

天下酒宴之盛，未有如杭城也

—宋 蘇軾

---

品宋四藝 遊湖十景 茗茶杭饌 有味清歡  
Reminiscence of Four Arts of Song Dynasty with  
calligraphy, tea and culinary culture

---



《臺灣米其林指南》一星餐廳  
One MICHELIN Star Rating by MICHELIN Taiwan  
ミシュラン 一つ星



葡萄酒鑑賞家 | 兩個酒杯最佳卓越獎  
Wine Spectator Best of Award of Excellence  
ワイン・スペクテーター ベスト オブ アワード オブ エクセレンス



2023 美國謬思設計 | 室內設計金獎  
Muse Design Award | Interior Design – Hospitality Gold Winner  
アメリカ Muse デザインアワード | インテリアデザイン金賞受賞

## 賞西湖天香 品兩宋風雅

杭州素有「魚米之香、絲綢之府、文化之邦」的美譽，南宋時期更曾建都於此，期間孕育之人文藝術與餐飲風潮躍上顛峰，堪稱中國的文藝復興，文人雅士的匯聚，使杭州料理發展為中國富裕生活代表的精緻飲食。

亞都麗緻天香樓傳承起源杭州的香港天香樓，堅守杭州老菜的風華韻味，同時依循杭饌本質文化，呈現杭州料理多樣面貌，置身西湖十景環繞的室內設計，結合歌頌當地飲食饗宴的詩詞描繪，深刻展現空間美學與風雅杭饌間豐厚的人文情懷，宋代文人四藝一點茶、插花、掛畫與焚香的延伸，更將宋人推崇的極致生活品味體現於廳內每一隅。

「西湖為影、兩宋為韻」，天香樓邀請您一同領略杭菜迷人之美。

---

Taste delicacies from West Lake, enjoy the elegant style of the Song Dynasty.

Su Dongpo, a poet of the Song Dynasty, once praised "the prosperity of the world banquet is not as good as Hangzhou"!

Hangzhou is known as the "Land of much fish and rice, the home of silk, and the state of culture". It was the capital city of the Southern Song Dynasty, during which the booming humanities and gourmet cultures were at their peak in what was called the Chinese Renaissance. The gathering of scholars and literati has made Hangzhou cuisine the representative of Chinese fine food culture.

Tien Hsiang Lo of the Landis Taipei Hotel is derived from Tien Hsiang Lo in Hong Kong, which originally came from Hangzhou. It adheres to the authentic taste of Hangzhou's traditional dishes, while following the essential cuisine culture of Hangzhou, presenting the diversity of Hangzhou cuisine. Combined with an interior design that reflects the ten scenic spots of West Lake, poetry that praises the local cuisine and feast, it portrays the aesthetics of the space and the profound humanistic feelings of the delicate Hangzhou cuisine. Then extension of the four arts from Song Dynasty - tea, flower arranging, painting, and incense, fill every corner of the space with the ultimate taste of life that people in the Song Dynasty admired.

"Reflecting West Lake, showing the charm of the Song Dynasty", Tien Hsiang Lo invites you to enjoy the charming beauty of Hangzhou cuisine.

西湖の香りを愛で、兩宋の風雅を味わう

宋代の詩人である蘇東坡は、かつて「天下酒宴之盛、未有如杭城也（この世に杭州ほど料理屋の盛んなところはない）」と言って杭州料理を絶賛しました。

杭州は古くから「魚米の香、絹の府、文化の邦」と称えられており、南宋時代はこの地に都がおかれていました。その際に育まれた人文芸術や飲食文化は一気に頂点を極め、中国のルネサンスとも呼ばれています。優れた文人や知識人らがこの地に集い、杭州料理を中国の豊かな生活を代表する精緻で優雅な料理へと発展させたのです。

ランディス台北ホテルの「天香樓」は杭州を発祥とする香港天香樓の技と味を受け継ぎ、華やかで優雅な杭州伝統料理を大切にしながら、同時に杭州料理の文化や本質ののびやかな変化のある多様な創作料理もご提供しています。店内は西湖十景に囲まれているかのような美しい内装に杭州の食を称える詩や絵画が融け合い、空間美学と優雅な美食が豊かな人文情緒を紡ぎ出し、宋代の文人の四芸一点茶・生け花・掛け軸・お香の風情ある趣や、宋の人々が追求した究極のライフスタイルを、店内のあちらこちらに散りばめています。

「影なる西湖と、優雅なる兩宋」、ぜひとも天香樓においでいただき、杭州料理の素晴らしい魅力をご堪能ください。





# 品宋盛宴

Song Dynasty Cuisine  
優雅なる両宋の宴

寫意宋代文雅之興 交織飲食精細華美

The prosperity of elegance in the Song Dynasty intertwined with fine and beautiful cuisine

宋代の豊かな人文芸術と飲食文化の織りなす 繊細かつ華美な杭州料理をご堪能ください

## 玉食看盤

蜜煎 | 釀棗  
堅果 | 酥餅

北埔・日曬黃茶

### Intro

Candied Fruits/ Fermented Dates/ Nuts/ Crisp Pastry

### 先付け

杏の甘露煮、なつめやし、ナッツ、ペストリー

## 前菜對品

水晶膾 | 桂花釀藕

### Appetizer

Pork Aspic with Root Spice Paste Sauce/ Fermented Lotus Root with Osmanthus Fragrance

### 前菜

豚肉のゼリー寄せ、金木犀の連根餅

## 勸酒雙味

燻金鮮筍 | 東坡脯

### Dishes Best Paired with Wines

Pan Fried Bamboo with Mixed Nuts Paste/ Deep-Fried "Dong-Po" Pickled Fish

### ワインと共に

鮮筍の炒め煮、白身魚の東坡揚げ

## 碧玉翡翠溜餛飩

坪林・文山包種

### Meat and Shrimp Wonton in Water Shield Soup

翡翠雲吞 ワンタンとじゅんさいのスープ

## 大閘蟹粉蟹釀橙

秘釀・天香精釀

### Fried Hairy Crab Meat Steamed in Orange

蟹釀橙 カニの詰め物オレンジ

## 金齋玉膾魚生羹

### Sea Bass Soup

スズキのとろみスープ

掌上鮑魚珍明珠

深坑・35年老鐵觀音

Precious Stewed Abalone and Goose Feet

アワビの極上スープ煮

時令蔬筍粳炊飯

Steamed Rice with Ham, Mushroom and Bok Choy Clay Pot

筍とハムときのこの炊き込みご飯

荷蓮甜栗燒羊腩

南投・著涎凍頂

Chestnuts and Goat Tripe with Shaoxing Wine and Spicy Bean Sauce

ラム肉と蓮の実と栗の甘辛煮

點茶一盞

Whisking Tea

点茶

菊花酥餅

Pastries

菊の花パイ

白玉酒釀浮圓子

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

ごま餡団子入り甘酒汁

每位 NT\$3,800 加一成服務費  
NT\$3,800 Per Person Plus 10% Service Charge  
お一人様 NT\$3,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます

TEA PAIRING NT\$1,280+10%

# 杭風印象

Hangzhou Impressions  
杭州風情

任味蕾悠遊於內斂淡雅的江南杭味

Relish the understated and elegant flavors of Jiangnan and Hangzhou

上品な江南杭州の味わいを満喫

## 杭式珍饈前菜盤

梅汁番茄 | 寧式烤麩  
杭式燻魚 | 花雕醉雞

季節調茶

### Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce/ Mashed Broad Bean Paste with Salted Mustard Green  
Smoked Grass Carp Maw "Hangzhou" Style/ Drunken Chicken

### 杭州式スペシャルアペタイザー

トマトの梅紫蘇汁漬け / 高菜とそら豆の和え物 / 杭州風燻しソウギョ / 鶏肉の花雕紹興酒漬け

## 奶油黃金白蝦仁

大禹嶺・高冷茶

### Stir Fried River Shrimps with Salted Egg Yolk

川エビの卵黄炒め

## 竹筴芽白燉雞湯

### Chicken Soup with Bamboo Fungus and Sprout Cabbage

衣笠茸、キャベツの芽と鶏肉スープ

## 慢煨紅燒獅子頭

名間・炭焙水仙

### Stewed Lion's Head Meatball

肉団子の醤油煮込み

## 西湖陳醋溜鮮魚

日月潭・紅韻紅茶

### Poached Grass Carp with Black Vinegar Sauce, "West-Lake" Style

ソウギョ蒸しの黒酢ソースかけ

## 鮮蝦爆鱔魚煨麵

### Noodle Soup with Fried Shrimps and Water Eels

エビとタウナギ炒めスープ麵

## 時令精緻鮮水果

### Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

## 原汁冰糖紅豆沙

佐芝麻小鍋餅

梅山・桂花金萱

### Red Bean Sweet Soup Served Served with Sesame Pastries

おしるこ・ゴマペストリー

平日中午限定 | 每位 NT\$2,200 加一成服務費

Weekday Lunch | NT\$2,200 Per Person Plus 10% Service Charge

平日の昼限定 | お一人様 NT\$2,200 別途サービス料 10% 加算させていただきます

TEA PAIRING NT\$1,280+10%



# 天香經典

Tien Hsiang Lo Signature Dish  
天香スペシャル

回味道道經典傳世的天香佳餚

Savor the Legendary Secret Recipes of Tien Hsiang Lo

数々の天香定番グルメに舌鼓

## 杭式珍饈前菜盤

涼拌蜆頭 | 水晶肴肉  
香燻素鵝 | 家傳十香菜

季節調茶

### Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Marinated Jellyfish/ Pork Aspic  
Smoked Bean Curd Roll with Shredded Vegetables/ Fragrant Assorted Vegetables

### 杭州式スペシャルアペタイザー

くらのサラダ / 塩漬け豚肉の煮こごり / 野菜の燻製湯葉巻き / 十日野菜の香味炒め

## 杭州龍井白蝦仁

坪林・文山包種

### Stir Fried River Shrimps with "Longjing" Tea

川エビの龍井茶炒め

## 西湖宋嫂魚圓羹

### "Madame Sung" Fish Soup with Fish Ball

つみれ入り魚のスープ

## 紅煨鮮貝嫩花膠

木柵・正襟鐵觀音

### Stewed Fresh Scallop and Fish Maw

ホタテと魚の浮き袋の煮込み

## 雪筍蒸深海鱸魚

### Steamed Deep Sea Bass with Bamboo Shoots

冬筍とチリアンシーバスの香味蒸し

## 花雕罐香東坡肉

日月潭・紅玉紅茶

### Slow Braised Pork "Don-Po" Style with Steamed Rice

杭州風豚肉の角煮・ご飯付き

## 時令精緻鮮水果

### Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

## 桔香酒釀甜湯圓

## 佐芝麻小鍋餅

梅山・桂花金萱

### Sweet Fermented Rice Soup with Sesame Rice Ball and Osmanthus,

Served with Sesame Pastries

酒粕入りごま団子・ゴマペストリー

每位 NT\$2,800 加一成服務費

NT\$2,800 Per Person Plus 10% Service Charge

お一人様 NT\$2,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます

TEA PAIRING NT\$1,280+10%

# 風荷雋品

Timeless Lotus

風荷雋品

細品風荷般綽約風姿的雋永滋味

Savor Classic Flavors as Timeless as the Graceful Lotus

風に揺れる蓮のような上品で味わいの深い風味を堪能

杭式珍饈前菜盤

古法肉鮮 | 家傳十香菜  
漚心燻蛋 | 醬豬腳

季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Spicy Fish Maw / Fragrant Assorted Vegetables  
Smoked Egg / Marinated Pork Knuckle with Soy Sauce

杭州式スペシャルアベタイザー

魚の酢締め / 十目野菜の香味炒め / スモークドエッグ / 豚足の醤油煮込み

珍珠豌豆白蝦仁

三峽・碧螺春

Stir Fried River Shrimps with Pearl Peas

川エビのグリーンピース炒め物

津白獅頭燉花膠

Braised Lion's Head with Chinese Cabbage and Fish Maw

豚肉団子と魚浮き袋のスープ煮

鮑魚香煎牛小排

武夷・大紅袍

Braised Abalone and Beef Short Ribs

アワビと牛ショートトリ

雪筍清蒸龍虎斑

鹿谷・傳統凍頂

Steamed Grouper with Bamboo Shoots

冬筍とハタの酒蒸し

花雕罐香東坡肉

或 or

Slow Braised Pork "Don-Po" Style with Steamed Rice

杭州風豚肉の角煮・ご飯付き

蒜子鮮黃魚煨麵

Stewed Noodles with Fresh Yellow Croaker Fish and Garlic

揚げにんにくとフウセイのスープ麵

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

南北杏仁糊雪蛤

佐茶香酥餅

雲南・金絲滇紅

Almond Sweet Soup and Hasma Served Black Tea Pastries

ハスモ入り杏仁スープ・サクサクお茶もち添え

每位 NT\$3,600 加一成服務費

NT\$3,600 Per Person Plus 10% Service Charge

お一人様 NT\$3,600 別途サービス料 10% 加算させていただきます

TEA PAIRING NT\$1,280+10%

# 印月吟賞

Moonlight Reverie  
印月吟賞

吟賞如月色映潭的層次光影，意蘊迷人  
Admire the Light and Shadows Dancing Upon a Moonlit Lake  
月の倒影を思わせる味わい深い料理の虜に

杭式珍饈前菜盤

梅汁蕃茄 | 溏心燻蛋  
涼拌蜆頭 | 杭式醬鴨

季節調茶

**Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy**

Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce / Smoked Egg  
Marinated Jellyfish / Marinated Duck Breast with Soy Sauce

**杭州式スペシャルアベタイザー**

トマトの梅紫蘇汁漬け / スモークドエッグ / くらげのサラダ / 鴨肉の醤油煮込み

大閘蟹粉白蝦仁

北埔・東方美人

**River Shrimp with Hairy Crab Roes**

エビと上海蟹の蟹みそ炒め

西湖蓴菜溜官燕

**West Lake Style Water Shield Braised with Bird's Nest**

ジュンサイとツバメの巣スープ

慢火花膠煨鮑魚

武夷・肉桂岩茶

**Braised Abalone and Fish Maw**

魚浮き袋とアワビの醤油煮込み

時令蘆筍牛菲力

**Fried Beef Fillet with Asparagus**

アスパラガスと牛ヒ

椒鹽乾煎鮮黃魚

大禹嶺・高冷茶

**Pan Fried Yellow Croaker Fish**

フウセイの塩胡椒焼き

天香東坡三御品

**Slowly Braised Pork "Don-Po" Style, served with Three Side Dishes**

Grated Radish and Rice, Noodles, and Paomo

杭州風豚肉の角煮

ご飯、素焼きパン、そうめん - 三品付き

時令精緻鮮水果

**Seasonal Fresh Fruit Plate**

旬のフルーツプレート

原汁核桃糊官燕

佐茶香酥餅

阿里山・櫻花蜜香紅茶

**Walnut Sweet Soup and Bird's Nest Served Black Tea Pastries**

くるみとツバメの巣の甘味スープ・サクサクお茶もち添え

每位 NT\$4,800 加一成服務費

NT\$4,800 Per Person Plus 10% Service Charge

お一人様 NT\$4,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます

TEA PAIRING NT\$1,280+10%

# 登雲集錦

Delicacies Galore  
登雲集錦

迎風遨遊於珍饈雲集「天下景」

Savor an Eclectic Spread of Delicacies

多彩な絶品グルメの数々を味わい尽くす

杭式珍饈前菜盤

干貝魚子醬 | 豌豆酥盒  
水晶膽 | 花雕鴨肝慕斯  
芥末子燻蛋

季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Scallops with Caviar / Pea vol-au-vent / Pork Aspic with Special Root Spice Paste Sauce  
Duck Foie Gras Mousse in "Hua-Diao" / Smoked Egg with Mustard Seed

杭州式スペシャルアベタイザー

ホタテのキャビア添え / えんどう豆パイ / 豚皮の煮凝り / 花彫フォアグラムース  
マスタードシードスモークエッグ

清燉黃魚獅子頭

梨山・清香茶

Stewed Yellow Croaker & Chicken Meatball

フウセイすり身団子のあっさり煮込み

法國松露芙蓉盅

Steamed Egg with Black Truffle

新鮮トリュフと卵のとろみスープ

鹽之花香煎和牛

鹿谷・傳統凍頂

Wagyu Beef with Fleur de Sel

和牛の鹽の花ソテー

花雕寶島鮮龍蝦

Stir Fried Lobster with Hua Diao Wine

伊勢海老の花雕酒炒め

紅煨頂級嫩花膠

名間・炭焙水仙

Braised Premium Tender Fish Maw

高級魚浮き袋の醤油煮込み

鮑魚海鮮撈飯

Seafood Rice with Abalone

三頭アワビと海鮮のあんかけご飯

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

桂棗蓮子燉官燕

附芝麻棗泥鍋餅

武夷・正山小種

Stewed Bird's Nest with Longan, Red Date, and Lotus Seed,

Served with Pancake with Date Paste

棗とハスの実とツバメの巢の甘味スープ  
ナツメ餡入り中華風クレープ

需三天前預訂 / 套餐二位起計價 | 每位 NT\$6,600 加一成服務費

Pre-order 3 days in advance / Prix fixe for 2 guests or more | NT\$6,600 Per Person Plus 10% Service Charge  
3 日前までにご予約ください / コースは 2 名様より承りますお一人様 | NT\$6,600 別途サービス料 10% 加算させていただきます

TEA PAIRING NT\$1,280+10%



# 玉皇雍雅

Jade Emperor's Majesty  
玉皇雍雅

領略似玉皇山巔，俯瞰西湖景致之雍容爾雅

Contemplate the magnificence of Jade Emperor Mountain,  
and gaze upon the tranquil expanse of West Lake

山頂から眺める西湖のような優雅な風味を堪能

## 杭式珍饈前菜盤

干貝魚子醬 | 豌豆酥盒  
筋肚捲 | 腱子  
花雕鴨肝慕斯 | 芥末子燻蛋  
季節調茶

## Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Scallops with Caviar / Pea vol-au-vent / Stewed Beef Tripe, Tendons and Shank  
Duck Foie Gras Mousse in "Hua-Diao" / Smoked Egg with Mustard Seed

## 杭州式スペシャルアベタイザー

ホタテのキャビア添え / えんどう豆パイ / 牛筋とすね肉の牛ハチノス包み煮  
花彫フォアグラムース / マスタードシードスモークエッグ

## 杭州龍井鮮龍蝦

坪林・手工白茶

## Fresh Lobster from Hangzhou Longjing

杭州風ロブスターの龍井茶炒め

## 上湯雞汁嫩官燕

## Chicken Broth with Bird Nest

ツバメの巣のスープ

## 溜一品關東刺參

## Japanese Kanto Sea Cucumber

極上関東ナマコのあんかけ

## 功夫鵝掌兩頭鮑

武夷・陳年肉桂

## Braised Abalone with Goose Feet

特製ガチョウの脚とアワビの煮込み

## 花雕火腿海星斑

## Spotted Grouper with Spanish Ham and Hua Diao Wine

スペインハムと海星斑

## 大閘蟹粉香拌麵

北埔・東方美人

## Braised Noodles with Hairy Crab Roe

カニミソ和え麵

## 時令精緻鮮水果

## Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

## 香蘋桂棗燉雪蛤

## 佐松子豆雲糕

日月潭・紅玉紅茶

## Braised Hasma with Apple, Longan, Served with Creamy Green Bean Pastries

棗と雪蛤（ハスモ）の甘味スープ・松の実ケーキ

需三天前預訂 / 套餐二位起計價 | 每位 NT\$8,800 加一成服務費

Pre-order 3 days in advance / Prix fixe for 2 guests or more | NT\$8,800 Per Person Plus 10% Service Charge  
3 日前までにご予約ください / コースは 2 名様より承りますお一人様 | NT\$8,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます

TEA PAIRING NT\$1,280+10%

# 隠林桂語

Secluded Forest Feast  
森のものがたり

素説江南蔬筍美・漫享田野山珍味

Feast on Jiangnan Delectable Vegetarian Delicacies

江南美味しいベジタリアン料理のごちそう

珍饈蔬鮮前菜盤

紅梅蓮藕 | 錦菇水蓮  
香燻素鵝 | 寧式烤麩

季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Lotus Root in Homemade Plum / Braised Mushrooms and White Water Snowflakes  
Smoked Bean Curd Roll with Shredded Vegetables / Braised Wheat Kao Fu

杭州式スペシャルアベタイザー

レンコンの梅紫蘇汁漬け / きのこと水蓮菜の冷菜 / 野菜の燻製湯葉巻き / お麩と野菜の煮物

玉葉珍珠豌豆仁

三峽・碧螺春

Stir Fried Pearl Peas, Vegetable with Endives

パール枝豆と野菜の炒め

千絲白玉蓴菜羹

Water Shield and Bean Curd Soup

細切り豆腐とじゅんさいのとろみスープ

翡翠煨冬菇素鰻

鹿谷・著涎凍頂

Braised Asparagus and Seaweed Roll with Shiitake Mushroom

精進うなぎと椎茸の翡翠煮

芹香腐竹炒時筍

Stir Fried Celery, Yoba & Bamboo Shoots

セロリと湯葉と筍の炒め

竹笙錦菇蔬煨麵

鹿野・紅烏龍茶

或 or

天香錦蔬素蒸餃

鹿野・紅烏龍茶

Noodle Soup with Assorted Mushroom and Bamboo Piths

きぬがさだけときのこのスープ麵

Steamed Vegetable Dumpling

特製野菜蒸し餃子

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

杏香松子露官燕

佐松子豆雲糕

日月潭・紅玉紅茶

Almond Sweet Soup with Bird's Nest and Creamy Green Bean Pastries

燕の巣入り杏仁スープ・松の実ケーキ添え

每位 NT\$2,200 加一成服務費 / NT\$2,200 Per Person Plus 10% Service Charge / お一人様 | NT\$2,200 別途サービス料 10% 加算させていただきます  
此份菜單為蛋奶素，如需全素請事先告知 / This menu is ovo-lacto, please informed us in advanced if vegan dishes are needed.  
こちらは卵と乳製品を含むベジタリアンメニューです。ヴィーガンメニューをご希望の場合はあらかじめお知らせ下さい。

TEA PAIRING NT\$1,280+10%

# 玉韻蔬宴

Luxurious Vegetable Feast  
美しい菜食の宴

碧波湖景翩起舞・秀美蔬宴吟詩畫

Beautiful dining experience surrounded by West Lake scenery, poems and paintings.

碧波湖の景色の中で踊り、唄や絵画を愉しむ様に、素敵なひとときを

珍饈蔬鮮前菜盤

梅汁番茄 | 雪菜豆泥  
香燻素鵝 | 澹心燻蛋

季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce / Mashed Broad Bean Paste with Salted Mustard Green  
Smoked Bean Curd Roll, with Shredded Vegetables / Smoked Egg

杭州式スペシャルアペタイザー

トマトの梅紫蘇汁漬け / 高菜とそら豆の和え物 / 野菜の燻製湯葉巻き / スモークドエッグ

生爆山珍酥響鈴

坪林・文山包種

Deep Fried Bean Curd Sheets

山の幸の湯葉包み揚げ

黃金西湖蓴官燕

Pumpkin Water Shield Soup with Bird's Nest

燕の巢入りかぼちゃスープ

香煎野菌猴菇排

木柵・陳年鐵觀音

Pan Fried Lion's Mane Mushroom

ヤマブシダケのソテー

野蔬薺菜嫩筍嬰

Braised Hearts of Bamboo Shoot with Shepherd's Purse

筍の蒸し煮 なずなのソース

香檳茸松露細麵

鹿野・紅烏龍  
或 or

Braised Noodle with Truffle Tapenade Sauce

シャンピニオンとトリュフソースのゆで麵

天香錦蔬素蒸餃

鹿野・紅烏龍

Steamed Vegetable Dumpling

特製野菜蒸し餃子

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

桔香酒釀湯圓雪燕  
佐棗泥小鍋餅

梨山・清香茶

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus, Fermented Rice,

Gum Tragacanth & Date Pastries

キンモクセイと雪燕の白玉スープ・ナツメ餡入り中華風クレープ

每位 NT\$2,800 加一成服務費 / NT\$2,800 Per Person Plus 10% Service Charge/ お一人様 | NT\$2,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます  
此份菜單為蛋奶素，如需全素請事先告知 / This menu is ovo-lacto, please informed us in advanced if vegan dishes are needed.  
こちらは卵と乳製品を含むベジタリアンメニューです。ヴィーガンメニューをご希望の場合はあらかじめお知らせ下さい。

TEA PAIRING NT\$1,280+10%

- 茶水費用以每杯為單位。
- 自備飲品需求，本餐廳將依照下述規範酌收費用：
  - 第1-2瓶，將酌收葡萄酒每瓶NT\$2,000、烈酒每瓶NT\$3,000
  - 第3-4瓶，將酌收葡萄酒每瓶NT\$3,000、烈酒每瓶NT\$4,000
  - 第5瓶含以上，將酌收葡萄酒每瓶NT\$4,000、烈酒每瓶NT\$5,000
 以上皆以1,000ml 計算，若超過前述容量，將酌收葡萄酒每瓶NT\$3,000、烈酒每瓶NT\$4,000  
 每瓶酒提供6支酒杯，若額外再需求酒杯，將以每支NT\$400計算
- 所有餐點均需加收一成服務費。
- 本餐廳提供美國、日本進口牛肉。
- 本餐廳提供台灣豬肉。
- 本餐廳提供基因與非基因改造食品 / 原料。
- 餐廳提供圓鱈料理，俗稱為智利海鱸。
- 若您自攜蛋糕並於廳內享用，飯店將收取每個蛋糕 NT\$1,000
- 為考量食品的健康安全，請勿攜帶外食至餐廳享用。

• Tea price is for one glass.

• Bringing your own beverage (BYOB Surcharge):

Wines and spirits will be charged by the bottle with a maximum volume of 1000ml per bottle

1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> bottle at NT\$2,000/BTL(Wines) and NT\$3,000/BTL(Spirits)

3<sup>rd</sup> and 4<sup>th</sup> bottle at NT\$3,000/BTL(Wines) and NT\$4,000/BTL(Spirits)

5<sup>th</sup> bottle and more at NT\$4,000/BTL(Wines) and NT\$5,000/BTL(Spirits)

Bottles exceeding 1,000ml will be charged NT\$3,000/BTL(Wines) & NT\$4,000/BTL (Spirits)

• All charges consist of the following:

Up to 6 glasses per bottle

Restaurant determines glassware selection

Additional glassware requests will be charged NT\$400 per glass

• All prices are subject to 10% service charge.

• We served imported US and Japan Beef.

• We serve Taiwan Pork.

• Our dishes include GMO foods and ingredients.

• We serve Patagonian Toothfish, commonly known as the Chilean Sea Bass.

• A cakeage fee of NT\$1,000 will be charged for bringing and serving cakes bought from outside.

• For your health and safety concerns, please refrain from bringing outside food for consumption in this restaurant.

- ・お茶の代金は一杯毎に計算いたします。
- ・お飲み物のお持ち込みに関して、以下のように抜栓料を申し受けます。
  - 1-2本目: ワイン1本NT\$2,000、リカー1本NT\$3,000
  - 3-4本目: ワイン1本NT\$3,000、リカー1本NT\$4,000
  - 5本目以降: ワイン1本NT\$4,000、リカー1本NT\$5,0001,000mlを基準に計算. 1000ml以上のお酒については、ワイン1本NT\$3,000、リカー1本NT\$4,000  
上記費用にはグラス6個が含まれます。追加分は1個NT\$400を頂戴いたします。
- ・すべてのメニューに 10% のサービス料が加算されます。
- ・当レストランではアメリカ産牛肉と日本産牛肉を使用しております。
- ・当レストランでは台湾産豚を使用しております。
- ・当レストランは遺伝子組換え食品・原料を使用しています。
- ・当レストランでご提供するマダラ料理は、俗にオオクチと呼ばれる魚を使用しております。
- ・パースデーケーキを持ち込んで楽しむ場合、ケーキ 1 個につき NT\$1,000 元を支払い。
- ・飲食の安全性や健康管理に配慮するため、飲食物の持ち込みはご遠慮ください。

## 「搭車應酬・安全不愁」

Please do not drink and drive. If you need a taxi, our service staff will be pleased to assist with arrangement of your transportation home.

飲酒する場合は安全確保のため運転をお控えください。