

CHINESE NEW YEAR MENU

迎新
春饗

— 甲辰年 —





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



2023 年《臺灣米其林指南》一星餐廳
One MICHELIN Star Rating by MICHELIN Taiwan 2023
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）」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ていただき、杭州料理の素晴らしい魅力をご堪能ください。

天香除夕套餐

2024.02.09

第一輪 First Dining Period 17:00~19:00

第二輪 Second Dining Period 19:45~21:45

杭味珍饈慶圓滿

Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

上湯子母鮮龍蝦

Stir Fried Shrimps and Grass Shrimp in "Hua-Diao"

時蔬珍寶燉雙鮮

Stewed Chicken Soup with Fish Maw and Mussels

青蔥鮑魚煨烏參

Slowly Braised Abalone with Stewed Sea Cucumber and Scallion

綠白蘆筍溜鮮貝

Stir-Fried White and Green Asparagus with Scallops

醃瓜樹子蒸時鮮

Steamed Seasonal Fish with Pickled Melon

大開蟹粉獅子頭

Stewed Lion's Head Meatball with Crab Roe

精緻時令鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

南北杏松子官燕

Almond Sweet Soup and Bird's Nest

黃金蜜汁叉燒酥

Barbecue Pork Pastry

每位NT\$5,200加一成服務費

NT\$5,200 Per Person Plus 10% Service Charge

僅接受預訂 | Reservation only

葡萄酒·果汁2小時無限暢飲 | Two hours of free-flow Wine and Juice

訂席專線 Tel:(02)2597-1234轉天香樓

Fax:(02)2596-8254

富貴除夕圍爐宴

2024.02.09

第一輪 First Dining Period 17:00~19:00

第二輪 Second Dining Period 19:45~21:45

寶島杭味賀團圓

| 花雕醉雞、香油豬腱、川耳蜆頭、陳醋香魚、乾煸四季豆 |

Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

雙龍獻瑞慶新春

| 時蔬上湯子母蝦 |

Stir Fried Shrimps and Grass Shrimp in "Hua-Diao"

八方招財福臨門

| 大閘蟹粉獅子頭 |

Stewed Lion's Head Meatball with Crab Roe

鳳凰納福居家旺

| 全雞四寶燉花膠 |

Stewed Chicken Soup with Pork, Fish Maw and Scallop

百子千孫慶滿堂

| 星蔥烏參煨鮑魚 |

Slowly Braised Abalone with Stewed Sea Cucumber and Scallion

山珍滿溢迎佳節

| 白綠蘆筍燴貝柱 |

Stir-Fried White and Green Asparagus with Dried Scallops

富貴年年慶有餘

| 醃瓜樹子蒸時鮮 |

Steamed Seasonal Fish with Pickled Melon

珍寶黃金盈滿盤

| 叉燒酥蘿蔔酥餅 |

Barbecue Pork Pastry and Shredded Radish Crisp Pastry

年年高昇福運來

| 杏香松子官燕佐水果塔 |

Almond Sweet Soup and Bird's Nest served with Fruit Tower

大吉大利慶圓滿

| 平安橘 |

Fruit Plate

每桌NT\$48,800加一成服務費

NT\$48,800 Per Table Plus 10% Service Charge

每桌10位 僅接受預訂 | 10 Person Per Table, Reservation only

葡萄酒·果汁2小時無限暢飲 | Two hours of free-flow Wine and Juice

訂席專線 Tel:(02)2597-1234轉天香樓

Fax:(02)2596-8254

尊榮除夕圍爐宴

2024.02.09

第一輪 First Dining Period 17:00~19:00

第二輪 Second Dining Period 19:45~21:45

寶島杭味賀團圓

| 花雕醉雞、香油豬腱、川耳蜆頭、陳醋香魚、乾煸四季豆 |

Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

雙龍獻瑞慶新春

| 時蔬上湯子母蝦 |

Stir Fried Shrimps and Grass Shrimp in "Hua-Diao"

八方招財福臨門

| 大閘蟹粉獅子頭 |

Stewed Lion's Head Meatball with Crab Roe

鳳凰納福居家旺

| 全雞四寶燉花膠 |

Stewed Chicken Soup with Pork, Fish Maw and Scallop

百子千孫慶滿堂

| 星蔥烏參煨鮑魚 |

Slowly Braised Abalone with Stewed Sea Cucumber and Scallion

山珍滿溢迎佳節

| 白綠蘆筍燴時蔬 |

Stir-Fried White and Green Asparagus

富貴年年慶有餘

| 醃瓜樹子蒸時鮮 |

Steamed Season Fish with Pickled Melon

珍寶黃金盈滿盤

| 叉燒酥蘿蔔酥餅 |

Barbecue Pork Pastry and Shredded Radish Crisp Pastry

年年高昇福運來

| 杏香松子官燕佐水果塔 |

Almond Sweet Soup and Bird's Nest served with Fruit Tower

大吉大利慶圓滿

| 平安橘 |

Fruit Plate

每桌NT\$80,000加一成服務費

NT\$80,000 Per Table Plus 10% Service Charge

每桌15位 僅接受預訂 | 15 Person Per Table, Reservation only

精選威士忌乙瓶 | Complimentary Selected Bottle of Whisky

葡萄酒·果汁2小時無限暢飲 | Two hours of free-flow Wine and Juice

訂席專線 Tel:(02)7735-2368

Fax:(02)2596-8254

2024 祥龍遊西湖

天香樓年菜外帶

寶島杭味賀圓滿

| 花雕醉雞、香滷豬腱、川耳蜇頭、陳醋香魚、乾煸四季豆 |

Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

八方招財壽綿延

| 米釀干燒海虎蝦 |

Dry Roasted Rice Stuffing Tiger Prawn

金牛獻寶慶滿堂

| 鮑魚燒烤牛小排 |

Braised Abalone and Beef Short Ribs

鳳凰納福居家旺

| 芽白全雞燉花膠 |

Stewed Chicken Soup with Fish Maw

富貴年年慶有餘

| 醃瓜樹子蒸時鮮 |

Steamed Seasonal Fish with Pickled Melon

新春如意步步高

| 芋香蘿蔔糕 & 上海紅豆鬆糕 |

Taro Carrot Cake and Red Bean Muffin

年菜外帶每套6人份NT\$19,800 冷藏出貨

請於提貨日前7天來電預訂 (02)2597-1234 轉天香樓

提貨日期 2024年2月8-9日 AM11:00 - PM15:00

2024 祥龍遊西湖 天香樓年菜外帶食品標示說明

商品	內容物	規格
寶島杭味賀圓滿	花雕醉雞(土雞腿、花膠、鹽、魚露、紹興酒)、香滷豬腱(豬腱、醬油、蠔油、糖、香油)川耳蜆頭(海蜆頭、川耳、鹽、胡椒粉、香油)、陳醋香魚(香魚、醬油、鎮江醋、糖、香油)、乾煸四季豆(四季豆、薑末、蒜末、醬油、辣豆瓣、糖、香油)	花雕醉雞(320g；固形物280g)、香滷豬腱(300g；固形物250g)、川耳蜆頭(330g；固形物300g)、陳醋香魚(380g；固形物350g)、乾煸四季豆(320g；固形物300g)
八方招滿壽錦延	米釀干燒海虎蝦(海虎蝦、酒釀、薑末、蒜末、辣豆瓣、番茄醬、糖、米酒、白醋、香油)	米釀干燒海虎蝦(1000g；固形物600g)
金牛獻寶慶滿堂	鮑魚燒烤牛小排(鮑魚、牛小排、醬油、蠔油、糖)	鮑魚燒烤牛小排(850g；固形物585g)
鳳凰納福居家旺	芽白全雞燉花膠(全雞、芽白、花膠、鹽、火腿、紹興酒)	芽白全雞燉花膠(1500g；固形物1200g)
富貴年年慶有餘	醃瓜樹子蒸時鮮(龍虎斑、醃冬瓜、醃樹子、鹽、紹興酒)	醃瓜樹子蒸時鮮(1000g；固形物800g)
新春如意步步高	芋香蘿蔔糕(蘿蔔、芋頭、米粉、鹽、糖)、上海紅豆鬆糕[糯米、紅豆、豆沙(紅豆、砂糖、沙拉油)、砂糖、蜜蓮子(蓮子、砂糖)、紅棗]	芋香蘿蔔糕(950g)、上海紅豆鬆糕(600g)

原產地(國)：台灣

豬可食部位之原料原產地(國)：台灣

牛可食部位之原料原產地(國)：美國

保存期限：未開封冷藏3日，開封後請於當日內食用完畢

廠商名稱：亞都麗緻大飯店股份有限公司

廠商電話：02-2597-1234

廠商地址：台北市中山區民權東路二段41號

投保產品責任險字號：12PDL00165

食品業者登錄字號：A-112144501-00000-6

本產品含甲殼、貝殼類海鮮、魚類、芝麻、大豆及含麩質之穀物，
不適合其過敏體質者食用

年菜外帶每套6人份 NT\$19,800 冷藏出貨

請於提貨日前7天來電預訂 (02)2597-1234 轉天香樓

提貨日期 2024年2月 8-9 日 AM11:00 - PM15:00

