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

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，結合歌頌當地飲食餐宴的詩詞描繪，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—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、両宋の風雅を味わう
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「天香楼」は杭州を発祥とする香港天香楼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にのっとった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—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、優雅なる両宋」、ぜひとも天香楼においでいただき、杭州料理の素晴らしい魅力をご堪能ください。

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
涼拌蜇頭 ｜香燻素鵝
水晶肴肉
季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy
Salted Jellyfish Salad / Smoked Bean Curd Roll with Shredded Vegetables / Pork Aspic
特製杭州式前菜
くらげの冷菜 / 野菜の燻製湯葉巻き / 塩漬け豚肉の煮凝り

杭州龍井白蝦仁
坪林・文山包種

Stir-Fried River Shrimps with "Longjing" Tea
川エビの龍井茶葉炒め

西湖蓴菜溜魚圓

Water Shield Soup with Fish Ball
じゅんさいと魚団子入りのとろみスープ

火胴酒釀蒸時魚
阿里山・蜜香紅茶

Steamed Fish with "Jin Hua" Ham and Fermented Rice
金華ハムと酒醸風味の白身魚蒸し

棠菜火腿炒百頁

Stir-Fried Bok Choy with Ham and Tofu Skin
チンゲン菜とハムと湯葉の炒め

慢煨紅燒獅子頭
鹿谷・傳統凍頂烏龍

Stewed Lion's Head Meatball
豚肉団子の煮物

時令精緻鮮水果

Seasonal Fruit Plate
旬のフルーツプレート

芝麻糊佐豆沙鍋餅
阿里山・烏龍茶

Sesame Sweet Soup served with Red Bean Pastries
黒ごまペースト・小豆餡の中華風クレープ

每位 NT$2,880 加一成服務費
NT$2,880 Per Person Plus 10% Service Charge
お一人様 NT$2,880 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

天香茶宴五杯 | Tea Pairing 5 glasses 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
杭式燻魚｜梅汁番茄
花雕醉雞
季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy
Smoked Grass Carp Maw "Hangzhou" Style / Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce / Drunken Chicken
特製杭州式前菜
杭州風燻しソウギョ / トマトの梅紫蘇汁漬け / 鶏肉の花彫紹興酒漬け

大閘蟹粉白蝦仁
北埔・東方美人

Stir-Fried River Shrimps with Hairy Crab Roe
川エビのカニミソ炒め

杭州宋嫂魚圓羹

"Madame Sung" Fish Soup with Fish Ball
杭州風白身魚と魚団子入りとろみスープ

翡翠花菇煨鮑魚
鹿谷・凍頂烏龍

Braised Abalone and Mushroom in Soy Sauce
鮑ときのこの醤油煮込み

西湖陳醋溜鮮魚

Poached Grass Carp with Black Vinegar Sauce, "West-Lake" Style
西湖風蒸しソウギの黒酢ソースかける

花雕罐香東坡肉
日月潭・紅玉紅茶

Tien Hsiang Pork "Don Po" Style served with Rice
天香特製東坡肉のご飯

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate
旬のフルーツプレート

杏仁糊佐茶酥餅
梅山・桂花金萱

Almond Sweet Soup served with Black Tea Pastries
アーモンドミルクスープ・サクサク紅茶のスーピン

每位 NT$3,680 加一成服務費
NT$3,680 Per Person Plus 10% Service Charge
お一人様 NT$3,680 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

天香茶宴五杯｜ Tea Pairing 5 glasses 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
杭式醬鴨｜筋肚捲腱子
水晶肴肉｜家傳十香菜
季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy
Marinated Duck Breast with Soy Sauce / Stewed Beef Tripe, Tendons and Shank
Pork Aspic / Fragrant Assorted Vegetables
特製杭州式前菜
鴨肉の醤油煮込み / 牛筋とすね肉のハチノス包み煮 / 塩漬け豚肉の煮凝り / 十目野菜の香味炒め

珍珠豌豆白蝦仁
三峽・碧螺春

Stir-Fried River Shrimps with Pearl Peas
川エビとえんどう豆の炒め

清燉鮑魚蕈雞湯

Chicken Soup with Abalone and Mushroom
鮑ときのこの鶏スープ

鱸魚花膠牛小排
木柵・陳年鐵觀音

Braised Fish Maw and Beef Short Ribs
魚の浮き袋と牛ショートリブの醤油煮込み

花雕雪筍蒸圓鱈

Steamed Chilean Sea Bass with Bamboo Shoots and Hua Diao Wine
銀ムツと雪菜の花彫酒蒸し

大閘蟹粉拌細麵
日月潭・紅韻紅茶

Savory Noodles with Hairy Crab Roe
カニミソ混ぜそば

時令精緻鮮水果

Seasonal Fruit Plate
旬のフルーツプレート

核桃糊佐芝麻糕
梨山・清香茶

Walnut Sweet Soup served with Black Sesame Cake
クルミのミリクスープ・黒ごま糕

每位 NT$4,880 加一成服務費
NT$4,880 Per Person Plus 10% Service Charge
お一人様 NT$4,880 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

天香茶宴五杯｜ Tea Pairing 5 glasses NT$1,280+10%

登雲集錦

Delicacies Galore

登雲集錦

迎風遨遊於珍饌雲集「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
杭式燻魚｜花雕醉雞
涼拌蜇頭｜香燻素鵝
芥末子燻蛋｜杭式醬鴨
季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy
Smoked Grass Carp Maw "Hangzhou" Style / Drunken Chicken / Salted Jellyfish Salad
Smoked Bean Curd Roll with Shredded Vegetables / Marinated Duck Breast with Soy Sauce
特製杭州式前菜
杭州風燻しソウギョ / 鶏肉の花彫紹興酒漬け / くらげの冷菜
野菜の燻製湯葉巻き / スモークエッグのマスタードシード添え / 鴨肉の醤油煮込み

酒釀乾燒明蝦球
北埔・日曬黃茶

Dry-Braised Prawns with Fermented Rice Wine and Chili Bean Sauce
車海老の酒醸入り辛味ソース炒め

神仙鴨魚圓燉湯

Fairy Duck Soup with Fish Ball and Wonton
魚団子とワンタン入りの砂鍋鴨スープ

蟹粉豌豆脆酥盒
北埔・白美人

Stir-Fried Hairy Crab Roe with Pearl Peas in Pani Puri
カニミソとえんどう豆のパニプリ

玉液花膠蒸黃魚

Steamed Fish Maw and Yellow Croaker with Hua Diao Wine
フウセイと魚の浮き袋の花彫酒蒸し

香煎和牛煨鮑魚
南投・炭焙水仙

Pan-Seared Wagyu Beef with Braised Abalone, served with Vegetable Rice
和牛のソテーと鮑の煮込み・杭州風野菜混ぜご飯添え

時令精緻鮮水果

Seasonal Fruit Plate
旬のフルーツプレート

桂棗銀耳雪蛤佐苔條酥
西湖・龍井茶

Hasma with Longan and Red Date Rock Sugar Sweet Soup served with Seaweed Pastry
雪蛤と龍眼と棗の甘いスープ・サクサク青海苔のスーピン

每位 NT$6,680 加一成服務費
NT$6,680 Per Person Plus 10% Service Charge
お一人様 NT$6,680 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

含天香茶宴五杯｜ Including Tea Pairing with 5 glasses｜天香茶宴 5 杯分を含みます。

西湖映月

Moon over West Lake

月に映る西湖

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
杭式燻魚｜芥末子燻蛋
豌豆脆盒｜筋肚捲腱子
松露素鵝｜杭式醬鴨
季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy
Smoked Grass Carp Maw "Hangzhou" Style / Smoked Egg with Mustard Seed / Pearl Peas in Pani Puri / Stewed Beef Tripe, Tendons and Shank / Smoked Bean Curd Roll with Shredded Vegetables and Black Truffle / Marinated Duck Breast with Soy Sauce
特製杭州式前菜
杭州風燻しソウギョ / スモークエッグのマスタードシード添え / えんどう豆とヴィーガンハムのパニプリ
牛筋とすね肉のハチノス包み煮 / 松露野菜の燻製湯葉巻き / 鴨肉の醤油煮込み

鴛鴦雙味藍龍蝦
北埔・黃毫香妃

Blue Lobster Two Ways: Stir-Fried with "Longjing" Tea and Hairy Crab Roe
ブルーロブスターの二種味わい：龍井茶炒め・カニミソ炒め

翡翠花膠黃魚羹

Yellow Croaker Soup with Fish Maw
魚の浮き袋入りのフウセイスープ

竹笙蘆筍鮮干貝
大禹嶺・高冷茶

Stir-Fried Asparagus and Bamboo Piths with Scallop
ホタテと竹絹笠茸とアスパラガスの炒め

紅燒鵝掌燒鮑魚

Braised Abalone and Goose Feet
ガチョウ足と鮑の煮込み

東坡花雕醬牛舌
武夷・正山小種

Braised Australian Wagyu Tongue "Dong Po" Style, served with Vegetable Rice
オーストラリア産和牛タンの天香特製東坡肉風・杭州風野菜混ぜご飯添え

時令精緻鮮水果

Seasonal Fruit Plate
旬のフルーツプレート

桂棗銀耳官燕
佐菊花酥餅
鹿野・紅烏龍

Bird's Nest with Longan and Red Date Rock Sugar Sweet Soup served with Chrysanthemum Pastries
燕の巣と棗とハスの実の甘いスープ・菊の花パイ

每位 NT$8,880 加一成服務費
NT$8,880 Per Person Plus 10% Service Charge
NT$8,880 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

含天香茶宴五杯｜ Including Tea Pairing with 5 glasses｜天香茶宴 5 杯分を含みます。

隱林桂語

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 / Kao Fu
杭州式スペシャルアペタイザー
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 / お麸と野菜の煮物

珍珠豌豆仁脆盒
三峽・碧螺春

Pearl Peas in Pani Puri
えんどう豆とヴィーガンハムのパニプリ

素宋嫂嫩豆腐羹

"Madame Sung" Style Tofu Soup with Mushrooms and Bamboo Shoots
杭州風豆腐と椎茸と筍のとろみスープ

翡翠煨冬菇素鰻
鹿谷・凍頂烏龍

Braised Asparagus and Seaweed Roll with Shiitake Mushroom
精進うなぎと椎茸の醤油煮込み

百合白果鮮蘆筍

Stir-Fried Asparagus with Lily Bulbs and Ginkgo Nuts
アスパラガスと百合根と銀杏の炒め

杭州津白炒年糕
鹿野・紅烏龍茶

Hangzhou Style Fried Glutinous Rice Cake
杭州風おもちの炒め

天香錦蔬素蒸餃

Steamed Vegetable Dumpling
蒸し野菜餃子

時令精緻鮮水果

Seasonal Fruit Plate
旬のフルーツプレート

杏香松子雪燕
佐天香芸豆糕
日月潭・紅玉紅茶

Almond Sweet Soup with Gum Tragacanth served with Adzuki Beans Creamy Cake
雪燕とアーモンドミルクスープ・天香芸豆ケーキ

每位 NT$2,880 加一成服務費 / NT$2,880 Per Person Plus 10% Service Charge/ お一人様 | NT$2,880 別途サービス料 10% 加算させて頂きます
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。

天香茶宴五杯 | Tea Pairing 5 glasses 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｜溏心燻蛋
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, Shiitake Mushroom and Yam
揚げ湯葉と椎茸と山芋の揚げ物盛り合わせ

鮮蔬芽白獅頭湯

Vegetarian Soup with Baby Cabbage and Plant-Based Meatball
ベビーキャベツとプラントベース肉団子のスープ

南宋蔬食蟹釀橙
日月潭・紅韻紅茶

Steamed Orange Stuffed with Plant-Based Crab
精進仕立て蟹風オレンジ蒸し
人参・じゃがいも・湯葉包み・銀杏入り

野蔬薺菜嫩扇筍

Braised Hearts of Bamboo Shoot with Shepherd's Purse
筍の蒸し煮　なずなのソース

香檳茸三絲拌麵
鹿野・紅烏龍茶

Savory Noodles with Agaricus Mushrooms, Bamboo Shoots and Dried Tofu
ヒメマツタケと筍と干し豆腐の混ぜそば

天香錦蔬素蒸餃

Steamed Vegetable Dumpling
蒸し野菜餃子

時令精緻鮮水果

Seasonal Fruit Plate
旬のフルーツプレート

芝麻糊官燕佐棗泥小鍋餅
梨山・清香茶

Black Sesame Sweet Soup with Bird's Nest served with Date Pastries
黒ゴマのおしること燕の巣・ナツメ餡入り中華風クレープ

每位 NT$3,680 加一成服務費 / NT$3,680 Per Person Plus 10% Service Charge/ お一人様 | NT$3,680 別途サービス料 10% 加算させて頂きます
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。

天香茶宴五杯 | Tea Pairing 5 glasses NT$1,280+10%

蘇堤尋味

A Taste Journey Along Su Causeway

蘇堤に誘われて

晨光乍現，清風拂面。於味的序章中，尋得柔潤與新趣

As dawn rises over Su Causeway, discover gentle flavors that awaken with grace

朝の光が蘇堤を包み、そよ風が運ぶ。やわらかな味わいの始まりを感じて

杭式珍饈前菜盤
梅汁番茄｜杭式燻魚
花　雕　醉　雞

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacies
Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce / Smoked Grass Crap Maw ""Hongxhou " 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 / 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

Stir-Fried River Shrimps with Salted Egg Yolk
川エビの塩漬け卵黄炒め

西湖宋嫂魚圓羹

"Madame Sung" Fish Soup with Fish Ball
杭州白身魚と魚団子入りとろみスープ

香醬杏菇炒雞球

Wok-Fried Chicken with King Oyster Mushrooms in Spiced Sauce
鶏肉とエリンギのスパイス香味炒め

雪筍蒸深海鱸魚

Steamed Chilean Seabass with Winter Bamboo Shoots
冬の筍とチリアンシーバスの蒸し魚

慢煨紅燒獅子頭

Stewed Lion's Head Meatball served with Rice
豚肉団子の煮物

時令精緻鮮水果

Seasonal Fruit Plate
旬のフルーツプレート

桂香酒釀甜湯圓

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice
ごま餡団子入り甘酒スープ

每位 NT$2,280 加一成服務費
NT$2,280 Per Person Plus 10% Service Charge
NT$2,280 別途サービス料 10% 加算させて頂きます

供應期間：週二～週五 12:00–14:00｜ Available: Tuesday–Friday, 12:00–14:00｜提供期間：火曜～金曜 12:00 ～ 14:00

- 茶水費用以每杯為單位。
- 若有自備飲品需求，本餐廳將依照下述規範酌收費用：
  葡萄酒每瓶 NT$1,500、烈酒每瓶 NT$2,000
- 所有餐點均需加收一成服務費。
- 本本餐廳提供美國、澳洲、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。
- 本餐廳提供圓鱈料理，俗稱為智利海鱸。
- 若有自帶蛋糕並於廳內享用，本餐廳將酌收每個蛋糕 NT$500 清潔服務費。
- 為考量食品的健康安全，請勿攜帶外食至餐廳享用。

「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。

- Tea charges are based on a per-cup basis.
- For guests bringing their own beverages (BYOB), the following charges will apply:
  Wine per bottle: NT$1,500
  Spirits per bottle: NT$2,000
- All prices are subject to a 10% service charge.
- This restaurant offers American, Australia and Japanese imported beef.
- This restaurant offers Taiwanese pork.
- Our dishes may contain genetically modified (GMO) and non-GMO ingredients.
- We serve Patagonian Toothfish, commonly known as the Chilean Sea Bass.
- A cakeage fee of NT$500 will be charged for each cake brought from outside and consumed in the restaurant.
- For health and food safety considerations, please refrain from bringing outside food into the 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。
  ワイン 1 本 NT$1,500、リカー 1 本 NT$2,000
・すべてのご注文に 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とオーストラリア産と日本産の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イ料理は、俗にオオクチダイと呼ばれる魚を使用しております。
・ケーキのお持ち込みを館内でお召し上がりになる場合、1 個につき NT$500 の清掃サービス料を頂戴いたします。
・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。