天香單點

A La Carte Menu

天香楼単品メニュー



野蔌山蔬次第嘗，超然氣壓太官羊。
放翁此意君知否？要配吳粳曉飯香。

宋 陸游

家傳十香菜｜十目野菜の香味炒め Fragrant Assorted Vegetables

花雕醉雞 ｜鶏肉の花雕紹興酒漬け

NT$ 520

Drunken Chicken

選取野放土雞只取富含膠質的腿肉部份，烹煮之後再以精釀花雕酒浸漬數日，冷藏皮肉之間帶有水晶般膠質，香滑鮮美，色澤動人。

水晶肴肉 ｜塩漬け豚肉の煮凝り

NT$ 420

Pork Aspic

以含有豐富膠質之豬腿肉，經過醃製長時間的烹煮冷藏成凍之後切片，肉質中含有水晶果凍般之膠質，香嫩沁涼。產地：台灣

涼拌蜇頭 ｜くらげのサラダ

NT$ 480

Salted Jellyfish Salad

汆燙起以醬油、鎮江醋涼拌均勻，富含膠質，色澤黃亮口感脆嫩，清爽開胃。

家傳十香菜 ｜十目野菜の香味炒め

NT$ 380

Fragrant Assorted Vegetables

將豆干、榨菜、酸菜、紅蘿蔔、筊白筍、豆包、杏鮑菇、木耳等切成細絲，分段入鍋炒香後，再混合炒香的黃豆芽拌炒並加入高湯、金針菇、韭黃以及如桂花閃著金黃色澤的蛋花碎，層次口感豐富，因使用十種食材製作，更有十全十美的美意。

香燻素鵝 ｜野菜の燻製湯葉巻き ｜ベジタリアン用メニュー

NT$ 380

Smoked Bean Curd Roll, with Shredded Vegetables ｜ Vegan Dish

杭州傳統老菜。將香菇、鮮筍等餡料薄薄地抹在金黃豆皮上，包成小四方型，再經燻製泡醬汁而成，清淡健康，爽口不膩。

梅汁番茄 ｜トマトの梅紫蘇汁漬け ｜ベジタリアン用メニュー

NT$ 320

Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce ｜ Vegan Dish

以新鮮番茄淺漬紫蘇梅特調梅汁，是天香樓獨創清爽健康的一道開胃小品。

溏心燻蛋 ｜スモークドエッグ

NT$ 320

Smoked Egg 2 粒 /2 pcs

將新鮮土鴨蛋烹煮至半熟，調配適當醬汁入味，再經過精心燻製，使蛋黃呈溏心般軟嫩，並保持鮮黃色澤。火候拿捏必需恰到好處，是天香樓招牌小點。

素食料理 Vegetarian Dish ｜ベジタリアン用メニュー 經典料理 Signature Dishes ｜杭州名物料理

白雲峰下兩旗新，膩綠長鮮穀雨春。
靜試卻如湖上雪，對膏兼憶剡中人。

宋 林和靖



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

龍井蝦仁 | 川エビの龍井茶葉炒め

NT$ 1,280

Stir Fried River Shrimps with "Longjing" Tea

天香樓最具代表性的經典杭州名菜。特選河蝦去泥剝殼後，露出玉白晶瑩之蝦仁，過油後佐以龍井新茶。河蝦仁滋味鮮甜、口感細緻，龍井茶葉碧綠清香，粉白嫩綠的搭配，色香味俱全。

時令黃魚・乾煎 | フウセイ塩焼き

NT$ 1,580

Seasonal Yellow Croaker Fish – Pan-Fried / Garlic

精選時令黃魚，匯集黃魚精華的白湯煨煮，炸至金黃的蒜子黃魚或乾煎黃魚。先燼後炆火的技巧控制，饕家盡嚐魚肉鮮嫩與表皮黃金焦脆感。

【每日限量】紅煨花膠 | 【限定】魚浮き袋の醤油煮込み

NT$ 1,280 per person

【Limited】Braised Fish Maw

挑選頂級花膠，以紹興酒、醬油和其他獨特醬料慢煨，醇厚味美。

生爆鱔背 | 甘酢ダレがけタウナギの揚げ物

NT$ 880

Deep Fried Water Eels served with Black Vinegar Sauce

精選新鮮活鱔魚，經油炸至酥脆，再佐以鎮江醋為主調製出略帶酸甜的濃郁醬汁，淋在炸好的鱔背上，滋味獨特。

西湖醋魚 | 西湖風蒸しソウギョの黒酢ソースがけ

NT$ 480 per person

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

將新鮮的草魚去骨去刺，片出橫段放入水中煮熟，但烹調時必需嚴格掌控火候，以保持鮮嫩的口感，上桌前再佐以醬油、鎮江醋、糖調合而成的酸甜醬汁，是一道經典的無油杭州佳餚。

清蒸圓鱈魚・雪筍/醃瓜 | スズキの中華蒸し・雪筍 / 瓜の漬物

NT$ 980 per person

Chilean Sea Bass with Bamboo Shoots・Picked Melon

佐醃製瓜或雪筍蒸製，展現魚肉嫩滑特色。營養價值高的圓鱈魚，肉質滑嫩油脂豐厚，搭配醃瓜或雪筍的甘甜爽口，增添迥異風味。



淨洗鐺，少著水，柴頭罨煙焰不起。
待他自熟莫催他，火候足時他自美。

宋 蘇軾

天香東坡佐三御品｜天香特製東坡肉のご飯・そうめん・おこげ
Tien Hsiang Pork "Don Po" Style served with Three Side Dishes

天香東坡佐三御品 | NT$ 680 per person

天香特製東坡肉のご飯・そうめん・おこげ

Tien Hsiang Pork "Don Po" Style served with Three Side Dishes

(Grated Radish and Rice, Noodles, and Crispy Rice)

天香樓經典東坡肉，結合醬蘿蔔、香米飯、天香麵線與香酥鍋巴，單吃或搭配享用皆別具風味。相傳東坡肉係蘇東坡被貶官時在黃州所發明，後來流傳至杭州成為傳統名菜。東坡肉的各家做法不同，天香樓是將帶皮的五花肉切成四方塊，以紹興酒、醬油、蔥、薑和糖調味，並用蘭草繩捆綁，封於砂鍋內以文火燜煮，煮爛後去油並浸泡一日，食用前再回蒸。開蓋時，紹興酒香撲鼻，滋味鹹中帶醇香甜，入口即化，是老饕們追逐而來的經典名菜。產地 : 台灣

醬爆杭椒・松阪 / 牛菲力 | NT$ 880 / 1,480

杭州風肉の唐辛子炒め・霜降り豚 / 牛フィレ

Hangzhou Style Fried Meat with Chili Peppers ・ Pork Neck / Beef Tenderloin

以脆嫩的小尖椒爆炒，口感帶有尖椒的甜脆，是適合配飯下酒的輕鬆熱炒，可選擇搭配松阪或牛菲力。產地 : 台灣 / 美國

豌豆雞絲 | えんどう豆と鶏肉の炒め NT$ 1,080

Stir Fried Pearl Peas with Chicken

甜豆仁又稱珍珠豆，以手工去外殼後，露出米粒大小的豆仁，與鮮嫩的雞絲爆炒， 雞肉的鮮味之中帶有豌豆的甜美，鮮嫩翠綠的色澤，令人食指大動。

裙屐聯翩買醉來，綠陽影里上樓台；
門前多少游湖艇，半自三潭印月回。
何必歸尋張翰鱸，魚美風味說西湖；
虧君有此調和手，識得當年宋嫂無。

宋 蘇軾



宋嫂魚圓羹｜杭州風白身魚と魚団子入りとろみスープ　“Madame Sung” Fish Soup with Fish Ball

【需一天前預訂】神仙砂鍋鴨湯 | 【予約 1 日前 】砂鍋鴨スープ

NT$ 3,000 per casserole

【Pre-Order 24 hours in advance】Fairy Duck Soup

由「火胴神仙鴨」與「清湯魚圓」兩道名菜組成。上選先知鴨塞入金華火腿，用大砂鍋以文火燜燉數小時，湯頭鮮美， 再搭配包入薺菜的餛飩以及口感軟綿的純手工魚圓，魚圓是用肉質細嫩的草魚肉過篩打製，口感軟嫩如豆腐，更為兩岸三地最費工之魚圓作法。產地：台灣

NT$ 580 per person

宋嫂魚圓羹 | 杭州風白身魚と魚団子入りとろみスープ

NT$ 480 per person

“Madame Sung”Fish Soup with Fish Ball

一次可品嚐到「宋嫂魚羹」及「杭州魚圓」兩道傳統名菜，充滿細嫩魚丁的鮮美湯底，搭配軟綿如玉的杭州魚圓，帶來魚鮮加乘的風味展現。產地：台灣

清燉鮑魚雞湯 | 鮑と地鶏の濃厚スープ

NT$ 980 per person

Abalone and Chicken Soup

以火腿、干貝、瘦肉、老雞炆火熬煮四至五小時後濾出清湯，再放入土雞腿與鮑魚一同清燉。產地 : 台灣

上湯雞汁官燕 | 燕の巣入りチキンスープ

NT$ 1,380 per person

Chicken Broth with Bird’s Nest

以長時間慢火煨煮的上湯，放入燕窩慢燉，豐厚膠原蛋白滑潤雙唇，不僅護氣滋潤養生，滋味非常鮮美。

【額外點用 | トッピング | Side Orders】

杭州魚圓 | 杭州風白身魚と魚団子 Fish Ball — NT$ 100/ 1 pcs

薺菜餛飩 | ナズナ入りワンタン Shepherd’s Purse Wonton — NT$ 100/ 1 pcs

素食料理 Vegetarian Dish | ベジタリアン用メニュー 經典料理 Signature Dishes | 杭州名物料理



酥炸響鈴｜揚げ豆腐の皮 Deep Fried Tofu Skin

酥炸響鈴 | 揚げ豆腐の皮

NT$ 480

Deep Fried Tofu Skin

將半月型豆皮捲成長條型，大火炸至金黃酥鬆，食用時可搭配蔥白，沾甜麵醬或椒鹽，一口咬下，豆香四溢， 鬆脆的豆皮發出酥脆的響聲，故名炸響鈴，是杭菜中的雅致小菜。

百合蘆筍 | ユリ根とアスパラガスの炒め

NT$ 780

Stir Fried Asparagus and Lily Bulb | Vegan Dish

新鮮蘆筍及爽脆百合加入鮮嫩雞絲，以大火快炒，後加入高湯燜煮，提升百合蘆筍的鮮甜清爽滋味。

山家三脆 | 揚げ野菜の小鉢《山家清供》より

NT$ 580

Stir Fried Bamboo Shoots, Mushrooms and Seasonal Greens

取自宋朝林洪所著《山家清供》其一名菜。作者為這道菜餚寫詩道「筍蕈初萌杞采纖，燃松自煮供親嚴。人間玉食何曾鄙，自是山林滋味甜。」取嫩筍、小蕈、枸杞葉熬煮同香熟油、胡椒、鹽、醋等作料的素食小菜。口感爽脆、滋味無盡。

瑤柱絲瓜 | ヘチマと干し貝柱の炒め煮

NT$ 580

Scallops and Sponge Gourd

特選絲瓜與上等干貝，以鮮美的高湯煨煮而成，味鮮香，高雅而不膩。

清炒豌豆 | えんどう豆の炒め | ベジタリアン用メニュー

NT$ 1,580

Stir Fried Pearl Peas | Vegan Dish

手工剝出的米粒豌豆仁，加少許上湯快炒，不加任何辛香料，吃的是完完全全豌豆鮮嫩的原味。

豌豆鮮筍 | えんどう豆と筍の炒め | ベジタリアン用メニュー

NT$ 980

Stir Fried Pearl Peas and Bamboo | Vegan Dish

純手工剝開青脆飽滿豌豆仁，拌鮮筍增加口感，淡苦微甘清新爽口。

雪菜百頁 | 湯葉と高菜漬けの炒め | ベジタリアン用メニュー

NT$ 480

Stir Fried Bean Curd Sheets and Salted Mustard Green | Vegan Dish

將百頁泡發至軟硬適中的程度，和淺漬過的鮮脆雪菜一同快炒，過程雖然簡單，但要做到鮮嫩入味，是一道考驗師傅的功夫菜。

素食料理 Vegetarian Dish | ベジタリアン用メニュー 經典料理 Signature Dishes | 杭州名物料理



橫行湖海浪生花，
糟粕招邀到酒家。
楊萬里
〈德遠叔坐上賦肴核八首・糟蟹〉

蝦爆鱔焼麺｜川エビとタウナギ炒めのスープ麺 Stewed Noodles Soup with Fried Shrimps and Water Eels

蝦爆鱔焼麵｜川エビとタウナギ炒めのスープ麺

NT$ 480 per person

Stewed Noodles Soup with Fried Shrimps and Water Eels

河蝦仁和鮮嫩的活鱔一起爆炒，加入醬油、陳釀鎮江醋、上湯和麵條一起煨煮，口味獨特，名聞遐邇，是天香樓的招牌麵點。

手磨堅果螺絲捲｜蒸し / 揚げ、練乳とナッツの粉末つき

NT$ 480 /3 pcs

Deep Fried Roll Bun served with Condensed Milk , Osmanthus Syrup and Waxberry Jam

純手工製作的螺絲捲，現點現蒸再炸至金黃，細細咀嚼，飄散自然甘甜麵香，搭配煉乳、楊梅醬、桂花蜜及手工磨製堅果，增添口感層次。

天香小籠包｜小籠包

NT$ 380 /5 pcs

Xiao-Lung-Pao: Juicy Pork Dumpling

上選豬腿肉以手工剁碎做成內餡，並用手捍麵皮包入豬肉餡及肉汁皮凍，現點現蒸。蒸熟後的小籠包薄皮，隱隱透出粉色多汁的內餡，並散發出新鮮的麵香。
產地 : 台灣

上素蒸餃｜蒸し野菜餃子｜ベジタリアン用メニュー

NT$ 300 /5 pcs

Steamed Vegetable Dumpling ｜ Vegan Dish

內餡是將新鮮的青江菜與豆干、香菇等素材切成細丁炒製，餃皮亦是純手工製， 現點現蒸，皮薄餡細，素而不失其鮮美。

蝦仁燒賣｜エビシュウマイ

NT$ 380 /5 pcs

Steamed Shrimp Shaomai

以鮮嫩的蝦仁與豬肉做內餡，包上薄而軟的燒賣麵皮，上綴新鮮河蝦，味道有著蝦仁的鮮美與肉餡的香甜。產地 : 台灣

蘿蔔絲酥餅｜ハム、青葱、干しエビ入りの大根餅

NT$ 300 /2 pcs

Shredded Radish

蘿蔔鮮甜爽口，烘烤而成，口感香酥味蕾層疊，是最典型的杭城風味點心。

台灣國產越光米｜台湾産コシヒカリ

NT$ 80 per person

Taiwan Koshihikari Rice

天香樓嚴選南投草屯台農 77 號米，搭配台東 147 號生態有機米，堅持選用新米、產地直送，將每一份對食材的講究融入日常餐桌。透過細緻蒸煮，米飯散發自然濃郁的米香，米粒晶瑩飽滿、粒粒分明，口感柔潤而富有層次。



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

酒釀甜湯圓 | ごま餡団子入り甘酒スープ

NT$ 320 per person

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

將手工作成的芝麻湯圓、小湯圓，與酒釀及少許蜜橘烹煮，再加上特別調製的桂花蜜，是天香樓的招牌甜品。

杏仁松子糊 | 松の実入りアーモンドミルクスープ

NT$ 280 per person

Almond Sweet Soup with Pine Nuts

南、北杏仁經過烘烤再磨成泥熬煮成糊狀，食用前再加入烤香的松子，香甜可口別有一番風味。

原汁核桃糊 | クルミのミルクスープ

NT$ 280 per person

Walnut Sweet Soup

將新鮮核桃烘烤出香味，與鮮奶打成泥後熬煮成糊，散發出核桃的香氣與甜美，是南方北方都有的甜點。

冰糖桂棗・官燕／雪蛤 |

NT$ 1,380 / 980 per person

燕の巣 (又はハスマ) と龍眼と棗の甘いスープ

Longan and Red Date with Rock Sugar | Bird's Nest / Hasma

以紅棗、桂圓熬燉的紅潤甘香糖水，綴以頂級官燕細心處理至澄透軟滑，抑或選以富含膠質的雪蛤，夏日飲之沁涼享受、冬日饗之溫潤養顏。

官燕 | 燕の巣 Bird Nest NT$ 400/ 30g

雪蛤 | ハスマ Hasma NT$ 200/ 30g

芝麻湯圓 | ごま餡団子 sesame tangyuan NT$ 100/1 pcs

素食料理 Vegetarian Dish | ベジタリアン用メニュー 經典料理 Signature Dishes | 杭州名物料理



菊花酥餅 ・ 芋頭 / 蓮蓉｜菊の花パイ　タロイモ / 蓮の実あん Chrysanthemum pastries ｜ Taro/ Lotus Seed Paste

菊花酥餅 ・ 芋頭 / 蓮蓉 | 菊の花パイ　タロイモ / 蓮の実あん

NT$ 360 /2 pcs

Chrysanthemum Pastries | Taro/ Lotus Seed Paste

宋代宮廷名點，外表似一朵綻放菊花，內餡品嘗香濃芋頭或綿密蓮蓉，細緻滑潤口感適合飯後一口甜。

棗泥鍋餅 | ナツメ餡入り中華風クレープ

NT$ 400 /8 pcs

Pancake with Date Paste

棗泥是杭州人特別喜愛的甜點內餡，紅棗必需去皮去核，再加入油和糖拌炒，做工費時，這裡的鍋餅不論外皮或內餡純手工製作，現點現煎，餅皮香酥，棗泥細緻滑潤，香甜中仍保有棗泥的微酸和淡淡的果香。

桂花釀藕 | 蓮根の桂花漬け

NT$ 360 /3 pcs

Steamed Lotus Root with Sticky Rice and Osmanthus

為江南名菜，取自白河蓮藕將藕心洗淨後陰乾晾曬一天，自然垂落撒上圓糯米填滿藕心處，蒸製 3-4 小時後去皮，出餐前淋上蜂蜜、桂花釀蜜漬之。

龍井桂花定勝糕 | 龍井茶と桂花の蒸し菓子

NT$ 360 /3 pcs

Longjing Tea and Osmanthus Glutinous Rice Cake

江浙地區的傳統名點，始於宋代，千百年來一直為杭州人民所喜愛。根據《夢粱錄》記載，當時定勝糕是百姓為鼓舞士氣做的糕點，楊家將吃後士氣大增，百戰百勝。表面桂花點綴，內餡以龍井茶粉和白豆沙，口感鬆軟香糯。

過敏原標示

甲殼類及其製品。
Crustacea and products thereof.
甲殻類及びそれらを用いた食品。

芒果及其製品。
Mango and products thereof.
マンゴー及びそれを用いた食品。

花生及其製品。
Peanut and products thereof
落花生及びそれを用いた食品。

蛋及其製品。
Egg and products thereof.
卵及びそれを用いた食品。

堅果類及其製品。
Nuts and products thereof.
ナッツ類及びそれを用いた食品。

芝麻及其製品。
Sesame and products thereof.
ゴマ及びそれを用いた食品。

含麩質之穀物及其製品。
Cereals containing gluten and products thereof.
グルテンを含む穀物とそれを用いた食品。

大豆及其製品。
Soybean and products thereof.
大豆及びそれを用いた食品。

魚類及其製品。
Fish and products thereof.
魚類及びそれらを用いた食品。

使用亞硫酸鹽類等。
The use of sulphites etc.
亜硫酸塩類等。

水果與其製品。
Fruit and products thereof.
果物及びそれを用いた食品。

貝類與其製品。
Shell and products thereof.
貝類及びそれを用いた食品。

芹菜與其製品。
Celery and products thereof.
セロリ及びそれを用いた食品。

芥末與其製品。
Wasabi and products thereof.
わさび及びそれを用いた食品。

羽扇豆與其製品。
Lupinus and products thereof.
ルピナス及びそれを用いた食品。

牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇，不在此限。
Milk, goat milk and products thereof, except lactitol derived from milk and goat milk.
牛乳・羊乳及びそれを用いた食品。但し牛乳・羊乳を原料とするラクツロースはこの限りではない。

- 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。
- 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 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。