

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 美國繆思設計 | 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。

天香單點

A La Carte Menu
天香樓單品メニュー

 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。

 杭式燻魚 | 杭州風燻しソウギョ NT\$ 480

Smoked Grass Carp Maw "Hangzhou" Style

特選草魚魚肚精華部位，醃製之後經過煎炸，再以獨特浙式醬汁燒製，烹調過程繁複。魚肉帶有淡淡燻香，口感微甘而層次豐富。

 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

涼拌蜆頭 | 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。

 筋肚捲腱子 | 牛筋とすね肉の牛ハチノス包み煮 NT\$ 480

Stewed Beef Tripe, Tendons and Shank

經四小時滷泡的牛肚包裹牛筋及牛腱，手工綑綁後二次回滷至入味，一口嚐盡三種牛的精髓部位。產地：美國



 豌豆脆盒 |

NT\$ 520

えんどう豆とヴィーガンハムのクリスピーパイ | ベジタリアン用メニュー

Pearl Peas in Pani Puri

將純手工剝開豌豆、素火腿、百頁一起炒製後呈裝入酥脆麵球內品嘗，是一道揉合中法式的作法。

 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。

白雲峰下兩旗新，膩綠長鮮穀雨春。
靜試卻如湖上雪，對嘗兼憶剡中人。

宋 林和靖

 龍井蝦仁 | 川エビの龍井茶葉炒め NTS 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 / 蒜子 | フウセイ塩焼き / ガーリックテール NTS 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。先燜後炆火的技巧控制，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 NTS 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。

翡翠蔥燻刺參 · 關東刺參 / 遼刺參 / 米刺參 | NTS 2,980 / 2,680 / 980
per person

ナマコのねぎ煮込み · 関東ナマコ / 遼寧マナマコ / キンコナマコ

Stewed Sea Cucumber with Scallion · Japanese Kanto Sea Cucumber /

Japanese Spiky Sea Cucumber / Black Sea Cucumber

大量嫩蔥搭配濃郁的醬汁經長時間煨煮，滑嫩的刺參佐以帶有蔥香的醬汁，是一道極受歡迎的傳統江浙佳餚。

【每日限量】掌上明珠 · 二頭鮑 / 三頭鮑 | NTS 3,080 / 2,680
per person

【限定】ガチョウ足とアワビの煮込み · 二頭アワビ / 三頭アワビ

【Limited】 Braised Abalone and Goose Feet (2 Sizes)

宋代楊彥齡曾言：「鰾魚之珍，尤勝江珧柱，不可乾致故也。」天香樓取老母雞、瘦肉、火腿、鮑魚與鵝掌汁，用文火煨煮數小時，濾出原汁後，再以慢火收乾，鮑魚口感彈牙而入味、鵝掌軟潤腴滑。

A still life photograph featuring three whole crabs and a steamed crab in an orange. The crabs are arranged on a dark, textured surface with dark, smooth stones. In the foreground, a white ceramic bowl contains a steamed crab inside a hollowed-out orange, with steam rising from it. The bowl's lid, which has a textured pattern, is placed to the right. The background is dark and moody, with soft lighting highlighting the crabs and the steam.

晴窗早覺愛朝曦，竹外秋聲濺作威。
命仆安排新暖閣，呼童熨貼舊寒衣。
葉浮嫩綠酒初熟，橙切香黃蟹正肥。
容菊滿圓皆可羨，賞心從此莫相違。

宋 劉克莊

大閘蟹粉蹄筋 | 豚足と筍のカニミソ炒め

NT\$ 2,080

Pork Tendon with Hairy Crab Roe

將鮮炒的蟹粉與蹄筋、鮮筍相拌，吸納了蟹粉鮮味，軟糯滑鮮，令人唇齒生香。蹄筋周邊點綴著金黃蟹粉，為整道佳餚增添鮮香口感及高貴感。

大閘蟹粉豆腐 | カニミソと豆腐の煮込み

NT\$ 1,880

Braised Tofu with Hairy Crab Roe

挑出大閘蟹的蟹黃及蟹肉煨煮嫩豆腐，豆腐吸入大閘蟹的鮮味，卻解了蟹黃的油膩，是內行人吃的家常菜。

清蒸比目魚 / 圓鱈魚・雪筍 / 醃瓜 |

NT\$ 680/980

ヒラメの中華蒸し・スズキの中華蒸し・雪筍 / 瓜の漬物

per person

Steamed Halibut・Chilean Sea Bass with Bamboo Shoots・Picked Melon

比目魚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。

 蟹釀橙 | 蟹釀橙

NT\$ 1,280

Steamed Crab Meat in Orange

per person

蟹釀橙起於南宋宮廷菜。宋人食蟹，橙是標配，橙子成熟時，剛好也到了品蟹的季節，古書亦云「蟹到強時橙也黃」這一道功夫菜，橙裡動用了五到六隻蟹，並巧妙的加入花雕，過程酒精揮發，餘下陳酒甘甜，令蟹肉鮮味濃郁起飽滿。

淨洗鑊，少著水，柴頭爇煙焰不起。
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 |

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

NT\$ 680
per person

紅燒獅子頭 | 豚肉団子の煮物

Stewed Lion's Head Meatball

延伸自名菜葵花剝肉，以獨家比例豬肉餡，增添荸薺、蔥末與花雕酒，製作過程中揉勻、敲打，增加肉質黏性，再以熱油煎至黃金討喜與勾人噴香。產地：台灣

NT\$ 680
per person

天香鹹件兒 | 郷土風味の塩漬け豚肉

Hometown-style Salted Pork

切成厚片的活菌豬加入主廚秘製調味、天香精釀靜置 48 小時，經清蒸後酥炸，再鹹香風味中，帶著酥脆口感，搭配蒜頭陳醋享用，香氣縈繞風味極佳。產地：台灣

NT\$ 880

盞蒸羊 | 薄切り子羊の香味蒸し

Steamed Leg Sliced Lamb

蒸羊肉在宋代相當流行，「盞蒸羊」則是北宋京都餚饌名品之一。將帶肥肉的嫩羊肉切片，以碎蔥、乾薑、陳皮、酒、鹽等調味，微火悶軟，口感軟糯。產地：紐西蘭

NT\$ 1,480

蓮栗燒羊腩 | ラム肉と蓮の実と栗の甘辛煮



NT\$ 1,480

Stewed Lamb with Chestnut and Lotus Seed in Bean Sauce

精挑上等羊腩，以黑豆瓣、辣豆瓣及麻油炒香，再加入紹興酒、醬油和糖燜煮，最後放入圓潤飽滿的甜栗、蓮子一同燒製，果實的甘甜與羊腩豐厚滋味相互交織，令人沉醉。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。

老少筍燒肉 | 豚と季節の筍とメンマの煮込み



NT\$ 880

Braised Pork Belly with Bamboo Shoot in Soy Sauce

老少筍燒肉就是指以兩種不同的筍和肥瘦均勻的五花肉燉煮，老筍指的是乾燥的扁尖筍乾，少筍則是當季的鮮筍，燉煮之後筍子吸收了肉的香甜和油脂，因此吃起來潤而不澀，五花肉則軟爛而不膩。產地：台灣



 【每日限量】醃篤鮮 | 【限定】豚肉と筍のスープ NT\$ 2,600
per casserole

【Limited】Bamboo Shoot Soup With Fresh and Pickled Streaky Pork

精選三種豬肉部位與火腿入湯熬煮，與五花肉、鮮竹筍慢火細燉，融匯出鮮甜肉汁與蔬菜甘甜完美結合。產地：台灣

 西湖蓴菜羹 | 西湖風じゅんさいとろみスープ NT\$ 420
per person

Water Shield Soup "West-Lake" Style

蓴菜是江南湖泊特有的水生植物，葉及梗均嫩如茶尖，並包覆著滑嫩膠質，口感獨特且營養豐富。原生的蓴菜佐以細嫩的雞蓉、火腿，用雞高湯燴煮，是杭州傳統名菜。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。





石膏化後濃如酪，水沫挑成皺成衣。
剝作銀條垂縷骨，劃為玉段載脂肥。

清李調元

 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。

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。



竹筍才生黃犢角，蕨芽初長小兒拳。
試尋野菜炊香飯，便是江南二月天。

宋 黃庭堅

 浙式火腩菜飯 (二吃) | 杭州風野菜混ぜご飯 (二食)/ 紹興酒風味

Steamed Rice with Ham, Mushroom & Seafood (Prepared & served into two ways)

將開陽、火腿、段木菇、青江菜以東坡油炒香，加入特選霧峰月光米置於砂鍋內來回拌炒，並以傳統工法於鍋蓋邊緣澆淋紹興酒進行「封香」開蓋後，溫潤紹興酒香撲鼻，鮮香味美。放入鮮魚、鮮蝦、鮑魚、鮮貝、蟹腿肉、透抽等珍饈食材文火回煮成海鮮湯飯，清蔬鮮甜、海味濃郁，鮮美至極。產地：台灣

NT\$ 3,680
per casserole

杭式炒年糕 | 杭州風おもちの炒め

Hangzhou Style Fried Glutinous Rice Cake

將象牙白的年糕切成厚薄適中的寬度，和津白、橄欖菜及肉絲一起燴炒，口感特殊，有著懷舊的風味。產地：台灣

NT\$ 580

大閘蟹粉拌麵 | カニミソ混ぜそば

Savory Noodles with Hairy Crab Roe

於拌和雞油及醬油的麵條，淋上由師傅們親手剔下大閘蟹的蟹黃及蟹肉後炒製的蟹粉，醇厚蟹鮮滿溢，鮮香馥郁。

NT\$ 1,880
per person

 天香小籠包 | 小籠包

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

NT\$ 380
/5 pcs

 上素蒸餃 | 蒸し野菜餃子 | ベジタリアン用メニュー

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。

NT\$ 300
/5 pcs

蝦仁燒賣 | エビシューマイ

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

NT\$ 380
/5 pcs

不是人間種，移從月中來。
廣寒香一點，吹得滿山開。

宋 楊萬里

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

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。

NT\$ 320
per person

杏仁松子糊 | 松の実入りアーモンドミルクスープ

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。

NT\$ 280
per person

原汁核桃糊 | クルミのミルクスープ

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。

NT\$ 280
per person

冰糖桂棗・官燕 / 雪蛤

NT\$ 1,380 / 980

燕の巣 (又はハスマ) と龍眼と棗の甘いスープ

per person

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

棗泥鍋餅 | ナツメ餡入り中華風クレープ

Pancake with Date Paste

NT\$ 400

/8 pcs

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。

【每日限量】時令鮮果奶酪 | 【限定】旬の果物パannaコッタ

NT\$ 280

【Limited】Panna Cotta with Seasonal Fresh Fruit

per person

宋朝皇室喜愛奶製品，更專門設立牛羊司乳酪院製造奶酪。搭配時令鮮果的奶酪甜點，奶香濃郁香醇，水果馥郁清新，是絕佳組合。

龍井桂花定勝糕 | 勝利祈願の蒸し餅

Victory Cake

NT\$ 360

/3 pcs

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《夢梁錄》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



甲殻類及其製品。
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。



含麸質之穀物及其製品。
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。
- 本餐廳提供圓鰹料理，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。