

天香樓

## 午間茶宴

天香樓精選茶品  
Tien Hsiang Lo Tea Selection  
天香樓特選茶

浙式黃金白蝦仁  
Stir Fried River Shrimps with Salted Yolk  
川エビと塩漬け卵のパクチー炒め

左宗棠鮮炒雞球  
Stir Fried Chicken with Garlic and Chili "General Tso" Style  
鶏もも肉のピリ辛炒め

薺菜肉絲燴白玉  
Braised Tofu with Pork and Vegetables  
ナズナと豆腐と豚肉入り煮込み

紅煨杭州嫩魚圓  
Stewed Hangzhou Fish Ball  
杭州風魚団子の醤油煮込み

寧式片兒川煨麵  
Noodle Soup with Bamboo and Shredded Pork  
筍と豚肉入りスープ麵

時令精緻鮮水果  
Seasonal Fresh Fruit Plate  
季節の果物の盛り合わせ

天香茗果八寶茶佐松子豆雲糕  
Mixture of 3 Dried Fruit Teas with Creamy Green Bean Cake  
三つの種類のドライフルーツティー 松の実ケーキ添え

每位 NT\$1,600 元 加一成服務費  
NT\$1,600 Per Person Plus 10% Service Charge  
お一人様 NT\$1,600 別途サービス料 10% 加算させていただきます

## 經典套餐

杭州龍井白蝦仁  
Stir Fried River Shrimps with "Long Ching" Tea  
川エビの龍井茶炒め

三絲魚鮮蓴菜羹  
Water Shield Thick Soup with Three Shredded Vegetables  
3種の野菜とジュンサイのあんかけスープ

青蔥煨花膠鮑魚  
Braised Fish Maw and Abalone with Spring Onion  
ネギと魚の浮き袋とアワビの煮込み

火濛冬菇煨娃娃菜  
Braised Baby Chinese Cabbage with Ham and Shitake Mushroom  
ハムとキノコとミニ白菜の煮込み

西湖陳醋溜河鮮  
Poached Grass Carp with Vinegar Sauce  
西湖風蒸しソウギョの黒酢ソースがけ

鮮蝦爆鱔背煨麵  
Noodle Soup with Fried Shrimps and Water Eels  
エビ炒めとタウナギ入りスープ麵

時令精緻鮮水果  
Seasonal Fresh Fruit Plate  
季節の果物の盛り合わせ

桔香酒釀甜湯圓佐芝麻小鍋餅  
Sweet Fermented Rice Soup with Sesame Rice Ball and Osmanthus, Served with Date Pastries  
キンモクセイと甘酒ごま団子 中華風ごまクレープ付き

每位 NT\$2,000 元 加一成服務費  
NT\$2,000 Per Person Plus 10% Service Charge  
お一人様 NT\$2,000 別途サービス料 10% 加算させていただきます

# 杭州美饌

## 陳醋生爆酥鱈背

Deep Fried Water Eel with Black Vinegar Sauce

タウナギの唐揚げ甘酢あんかけ

## 西湖宋嫂魚圓羹

“Madame Sung” Fish Soup with Fish Ball

杭州風白身魚と魚の団子入りとろみスープ

## 浙式花雕鮮龍蝦

Stir Fried Lobster with Hua Diao Wine

伊勢海老の花雕酒炒め

## 野蔬薺菜溜鮮筍

Braised Bamboo Pith Shoot with Shepherd's Purse

筍とナズナの野菜煮物

## 椒鹽香酥鮮時魚

Crispy Salt and Pepper Fish

新鮮魚のパリパリ塩胡椒フライ

## 花雕罐香東坡肉

Slow Braised Pork “Don-Po” Style with Steamed Rice

杭州風豚肉の角煮・白ご飯付き

## 時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

季節の果物の盛り合わせ

## 南北杏軟玉雪蛤佐松子豆雲糕

Almond Sweet Soup with Tofu Pudding and Hasma Served Creamy Green Bean Pastries

ハスモ入りの杏仁豆腐 松の実ケーキ添え

每位 NT\$2,800 元 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

# 主廚套餐

## 杭州龍井白蝦仁

Stir Fried River Shrimps with "Long Ching" Tea

川エビの龍井茶炒め

## 玉葉珍珠豌豆仁

Stir Fried Pearl Pea and Vegetable with Endive

エンドウ豆と精進ハムの炒め物のエンダイブ包み

## 醬烤鴨肝煎牛排

Pan Seared Steak with Baked Duck Liver

フォアグラと牛ステーキ

## 火胴獅頭燉花膠

Chicken Stock with Stewed Meatball and Fish Maw

中華風肉団子と魚の浮き袋の金華ハム風味煮込み

## 鴛鴦樹子海時魚

Steamed Fish with Plum Cordia

旬の蒸し魚とカキバチシャノキ

## 松露鮮貝拌細麵

Thin Noodle Mixed with Truffle and Scallop

トリュフとホタテの細麵

## 時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

季節の果物の盛り合わせ

## 桂棗蓮子燉官燕附芝麻棗泥鍋餅

Braised 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巣の甘味スープ ナツメ餡入り中華風クレープ

每位 NT\$3,600 元 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

# 天香樓

御品套餐  
皇品套餐

【需預訂】

## 御品套餐

杭式珍饈前菜盤  
Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy  
杭州式スペシャルアペタイザー

天香樓精選茶品  
Tien Hsiang Lo Tea Selection  
天香樓特選茶

珍珠蟹黃白蝦仁  
Stir Fried River Shrimps with Crab Roe  
カニミソと川エビの炒め物

西湖蓴菜溜官燕  
West Lake Style Water Shield Braised  
with Bird's Nest  
西湖ジュンサイとツバメの巣の煮込み

功夫鵝掌煨鮑魚  
Braised Abalone with Goose Feet  
特製ガチョウの脚とアワビの煮込み

野蔬薺菜玉筍嬰  
Braised Hearts of Bamboo Shoot  
with Shepherd's Purse  
筍とナズナの煮物

花雕火腿海星斑  
Spotted Grouper with Spanish Ham and Ginger  
スペインハムと海星斑

香酥東坡肉米餅附松露菇清湯  
Braised Dong Po Pork with  
Crispy Rice Cake Served with Truffle Soup  
トリュフスープ東坡肉煎餅添え

時令精緻鮮水果  
Seasonal Fresh Fruit Plate  
季節の果物の盛り合わせ

天香茗果八寶茶  
Mixture of 3 Dried Fruit Teas  
三種の種類のドライフルーツティー

香蘋桂棗燉雪蛤佐浙式紅豆鬆糕  
Braised Hasma with Apple, Longan, and Red Date  
Steamed Red Bean Rice Cake  
棗と雪蛤（ハスモ）の甘味スープ  
小豆の蒸しケーキ

每位 NT\$4,800 元 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

# 皇品套餐

杭式珍饈前菜盤  
Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy  
杭州式スペシャルアペタイザー

香檸沁陽開胃飲  
Mixture of 3 Iced Teas  
三つの種類のミックス食前茶

時蔬上湯鮮龍蝦  
Lobster in Stock with Vegetables  
季節の野菜と極上ロブスタースープ

慢煨鮑魚嫩鵝掌  
Slow Braised Abalone with  
Tender Goose Feet  
アワビとガチョウの脚の煮込み

天香樓精選茶品  
Tien Hsiang Lo Tea Selection  
天香樓特選茶

檳茸清湯煎和牛  
Seared Wagyu Beef with Champinon  
Mushroom Soup  
キノコスープと和牛ステーキ

翡翠珍珠時令筍  
Stir Fried Pearl Pea and Bamboo Shoot  
タケノコとエンドウ豆の炒め物

精釀糟香圓鱈魚  
Cod Fish with "Shao Xing" Wine Sauce  
酒粕マダラ焼き (紹興酒)

浙味鴨肝鮮蔬飯  
Zhejiang Style Duck Liver Rice with Vegetables  
浙江風野菜と鴨レバーご飯

時令精緻鮮水果  
Seasonal Fresh Fruit Plate  
季節の果物の盛り合わせ

天香茗果八寶茶  
Mixture of 3 Dried Fruit Teas  
三つの種類のドライフルーツティー

紫金紅玉酪官燕附芝麻棗泥鍋餅  
Panna Cotta with Purple Rice, Red Bean and Bird's  
Nest with Date Paste Pancake  
黒米と小豆のパンナコッタ  
ナツメ餡入り中華風クレープ

每位 NT\$6,600 元 加一成服務費  
NT\$6,600 Per Person Plus 10% Service Charge  
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