、嗅覺，此可見在鹿谷茶葉王國中其製茶焙茶的功夫是頂級中的頂級，堪「三冠王」的世界級茶農。

The Qing Dynasty Xianfeng years in 1855, Lugu Lin Fengchi went to Fujian to test, when returning home, brought 36 green oolong tea seedlings from Wuyishan, 12 of which were planted by Lin Sanshan at the Qilin Pool, Dong Ding Mountain. The earliest is the tea farmer in the area of the Dong Ding Mountain top, which is sold as an armored tea and is also known as the "Dong Ding Oolong".

邀 您 一 同 品 茗



林三十六
DIVINE
DONG DING

KTV 包廂歡唱每人餐飲低消 NTD.330

一般包廂 NTD.500 / 每小時、大包廂 NTD.800 / 每小時。

*The Minimum Order Per Person In The Ktv Box Is NTD.330,
Generally Box Fee Of NTD.500 / HR, Big Box Fee Of NTD.800 / HR Will Be Charged.*

カラオケ最低消費額お一人様 NTD.330、一般的カラオケボックス費 NTD.500(一時間)、
大きいカラオケボックス費 NTD.800(一時間)。

本菜單所列之金額，內用需另收 10% 服務費。

For The Amount Listed In This Menu, 10% Service Charge Will Be Charged For Here.

メニューに記載している金額、店内食事で 10% のサービス料金が請求されます。

本餐廳提供刷卡服務。

This Restaurant Provides Credit Card Service.

本レストランではクレジットカードが使えます。ご利用下さいませ。

禁帶外食，攜帶外食者酌收清潔費 NTD.2000 / 每桌。

*Outside Food And Drinks Are Forbidden,
And Those Who Bring Outside Food And Drinks Will Be Charged A Cleaning Fee Of NTD.2,000 Per Table.*

本レストランではクレジットカードが使えます。ご利用下さいませ。

自備酒水者酌收開瓶費 NTD.300 / 瓶，包廂 NTD.600 / 瓶。

*Those Who Bring Their Own Drinks Will Be Charged NTD.300 / Bottle
For Bottle Opening and NTD.600 / Bottle For Box.*

自分で飲み物を持参の方は、ホールでお持ち込み料金は NTD.300 / ボトル、
個室 NTD.600 / ボトル。

(嘔吐者須收清潔費 3000 元)

室內全面禁止吸菸 (含包廂)，若有需求請至室外吸菸區。

Smoking Is Strictly Prohibited Indoors (Including Box). If Necessary, Please Go To The Outdoor Smoking Area.

屋内 (個室を含む) での喫煙は禁じられています。必要な場合は屋外の喫煙所をお願いします。

(室内吸菸者酌收 NTD.3,000 清潔費；包廂吸菸者，需負擔該日 8 小時之包廂承租費用)

假日或客滿時用餐時間限 1.5 小時。

The Dining Time Is Limited To One And A Half Hours On Holidays Or When Full.

休日または満席の場合、食事時間は 1.5 時間に制限されます。

若有任何爭議，虹橋港式飲茶保留最終決定權。

In Case Of Any Dispute, Hong Kong Style Yum Cha Reserves The Right Of Final Decision.

紛争が発生した場合、虹橋港式飲茶は最終決定権を持っています。



本店皆使用國產豬肉
We use Taiwan pork.



本店皆使用澳洲牛肉
We use Australian Beef.



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類



經典火焰片皮鴨三吃/四吃

Cherry Valley Roasted Duck Cuisine
チェリーバレーの鴨のロースト料理



芋頭西米露

Taro Coconut milk with Sago
タロイモココナッツタピオカミルク



招牌小籠湯包

Pork Xiaolongbao-signature dish
蒸し湯包



臘味蘿蔔糕

Preserved Meat with Turnip Cake
腊肉入り大根モチ



富貴鳳梨蝦球

Deep-Fried Shrimp Balls with Pineapple
エビフライボールパイナップル添え



黑金流沙包

Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun
トロトロ卵黄入り黒パン



大理石芝麻包

Marble Steamed Sesame Bun
マーブル胡麻まんじゅう



廣州炒香米

Fried Rice In Cantonese Style
広東風チャーハン



臘味三漾拼

Barbecue Platter- Three Items
バーベキュー盛り合わせ - 3 品目



木桶豆腐花

Smooth Tofu Pudding in Wooden Basket
木製バスケット入り豆腐プリン

WINE MENU



飲品 Drink

【自行攜帶者·本館酌收開瓶費500元/桌】

蔓越莓汁 / 柳橙汁

Cranberry juice / Orange juice

\$120 / 壺

無糖綠茶

Green tea

\$120 / 壺

啤酒 Beer

【自行攜帶者·本館酌收開瓶費500元/桌】

台灣經典啤酒

Taiwan beer

\$100 / 瓶

台灣金牌啤酒

Gold medal Taiwan beer

\$110 / 瓶

海尼根(大)

Heineken

\$130 / 瓶

高粱 Sorghum liquor

【自行攜帶者·本館酌收開瓶費500元/桌】

38度 金門高粱

38% KINMEN KAOLIANG

\$1,100 / 750ml

58度 金門高粱

58% KINMEN KAOLIANG

\$1,300 / 750ml

紅酒 Red Wine

【自行攜帶者·本館酌收開瓶費500元/瓶】

西班牙格蘭地莊園DO紅葡萄酒

LA CASA GRANDE

\$850 / 750ml

※未成年請勿飲酒 ※本館禁止攜帶外食 ※以上價格不含10%服務費

約翰走路 12年黑牌調和威士忌 Johnnie Walker Black Label 12 Years Old	\$1,320 / 700ml
約翰走路 15年綠牌調和威士忌 Johnnie Walker Green Label 15 Years Old Blended Malt Scotch Whisky	\$1,800 / 700ml
約翰走路 & XR 21年調和蘇格蘭威士忌 Johnnie Walker 21 YO Blended Scotch Whisky	\$4,200 / 700ml
格蘭菲迪 12年斯貝塞單一純麥威士忌 Glenfiddich 12 Years Old Double Wood Speyside Single Whisky	\$1,680 / 1000ml
格蘭菲迪 15年斯貝塞單一純麥威士忌 Glenfiddich 15 Years Old Solera Speyside Single Malt Scotch Whisky	\$2,000 / 700ml
亞伯樂 12年雙桶熟成斯貝塞單一純麥威士忌 Aberlour 12 Years Old Double Cask Matured Speyside Single Whisky	\$1,900 / 700ml
詩貝 總裁珍藏單一純麥威士忌 Spey Chairman Choose Single Malt Scotch Whisky	\$1,800 / 700ml
蘇格登 格蘭奧德雪莉桶12年高地單一純麥威士忌 Singleton Of Glen Ord 12 Years Old Sherry Cask Highland Single Whisky	\$1,900 / 700ml
蘇格登 格蘭奧德雪莉桶15年高地單一純麥威士忌 Singleton Of Glen Ord 15 Years Old Sherry Cask Highland Single Whisky	\$3,000 / 700ml

皇家禮炮 蘇格蘭斯貝賽調和威士忌 \$5,000 / 700ml
Royal Salute Blended Scotch Whisky

慕赫 12年單一純麥威士忌 \$1,800 / 700ml
Mortlach 12 YO Single Malt Scotch Whisky

慕赫 16年單一純麥威士忌 \$3,200 / 700ml
Mortlach 16 Years Old Single Malt Scotch Whisky

格蘭傑12年 Lasanta 雪莉桶單一麥芽蘇格蘭威士忌 \$1,500 / 700ml
Glenmorangie Lasanta Sherry Cask Finish 12 Year Old Single Malt Scotch Whisky

大摩 15年單一純麥威士忌 \$4,000 / 700ml
The Dalmore 15Y Single Malt Scotch Whisky

軒尼詩 V.S.O.P 千邑白蘭地 \$2,750 / 700ml
Hennessy V-S-O-P Cognac

軒尼詩 X.O.千邑白蘭地 \$7,000 / 700ml
Hennessy X·O Cognac

虹橋嚴選

建議

4-6 人食用

|| Cherry Valley Roasted Duck Cuisine
in Shanhu Local Flavored

善化の地元風味のチェリーバレー
のローストダック料理



在地 胡麻鴨 片啤

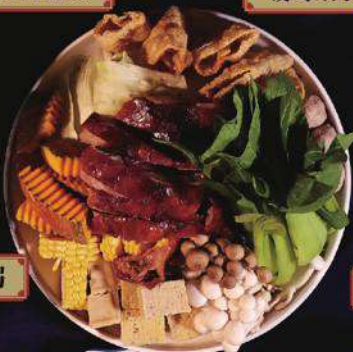


干鍋啤酒鴨骨煲

暖冬麻香鴨架鍋



冬菜鴨絲生滾粥



旺菜鴨鬆生蘿蔬



果漾片皮鴨佐芝麻餅皮



南科贊美酒店創立以來一直致力於推廣臺灣文化與在地農產品。主廚精心巧妙將善化特產「黑芝麻」及善化啤酒廠的「臺灣特選啤酒」融入經典人氣料理—火焰片皮鴨，打造全新的「在地火焰胡麻片啤鴨四吃」！

善化「黑芝麻」以高營養價值聞名，富含鐵質維持血紅素運作，同時促進良好睡眠品質。其香氣濃醇，不論是現榨芝麻餅皮還是油麻烹飪的食物，皆帶有獨特風味。

超過120年釀酒歷史的經典臺灣啤酒，選用特殊麥芽與多元釀製技術，成就深刻濃郁口感，亦是善化之行不可錯過的經典風味。

「在地火焰胡麻片啤鴨四吃」將引領您走進一場口感的璀璨旅程。賓客只需靜坐，便可沉浸在烤鴨香、啤酒香、胡麻香的迷人氛圍中，回味無窮。

NTD 3,580

在地胡麻片啤鴨 一鴨四吃

需至少於一天前預訂，依現場數量為準

● 果漾片皮鴨佐芝麻餅皮 *Sliced Duck Meat and Skin Wrappd with Seasonal Friut and Black Sesame Crust*

選用特製芝麻手工餅皮，蘊含香氣，搭配蘋果片和起司，蘸上私房胡麻醬，口感濃郁卻不膩口。

● 旺萊鴨鬆生蘿蔬 *Diced Duck with Diced Pineapple and Coriander*

關廟酸甜鳳梨丁、鴨鬆、油條炒快火。搭配鮮脆生菜，凸顯師傅功力，層次豐富的口感令人食指大動。

● 冬菜鴨絲生滾粥 *Congee with Shredded Duck and Preserved Vegetables*

冬菜與櫻桃鴨肉切絲，小火熬粥，濃郁鹹粥搭配櫻桃鴨肉絲，再點綴櫻花蝦米，一口接一口美味。

● 干鍋啤酒鴨骨煲 *Duck Bone Pot with Taiwan Beer*

台灣啤酒經典特殊麥芽香氣融入熬煮的鴨架中，肉骨與啤酒香巧妙融合，濃郁鍋氣十足。

● 暖冬麻香鴨架鍋(附菜盤) *Duck Bone Soup with Sesame Oil Side dish: Vegetable Platter*

善化芝麻精華製成的芝麻油，附上清爽蔬菜火鍋盤。湯頭以經典臺灣啤酒和櫻桃鴨架熬煮，香氣交融，令人垂涎。

二擇

虹橋嚴選

4-6 人食用

Cherry Valley
Roasted Duck Cuisine

アヒルの炙り焼き

火焗 片皮鴨



避風香蒜鹹酥鴨

冬菜筍片鴨架鍋

XO醬爆鴨絲佐生蘿

經典片鴨佐百匯鮮果

圖片僅供參考，實際依現場為準



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

「櫻桃鴨」原屬於中國華北地區的「北京鴨」品種，而後北京鴨傳入歐洲，在「櫻桃谷牧場 (Cherry Valley Farms Limited)」這個養鴨場品牌的培育及品種改良技術下，將北京鴨育種成油脂均勻分布、肉質細嫩肥美的櫻桃鴨。

虹橋港式飲茶堅持選用品質優良、3 公斤以上之櫻桃鴨，細嫩肉質、油脂均勻分佈，透過多道的繁複工序，將秘製醬料醃製入味。

上桌前再淋上 58° 金門高粱酒，透過酒精的揮發帶出多餘的油脂，並鎖入高粱獨特的香氣，而火烤後，帶著脆皮卻又肥而不膩的多重口感，絕對是視覺、嗅覺與味覺的三重享受！

NTD 2,580

一鴨四吃

須提前一天做預定，依現場數量為準

一鴨三吃

須提前一天做預定，依現場數量為準

● 經典片鴨佐百匯鮮果 *Sliced Duck Meat and Skin Wrapped with Seasonal Fruit*
(附手工麵皮/升等 芝麻餅皮 加價 \$ 99)

可選擇經典麵皮或芝麻麵皮，包裹新鮮水果及起司片與剛剛片下的火焰鴨肉，一口咬下果香與火焰鴨肉的酒香、油香氣化在口中，成為經典。

● XO 醬爆鴨絲佐生蘿 *Stir-fried shredded duck with XO sauce and lettuce*

鮮脆的生菜包著香氣四溢的 XO 醬鴨絲，內含鴨肉絲搭配豆干、香菇、豆芽、洋蔥與 XO 醬拌炒，吃起來非常清爽不膩，讓人一口接著一口。

● 筍香冬菜鴨架鍋 *Duck Bone Soup with Preserved Vegetables and Bamboo Shoots*

去下的鴨架骨搭配冬菜筍片以小火燉煮成濃郁的鮮湯，提出蔬菜與鴨架骨的鮮甜味，一定讓你回味無窮。

NTD 3,080

● 避風椒鹽炒鴨骨 *Stir-Fried Duck Bone with Salt and Pepper*

部分鴨架骨搭配乾辣椒與密醬用大火爆炒，撲鼻而來的香氣讓人食指大動，是許多愛好烤鴨的民眾不容錯過的一道菜。

虹橋嚴選

吉品乳豬三吃



Roasted Suckling Pig Cuisine
in Three Ways

子豚丸焼き
(三種類の調理方法)

建議

8-10 人食用

NTD 8,800



炭火炙燒

油脂醇厚



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

金牌乳豬富貴方 (生菜包 / 四方皮)

Sliced Crispy Roasted Suckling Pig

子豚のカリカリローストのスライス

(蜜汁火腿)

*Honey Glazed Ham Wrapped in
(fluffy mouth-shaped bun/ lettuce)*

ハニーグレイズハム包み



三杯乳豬件

Roasted Suckling Pig with Three Cups Sauce

子豚のロースト3カップソース添え

(砂糖/芝麻粉/甜麵醬) 脆皮蜜糖沾

*Crispy Honey Glazed Suckling Pig with
クリスピーハニーグレイズ子豚と*

Sugar/Sesame Powder/Sweet Bean Sauce

砂糖/ごま粉/甜麵醬



椒鹽酥香龍豚骨

Roast Suckling Pig with Salt and Pepper

子豚の炙り焼き
(味付: 塩コショウ)

※ 須提前三天做預定・依現場數量為準



臘味雙漾拼

NTD 480

Barbecue Platter- Two Items

燒豚 2 品盛合せ



臘味三漾拼

NTD 590

Barbecue Platter-Three Items

燒豚 3 品盛合せ

蜜汁叉燒豚

NTD 480

Chinese Preserved Pork with Honey Sauce

蜂蜜ソース焼き豚

吊烤櫻桃鴨

NTD 660

Roasted Cherry Valley Duck in Cantonese Style

チェリーダック広東風炙り焼き

玫瑰滷油雞

NTD 480

Braised Chicken with Chinese Wine Sauce

チキンのワインソース煮込み



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

**富貴乳豬方 (附麵皮)**

NTD 880

Crispy Roasted Suckling Pig Wrapped with fluffy mouth-shaped bun

子豚のかりかりローストを口型のふわふわパンズで包みました

**蒜子脆皮雞 (半隻)**

NTD 680

*Crispy Fried Chicken with Garlic*クリスピーフライドチキン
ガーリック添え**五味芥末冰卷**

NTD 480

Mustard Squid Rolls with Spicy Tomato Sauce

からしイカロール スパイシートマトソース添え

紹興醉雞腿

NTD 480

Boiled Drumstick then Soaked with Shao-hsing Wine Sauce

鶏もも肉の紹興酒浸け

**椒麻口水雞**

NTD 480

Saliva Chicken

ピリ辛よだれ鶏

**貴妃醉鮮蝦**

NTD 460

Boiled Shrimpy then Soaked with Shao-hsing Wine Sauce

エビの紹興酒浸け

千島魚卵沙律

NTD 360

Fish Roe Salad With Thousand Island Sauce

魚卵サラダ サウザンアイランドソース添え



宮保鍋粿雞球

NTD 320

Kung Pao Chicken Ball with Rice Crust
ケンパオ チキンボール ライスクラスト添え

松子碧綠雞球

NTD 320

Stir-Fried Chicken Ball with Pine Nuts
松の実入りチキンボール炒め



XO醬爆雞球

NTD 368

Stir-Fried Chicken Ball with XO Sauce
鶏団子の XO 醬炒め



黑椒蜜汁雞球

NTD 368

*Stir-Fried Chicken Ball
with Black Pepper and Honey Sauce*
鶏団子の黒コショウ蜂蜜ソース炒め



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

糖醋果漾咕咾肉

NTD 388

Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit
酢豚

京都靚子骨

NTD 388

Spare Ribs
スペアリブ

澄花漾子骨

NTD 340

Deep Fried Pork Ribs with Orange Sauce
ポークリブオレンジソース添え



尖椒炒肥腸

NTD 428

Stir-Fried Pig Intestine with Sweet Chili
豚腸のスイートチリ炒め

麻香松阪肉

NTD 488

*Stewed Pork Neck
with Sesame Oil and Fried Egg*
肩肉と卵のごま油炒め

蠔油芥蘭牛肉

NTD 388

Stir-Fried Beef and Chinese Kale with Oyster Sauce

牛肉と芥蘭のオイスターソース炒め

蔥香爆炒牛肉

NTD 368

Stir-Fried Beef with Green Onion and Garlic

牛肉のネギニンニク炒め



塔香蕃茄牛肉

NTD 388

Tomato Beef with Basil

牛肉のトマトバジル炒め



砂鍋黑椒牛仔骨

NTD 620

*Stewed Short Rib with Black Pepper Sauce
in Clay Pot*

ショートリブ黒胡椒ソースの土鍋煮込み



砂鍋黑椒牛仔骨



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類



避風塘草蝦 (四隻)

NTD 650

Fried Tiger Prawn in Typhoon Shelter Style
車海老のタイフーンシェルター風フライ



鍋粬京都蝦 (四隻)

NTD 580

Stir-Fried Shrimpy with Rice Crust And King Do Sauce
車海老のタイフーンシェルター風フライ



瑤絲芙蓉蟹腿

NTD 530

Steamed Eggs with Scallop and Crab Meat
ホタテとカニの蒸し卵



富貴鳳梨蝦球

NTD 550

Deep-Fried Shrimpy Balls with Pineapple
エビフライボールパイナップル添え



松子碧綠蝦球

NTD 550

Stir-Fried Shrimpy Balls with Pine Nuts
エビフライボールパイナップル添え



酸菜海皇魚片

NTD 740

Sliced Fish with Pickled Chinese Cabbage and Seafood
魚の切り身 白菜漬けと海鮮添え



薑蔥焗龍蝦

NTD 1,080

Roast Lobster with Ginger and Green Onion
ロブスターのロースト、生姜とネギ添え

扇貝 (四顆) NTD 420

Scallop
ホタテ貝



草蝦 (四隻) NTD 580

Tiger Prawn
車海老

九孔鮑魚 (四顆) NTD 630

Small abalone
小さなアワビ

清蒸時海魚 *Steamed Seasonal Fish*
旬の蒸し魚

- | | | | | |
|---|------|----------------------------|-----|------|
| ① | 大比目魚 | <i>Halibut</i> | NTD | 630 |
| ② | 鱸魚 | <i>Sea Bass</i>
(依現場為主) | NTD | 880 |
| ③ | 石斑 | <i>Grouper</i>
(依現場為主) | NTD | 1380 |

筍殼魚 (300-500克) NTD 80/兩

Marble Goby
マーブルハゼ

(需於最晚三天前預訂)

蒜鑽 / 松露 / 清蒸 / 剝椒

Garlic / Truffle / Steamed / Chopped Chili
にんにく/トリュフ/蒸し唐辛子/みじん切り唐辛子



紅燒虎掌鮑片

NTD 520

Braised Pork Tendon and Sliced Abalone

豚すじ煮込みと鮑のスライス

花醬牛仔骨/松阪豬

NTD 780

1. Beef Short Ribs with Italian Seasoning Sauce

2. Pork Neck with Italian Seasoning Sauce

1. 牛カルビのイタリアンシーズニングソース添え

2. 豚ネックのイタリアンシーズニングソース添え

江岸金沙豆腐粒

NTD 340

Fried Tofu With Salted Egg Yolk

油揚げ塩卵黄添え



避風塘大沙公

NTD 140/兩

Fried Giant Mud Crab in Typhoon Shelter Style

(需於最晚三天前預訂)

巨大マッドクラブのタイフーンシェルター風揚げ



松露蒜鑽澳花龍

NTD 1,280

Australian Spiny Lobster with Truffle and Garlic Sauce

オーストラリア産伊勢海老のトリュフとガーリックソース添え

金湯大排翅 (位上) NTD 880

Braised Shark's Fin in Superior Soup

高級フカヒレ煮込み



菜胆瑤柱雞燉翅 (位上) NTD 380

Braised Shark's Fin and Chicken Soup with Scallop and Vegetables

フカヒレと鶏肉の煮込み、ホタテと野菜のスープ



翡翠銀湖海皇羹 NTD 395

Seafood with spinach Thick Soup

海鮮ほうれん草の濃厚スープ

西湖蔥芽牛肉羹 NTD 395

Minced Beef Thick Soup with Egg White and Greens

牛ひき肉と卵白の野菜スープ



黑鑽蟲草燉雞盅 (位上) NTD 188

Stewed Chicken Soup with Cordyceps Militaris and Black Garlic

冬虫夏草と黒ニンニクのチキン煮込み

養生冬薏排骨盅 (位上) NTD 188

Stewed Spare Ribs Soup with white gourd and Barley

白ひょうたん大麦のスペアリブ煮込みスープ



港式珍饌佛跳盅 (位上) NTD 188

Steamed Assorted Meats in Chinese Casserole

中華鍋で蒸した肉の盛り合わせ



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類



塔香茄子煲

NTD 320

Eggplant and Basil in Clay Pot

ナスとバジルの土鍋煮



一品花雕雞煲

NTD 420

Braised Chicken with Huadiao Wine Sauce in Clay Pot

鶏肉の花雕酒ソース土鍋煮込み

清湯牛腩煲

NTD 540

Stewed Beef Brisket in Clay Pot

ブリスケットの土鍋煮込み



鮮蝦／鮮蟹粉絲煲

NTD 540

Shrimp and Bean Vermicelli in Clay Pot / Crab and Bean Vermicelli in Clay Pot

エビ春雨の土鍋煮込み／カニ春雨の土鍋煮込み



五更腸旺煲

NTD 360

Braised Pig Intestine and Duck Blood Pot

豚腸と鴨血の煮込み鍋



海鮮豆腐煲

NTD 540

Braised Seafood and Tofu Pot

海鮮煮込み豆腐鍋



蒜炒鮮時蔬 *Stir-Fried Seasonal Vegetables with Garlic*

季節野菜のニンニク炒め

- | | | | | |
|---|-----|----------------------|-----|-----|
| ① | 空心菜 | <i>Water Spinach</i> | NTD | 198 |
| ② | 高麗菜 | <i>Cabbage</i> | NTD | 198 |
| ③ | 青花菜 | <i>Broccoli</i> | NTD | 248 |

腐乳炒時蔬 *Stir-Fried Seasonal Vegetable with Fermented Bean Curd*

季節野菜の腐乳炒め

- | | | | | |
|---|-----|----------------------|-----|-----|
| ① | 空心菜 | <i>Water Spinach</i> | NTD | 200 |
| ② | 高麗菜 | <i>Cabbage</i> | NTD | 200 |
| ③ | 青花菜 | <i>Broccoli</i> | NTD | 240 |

金沙野田園 *Stir Fried Seasonal Vegetable with Salted Egg Yolk*

季節野菜の塩漬け卵黄和え

- | | | | | |
|---|-----|-----------------------------|-----|-----|
| ① | 杏鮑菇 | <i>King Oyster Mushroom</i> | NTD | 260 |
| ② | 山苦瓜 | <i>Bitter Gourd</i> | NTD | 290 |
| ③ | 高麗菜 | <i>Cabbage</i> | NTD | 260 |



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

蠔油冬菇芥蘭

NTD 298

Stir-Fried Dried Mushroom and Chinese Kale with Oyster Sauce

干し椎茸と芥蘭のオイスターソース炒め



XO 櫻蝦高麗菜

NTD 298

Stir-Fried Sergestid Shrimpy and Cabbage with XO Sauce

エビとキャベツの XO 醬炒め



樹子炒水蓮

NTD 258

Stir-Fried White Water Snowflake with Cordia Seeds

白水スノーフレークとコルディア種子の炒め



山藥白果蘆筍

NTD 398

Stir-Fried Asparagus with Ginkgo Nuts

アスパラの銀杏炒め



乾煸四季豆

NTD 298

Dry-Fried Green Beans with Ground Pork and Garlic

揚げインゲンの豚ひき肉とニンニク添え



蟲草娃娃菜

NTD 258

Braised Baby Chinese Cabbage and Cordyceps

ベビー白菜と冬虫夏草の煮込み

干炒牛肉河粉



干炒叉燒河粉



生牛肉炒香米



福州煨炒香米



干炒海鮮河粉



味美飄香 極選大火燴炒飯麵



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類



福建海鮮炒香米

NTD 368

Fried Rice in Fuzhou Style

福州風チャーハン



廣東炒香米

NTD 298

Fried Rice In Cantonese Style

廣東風チャーハン



廣東海鮮炒麵

NTD 468

Fried Noodles with Seafood

廣東風海鮮焼きそば

生牛肉炒香米

NTD 298

Fried Rice with Beef

牛肉チャーハン

干炒河粉 *Fried Rice Noodles*

フォー炒め

① 牛肉 *Beef* NTD 368② 叉燒 *Chinese Preserved Pork* NTD 368③ 海鮮 *Seafood* NTD 468

大沙公砂鍋粥

NTD 140/兩

Giant Mud Crab Congee in Clay Pot

(需於最晚三天前預訂)

ベビー白菜と冬虫夏草の煮込み



鮑粒海鮮粥

NTD 420

Seafood and Sliced Abalone Congee

アワビシーフード粥

雞蓉玉米粥

NTD 280

Minced Chicken and Corn Congee

鶏ひき肉コーン粥

港式點心

Hong Kong style Dim Sum

道地港式點心
星級主廚手工包製





推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類



鮑魚皇燒賣 (二顆)

NTD 238

Abalone Shaomai
アワビシュウマイ



黑金流沙包 (三顆)

NTD 168

Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun
トロトロ卵黄入り黒パン



上海生煎包 (六顆/每日限量) NTD 188

Shanghai Pan-Fried Bun
上海揚げパン

大理石芝麻包 (三顆)

NTD 168

Marble Steamed Sesame Bun
マーブル胡麻まんじゅう



鮮蝦如意卷 (三顆)

NTD 168

Steamed Fresh Shrimp Roll
新鮮なエビの蒸しロール



黑麻鮮蠔酥 (二條)

NTD 248

Black Sesame Fresh Oyster Pastry
黒ごま生牡蠣のペースト



五彩米粿蝦 (三顆)

NTD 288

Rice Cracker Fried Prawn
サトウキビエビの唐揚げ

蒸籠點心

Steamed Dim Sum



海皇鮮蝦餃 (三顆)

NTD 188

Seafood and Shrimp Dumplings

エビ餃子



蟹黃蒸燒賣 (三顆)

NTD 138

Steamed Crab Roe Shiao mai

かに卵蒸し焼売



彩玉糯米丸 (三顆)

NTD 138

Sticky Rice Pearl Meatballs

エビシュウマイ



招牌小籠湯包 (四顆)

NTD 148

Pork Xiaolongbao-signature dish

蒸し湯包



香茜魚翅餃 (三顆)

NTD 138

Coriander and Shark Fin Dumplings

パクチー入りフカヒレ餃子



翠玉鮮蝦餃 (三顆)

NTD 138

Vegetable and Fresh Shrimp Dumplings

野菜と新鮮なエビの餃子



荷葉糯米雞 (二條)

NTD 188

Lotus Leaf Wrapped Sticky Rice with Chicken

もち米入り鶏肉の蓮の葉包み

廣式叉燒包 (三顆)

NTD 138

Cantonese Char-siu Bun

広東風チャーシュー饅頭



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

陳皮牛肉丸 (三顆)

NTD 138

Tangerine Peel Beef Meatballs

陳皮牛肉團子



豉汁蒸排骨

NTD 138

Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce

スペアリブの蒸し黒豆ソース添え



柱侯蒸鳳爪

NTD 138

Steamed Chicken Feet with Chu-Hou Sauce

鶏足先の柱侯ソース蒸し



鮮蝦滑腸粉 (三條)

NTD 168

Steamed Rice Rolls with Shrimp

エビ入り腸粉

牛肉滑腸粉 (三條)

NTD 148

Steamed Rice Rolls with Beef

牛肉入り腸粉

叉燒滑腸粉 (三條)

NTD 148

Steamed Rice Rolls with Chinese Preserved Pork

中国産豚肉の蒸しロール

煎・炸・焗

Pan-Fried · Deep-Fried · Roasted Dishes



臘味蘿蔔糕 (三片)

NTD 138

Preserved Meat with Turnip Cake

腊肉入り大根モチ



鮮蝦韭菜餅 (三塊)

NTD 158

Fresh Shrimp and Leek Pancake

新鮮なエビとネギのパンケーキ



錦菜炸春捲 (三條)

NTD 138

Spring Roll

春卷



腐皮鮮蝦卷 (三條)

NTD 238

Deep-fried Bean Curd Sheet Wrapped with Fresh Shrimp

エビの湯葉春巻き



手工鮮蝦餅 (三塊)

NTD 228

Handmade Shrimpy Pancake

エビ入りパイ



千層奶皇卷 (三塊)

NTD 118

Mille-feuille Custard Roll

ミルフィーユカスタードロール

港式叉燒酥 (三塊)

NTD 138

Hong Kong Style Char-siu Pastry

香港風チャーシューパイ



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類



香酥芝麻球 (三顆)

NTD 108

Deep-Fried Sesame Balls

ゴマ団子



葡式焗蛋塔 (二顆)(冷/熱)

NTD 168

Portuguese Custard Tart

カスタードタルト



冰火菠蘿油 (一顆)

NTD 88

Bolo Bun with Butter

メロンパンバター入り



圖片僅供參考，實際依現場為準

甜品 · 湯品

Desserts · Soups

建議

4-6 人食用

木桶豆腐花



依傳統古法製作，將優質黃豆浸泡

一夜，研磨成豆漿後以炆火慢慢熬煮，

依比例加入石膏粉、地瓜粉、微量砂糖

慢慢攪勻，冰入冰箱經兩小時冷藏即

成，當日現沖豆花新鮮趁熱吃！

配料佐以紅豆泥、綠豆仁、薑汁糖

水，適合小家庭一起共享美好時光。

NTD

580



木桶豆腐花

薑汁糖水

蜜紅豆

綠豆仁

圖片僅供參考，實際依現場為準



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類



芋頭西米露 (位上)

NTD 108

Taro Coconut Milk with Sago

タロイモココナッツタピオカミルク



芝麻雪花糕 (三顆)

NTD 108

Sesame Snow Cake

セサミスノーケーキ



雞蛋嫩布丁 (一個)

NTD 98

Smooth Egg Pudding

卵プリン



芒香鮮奶酪 (一個)

NTD 98

Mango Panna Cotta

マンゴパンナコッタ



蜂蜜龜苓膏 (位上)

NTD 108

Guilinggao (Turtle Jelly) Served with Honey

桂瓊(龜のゼリー)はちみつ添え

雪蛤銀耳蜜 (位上)

NTD 138

Braised White Fungus with Hasma

白キクラゲのハスマ煮



木桶豆腐花 (限量供應)

(附料薑汁糖水、蜜紅豆、綠豆仁)(五人份)

NTD 580

Smooth Tofu Pudding in Wooden Basket

(附料薑汁糖水、蜜紅豆、綠豆仁)(五人份)

木製バスケット入り豆腐プリン

(食料: 生姜シロップ、蜜餞紅豆、綠豆)

清涼飲品

Hong Kong-style Tea

清涼消暑 體驗道地港飲

飲茶雅稱品茗，源自中國的粵式飲

食，後來變成上茶樓飲茶、食點心的代
名詞。

「港式奶茶」為紅茶、鮮奶和糖沖

泡；「港式凍檸茶」為熱紅茶包加檸檬

汁、砂糖，佐檸檬片；「鹹檸檬七喜」

為鹽巴、檸檬片、七喜汽水混合而成。

此三種飲品皆為港式老派的經典飲品。



圖片僅供參考，實際依現場為準



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

清涼飲品

Hong Kong-style Tea

港式凍檸茶 (杯/壺)

NTD 90 / 360

Lemon Tea

レモンティー

鹹檸檬七喜 (杯/壺)

NTD 90 / 360

Salty Twist Seven

セブンアップ七喜

港式奶茶 (杯/壺)

NTD 120 / 400

Hong Kong-style Milk Tea

香港式ミルクティー

可口可樂 (杯)

NTD 60

Coke

コカ・コーラ

海尼根

NTD 130

Heineken

ハイネケングループ

金牌啤酒 (限量供應)

NTD 110

Taiwan Beer

台灣ビール

適量飲酒  酒後不開車安全有保障

酒類

Wine



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

素齋食蔬

Vegetarian



香椿素炒香米

NTD 280

Vegetarian Fried Rice with Chinese Toon Sauce
ベジタリアンチャーハン 中華風ソース添え



干炒時蔬河粉

NTD 280

Fried Rice Noodles with Seasonal Vegetables
季節野菜の焼きビーフン



清炒田園時蔬 (依照季節食材為主)

NTD 220

Stir-Fried Mixed Vegetables
ミックス野菜炒め



田園野菇蔬食湯 (位上)

NTD 148

Mixed Mushrooms and Vegetables Soup
キノコと野菜のミックススープ

本餐廳素食皆以蛋奶素為主



推薦



辣味



可做蛋奶素



甲殼類

素齋點心

Vegetarian



海棠素蒸餃 (三顆)

NTD 138

Vegetarian Steamed Dumplings
ベジ蒸し餃子



齋緣荷葉糰 (一顆)

NTD 118

Sticky Rice in Lotus Leaf
蓮の葉入りもち米



千絲芋香糕 (三塊)

NTD 128

Taro Shredded Cake
タロイモのシュレットケーキ



田園蘿蔔仔 (三顆)

NTD 138

Carrot Shaped Fried Rice Cake
にんじん型の揚げ餅



羅漢鮮竹卷 (二顆)

NTD 168

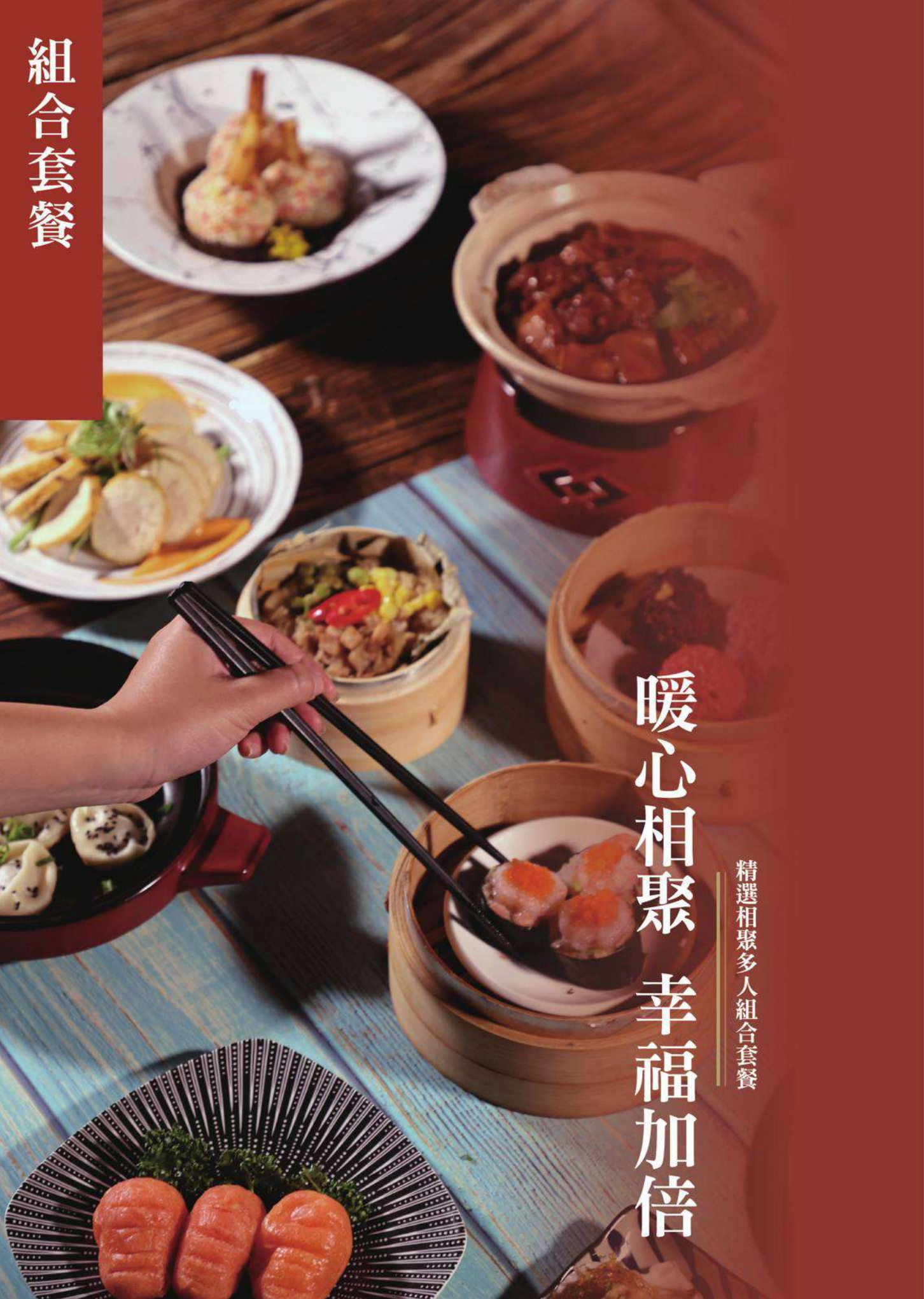
Deep Fried Bean Curd Sheet Wrapped with Vegetables
油揚げ野菜包み

本餐廳素食皆以蛋奶素為主

組合套餐

暖心相聚
幸福加倍

精選相聚多人組合套餐



雙人套餐

Set Menu for Two Person

NTD
1,580

含兩人茶資
Includes tea fee
for two person

不含10%服務費



燒臘 Chinese Barbecue 中華風腊肉

臘味雙漾拼 Barbecue Platter- Two Items

港炒 Cantonese Stir-Fried Dishes 廣東風炒め

三擇一

- 1 糖醋果漾咕咾肉 Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit
- 2 宮保鍋粿雞球 Kung Pao Chicken Ball with Rice Crust
- 3 塔香蕃茄牛肉 Tomato Beef with Basil

煲仔 Clay Pot 土鍋料理

二擇一

- 1 海鮮豆腐煲 Braised Seafood and Tofu Pot
- 2 五更腸旺煲 Braised Pig Intestine and Duck Blood Pot

港點 Dim Sum 點心

五擇二

- 1 臘味蘿蔔糕 (三片) Preserved Meat with Turnip Cake
- 2 蟹黃蒸燒賣 (三顆) Steamed Crab Roe Shaomai
- 3 陳皮牛肉丸 (三顆) Tangerine Peel Beef Meatballs
- 4 黑金流沙包 (三顆) Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun
- 5 豉汁蒸排骨 Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce

附

- 米飯二份
Side dish: Steamed Rice For Two Person
- 主廚例湯二份 或 飲品二杯
Choose Two From Daily Soup or Beverages

四人套餐

Set Menu for Four Person

NTD
2,980

含四人茶資
Includes tea fee
for four person

不含10%服務費

燒臘 *Chineses Barbecue* 中華風腊肉

臘味三漾拼 (油雞/叉燒/烤鴨)

Barbecue Platter- Three Items

港炒 *Cantonese Stir-Fried Dishes* 廣東風炒め

三擇

- 1 糖醋果漾咕咾肉 *Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit*
- 2 宮保鍋粬雞球 *Kung Pao Chicken Ball with Rice Crust*
- 3 塔香蕃茄牛肉 *Tomato Beef with Basil*

海鮮 *Seafood* シーフード

二擇

- 1 富貴鳳梨蝦球 *Deep-Fried Shrimp Balls with Pineapple*
- 2 避風塘草蝦 *Deep Than Stir Fried Tiger Prawn in Typhoon Shelter Style*

煲仔 *Clay Pot* 土鍋料理

二擇

- 1 海鮮豆腐煲 *Braised Seafood and Tofu Pot*
- 2 五更腸旺煲 *Braised Pig Intestine and Duck Blood Pot*

時蔬 *Vegetables* 野菜料理

二擇

- 1 蟲草娃娃菜 *Braised Baby Chinese Cabbage and Cordyceps Militaris*
- 2 蒜炒鮮時蔬 *Sautéed Seasonal Vegetables with Garlic*





大點 Dim Sum 點心

- 1 蟹黃蒸燒賣 (四顆) Steamed Crab Roe Shiao mai
- 2 鮮蝦如意卷 (四顆) Steamed Fresh Shrimp Roll



中點 Dim Sum 點心

- 1 錦菜炸春捲 (四條) Spring Roll
- 2 鮮蝦韭菜餅 (四塊) Fresh Shrimp and Leek Pancake



小點 Dim Sum 點心

- 1 臘味蘿蔔糕 (四片) Preserved Meat with Turnip Cake
- 2 廣式叉燒包 (四顆) Cantonese Char-siu Bun



甜點 Desserts デザート

- 1 黑金流沙包 (四顆) Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun
- 2 大理石芝麻包 (四顆) Marble Steamed Sesame Bun

附 ||

- 米飯四份
Side dish: Steamed Rice For Four Person
- 甜品四份/例湯四份或飲品四杯
Choose Four From Sweet Soup, Daily Soup or Beverages

半鴨三吃

Set Menu for Six Person

六人套餐

NTD
5,280

含六人茶資
Includes tea fee
for six person

不含10%服務費



經典片皮鴨三吃 (半隻)

(片鴨佐百匯鮮果附麵皮/XO醬爆鴨絲佐生蘿/冬菜筍片鴨架鍋)
(Sliced Duck Meat and Skin Wrapped with Seasonal Fruit and Shredded Green Onion With bread crust / Shredded Duck in XO Sauce with Lettuce / Duck Bone Soup with Preserved Vegetables and Bamboo Shoots)

果漾百匯卷 (六條)

Sliced Duck Meat and Skin Wrapped with Seasonal Fruit

冬菜筍香鴨架鍋

Duck Bone Soup with Preserved Vegetables and Bamboo Shoots

廣東炒香米

Fried Rice In Cantonese Style

塔香茄子煲

Eggplant and Basil in Clay Pot

清蒸大比目魚/隻

Steamed Halibut

鮮蝦如意卷 (六顆)

Steamed Fresh Shrimp Roll

蟹黃蒸燒賣 (六顆)

Steamed Crab Roe Shaomai

黑金流沙包 (六顆)

Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun

XO鴨絲生蘿 (六份)

Stir-Fried Shredded Duck with XO Sauce and Lettuce

糖醋果漾咕咾肉

Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit

干炒牛/叉燒河粉 (二擇一)

1. Fried Rice Noodles with Beef
2. Fried Rice Noodles with Chinese Barbecue Pork

XO櫻蝦高麗菜

Stir-Fried Cabbage And Scargested Shrimp with XO Sauce

臘味蘿蔔糕 (六片)

Preserved Meat with Turnip Cake

豉汁蒸排骨 (兩份)

Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce

芝麻雪花糕 (六塊)

Sesame Snow Cake

附

|| 附甜湯(中)或飲品1壺

Side dish: Choose One From Sweet Soup for medium size or Beverages

虹橋經典

Set Menu for Six Person

六人套餐

NTD
5,280

含六人茶資
Includes tea fee
for six person

不含10%服務費



蒜子脆皮雞 (全)

Crispy Fried Chicken with Garlic (Whole)

翡翠銀湖海鮮羹

Seafood with spinach Thick Soup

廣東炒香米

Fried Rice In Cantonese Style

一品花雕雞煲

Braised Chicken with Huadiao Wine Sauce
in Clay Pot

清蒸大比目魚 (隻)

Steamed Halibut

彩玉糯米丸 (六顆)

Sticky Rice Pearl Meatballs

鮮蝦韭菜餅 (六塊)

Fresh Shrimp and Leek Pancake

大理石芝麻包 (六顆)

Marble Steamed Sesame Bun

貴妃醉鮮蝦

Boiled Shrimp then Soked
with Shao-hsing Wine Sauce

糖醋果漾咕咾肉

Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit

干炒牛/叉燒河粉

(二擇一)
1. Fried Rice Noodles with Beef
2. Fried Rice Noodles with Chinese Barbecue Pork

蒜炒鮮時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables with Garlic

臘味蘿蔔糕 (六片)

Preserved Meat with Turnip Cake

柱侯蒸鳳爪 (兩份)

Steamed Chicken Feet with Chu-Hou Sauce

芝麻雪花糕 (六塊)

Sesame Snow Cake

附

|| 附甜湯(中)或飲品1壺

Side dish: Choose One From Sweet Soup for medium size or Beverages



親愛的貴賓：

感謝您蒞臨虹橋港式飲茶，有任何餐點與服務上的問題，歡迎您掃描QR CODE給予您寶貴的意見，虹橋港式飲茶期待您的再度光臨。

Dear Guest:

Thank you for coming to Hong Kong Style Dim Sum, have any questions about meals and services. You are welcome to scan QR CODE to give your valuable feedback, Hong Kong Style Dim Sum welcomes you again.

親愛なる顧客：

お食事やサービスについてご不明な点がございましたら、虹橋港式飲茶餐廳にご来店いただきありがとうございます。QR CODE をスキャンして貴重なコメントをお寄せください。

虹橋港式飲茶餐廳はあなたのもたのお越しをお待ちしております。



[意見回饋表 >](#)



[Google 評論 >](#)