



乙巳年

風華蟹宴



天香四十・風華流轉・歲月有味

1927年，陸冷年於西湖畔創立武津天香樓。

幾張木桌，幾味杭菜，廚藝細膩，傳奇由此展開。

1949年，孟永泰攜招牌與團隊渡海南下，在香港重啓天香樓。

韓桐椿老闆以「用料好、烹飪精、杭味嚴、以宋為則」的精神守護廚火，使這間餐廳成為香港傳奇老字號。

蔡瀾稱其為「天下第一杭州菜」，

這裡也成為名人饕客吃大閘蟹的首選之地與杭味原鄉。

1980年代，嚴長壽感懷台灣缺乏正統杭州菜，

在卜少夫引薦下拜訪韓老闆，歷經三年誠意往返，終獲首肯。

亞都廚師遠赴香港循古禮拜師學藝，

1985年，天香樓在台北正式開幕。

四十年來，一代代廚人以熱與心守護這塊來自江南的招牌，

傳承原汁原味的杭菜，也不斷精進手藝、打磨細節。

這份精神，成就了今日台北亞都麗緻天香樓的不變風華。



在天香樓，蟹宴不僅是一餐飯，
更是一場與時間共行的旅程。

四十年來，我們從江南水鄉啓程，跨越海港與城市，
讓大閘蟹成為節氣的信物。

四時為序，四食如詩，這場蟹宴承載的不只是味道，
還有三座城市的溫度、一代廚人的執念，以及不變的風華。

霜前稻熟蟹正肥，飽食長安意自違。
一蓑風雨吳江上，把酒持螯看落暉。

宋 陸游《舟過安吉縣》



天香風華蟹宴

Heavenly Fragrance, The Elegance of Crab: A Feast of Flavors

芳醇な香り、優雅なる蟹：味覚の饗宴

但願一倒，左手持蟹螯，右手執酒杯，
拍浮酒船中，便足一生。

宋 蘇軾《東坡志林·載酒與螃蟹》



時令海河鮮味盤

松葉蟹酥盒 | 花雕醉鮮鮑
翡翠蔥油雞 | 海膽滷心蛋

Appetizer Featuring Seasonal Seafood Delicacies

Snow Crab and Pearl Peas in Puff Pastry / Marinated Abalone with Hua Diao Wine
Chicken with Scallion Oil / Sea Urchin with Smoked Soft-boiled Duck Egg

旬の海の幸を贅沢に盛り合わせた前菜

ズワイ蟹とパールピーの 크리스ピーボックス / アワビの紹興酒漬け / ネギ油チキン / ウニとスモークドエッグ

桂花銀芽炒蟹鬆

Stir-fried Crab Meat with Mung Bean Sprouts and Vegetables

カニ肉とモヤシと野菜の細切り炒め

南宋宮廷蟹釀橙

Steamed Crab Meat in Orange

カニ肉とカニミソのオレンジ蒸し

大閘蟹粉黃魚羹

Yellow Croaker Fish Soup with Hairy Crab Meat and Roes

上海蟹肉・カニミソと黃魚の餡かけスープ

花雕白灼大閘蟹

Poached Hairy Crab with Hua Diao Wine

茹で上海ガニ

慢燉花膠牛小排

Braised Fish Maw and Beef Short Ribs

魚の浮き袋と牛ショートリブの煮込み

江南禿黃油撈飯

Butter Crab Sauce with Steamed Longjing Tea Oil Rice

濃厚カニミソソースと龍井茶風味の和えご飯で

桂花杏仁糊

紫英酥餅 | 時令水果

Sweet Almond Soup with Osmanthus, served with Pastry and Fruits

金木屋入り杏仁デザートスープ、海苔クリスピーパイと旬のフルーツ添え

流金四盞套酒

日本・陳釀古酒
Yahachuginke Shuzo Sake

西班牙・熟成雪莉
Bodegas Hidalgo Faraon Oloroso NV

天香冰釀
Iced Signature
Aged Yellow Wine Blend

天香精釀
Signature
Aged Yellow Wine Blend

天香風華蟹宴 每位NT\$6,600+10% /per person

流金四盞套酒 Wine Pairing NT\$1,280+10% per person

升等五兩雙蟹 每位NT\$8,800+10% /per person

Upgrade to two 5-tael Hairy Crabs



經典西湖蟹宴

Classic West Lake Crab Feast Set Menu

西湖クラシック蟹宴セット

霜前稻熟蟹正肥，飽食長安意自違。
一蓑風雨吳江上，把酒持螯看落暉。

宋 陸游《舟過安吉縣》



杭式珍饈前菜盤

梅汁番茄 | 寧式烤麸
花雕醉雞

Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

Tomato with Plum Sauce / Braised Wheat Gluten / Drunken Chicken with Hua Diao Wine

特製杭州式前菜

トマトの梅紫蘇汁漬け / お麩と野菜の煮物 / 鶏肉の花雕紹興酒漬け

杭州龍井白蝦仁

Stir Fried River Shrimps with "Longjing" Tea

川エビの龍井茶葉炒め

荷塘月色鮮蘆筍

Sautéed Fresh Asparagus with Sliced Lotus Root and Water Caltrops

蓮根と菱の実入りアスパラガスの炒め

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

花雕白灼大閘蟹

Poached Hairy Crab with Hua Diao Wine

茹で上海ガニ

慢煨芽白獅子頭

Stewed Lion's Head Meatball

豚肉団子の煮物

翡翠細麵拌蟹粉

Savory Noodles with Hairy Crab Roe

カニミソ混ぜそば

桔香酒釀小湯圓

茶香酥餅 | 時令水果

Sweet Soup with Fermented Rice, Orange Zest and Mini Rice Balls,

served with Black Tea Pastry and Seasonal Fresh Fruits

甘酒スープとみかんの皮入り白玉団子、紅茶クリスピーパイと旬のフルーツ添え

流金四盞套酒

日本・陳釀古酒
Yahachuginke Shuzo Sake

西班牙・熟成雪莉
Bodegas Hidalgo Faraon Oloroso NV

天香冰釀
Iced Signature
Aged Yellow Wine Blend

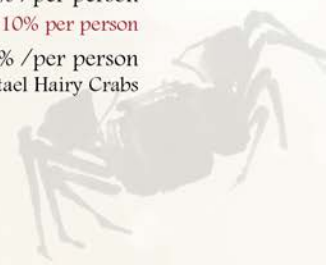
天香精釀
Signature
Aged Yellow Wine Blend

經典西湖蟹宴 每位NT\$4,800+10% /per person

流金四盞套酒 Wine Pairing NT\$1,280+10% per person

升等五兩雙蟹 每位NT\$7,000+10% /per person

Upgrade to two 5-tael Hairy Crabs



湖山佳處酒初濃，更喜霜螯與菊同。
醉把漁竿不忍睡，月明風靜水煙空。

宋 吳潛《秋日登湖上亭》



一食鮮・清雅啓程



【需兩天前預訂】秘製花雕凍蟹

【予約2日前】ノコギリガザミの花雕酒漬け

【Pre-Order 24 hours advance】Marinated Mud Crab with Hua Diao Wine

嚴選飽滿沙母蟹以花雕酒1:3比例調和香醇酒液，蒸熟後迅速冰鎮，保留肉質鮮甜與酒香層次。上桌時冰涼爽口、酒氣芬芳，蟹肉甘潤如玉。

沙母
花蟹

NT\$ 3,680

NT\$ 6,880



【需兩天前預訂】十八斬生醃蟹

【予約2日前】ノコギリガザミ醤油の生漬け

【Pre-Order 24 hours advance】Marinated Raw Mud Crab with Soy Sauce

經高粱與紹興生醃一日後，以18斬刀工依蟹肢脈絡支解，呈現半透明的蟹肉，佐以數十種主廚特選香料醃漬，成菜蟹肉晶瑩剔透、紅膏誘人，入口清香。

NT\$ 3,680

松葉蟹豌豆酥盒 | ズワイ蟹とパールピーのクリスピーボックス

Snow Crab and Pearl Peas in Puff Pastry

松葉蟹濃郁蟹膏、細膩蟹肉與清甜豌豆仁拌勻調味，釀入金黃香脆的馬鈴薯球中，一口咬下鹹香脆口，層次分明的鮮味在口中綻放。

NT\$ 820

4 pcs

花雕醉鮮鮑 | ウコン入りカニミソのクリスピーパイ

Marinated Abalone with Hua Diao Wine

以經典「花雕醉雞」為靈感，選用芳醇微甘的上乘花雕老酒為基底，細心醃漬鮮嫩南非鮑魚。鮑魚以文火氽燙，封存海味原鮮再浸泡入味，入口酒香幽雅、鮮鮑彈嫩。

NT\$ 1,680

6 pcs

海膽溏心蛋 | ウニとスモークドエッグ

Sea Urchin with Smoked Soft-boiled Duck Egg

以天香樓經典燻蛋為主體，佐以日本海膽的濃鮮與海葡萄的鹹香交織出層次海味，令濃郁的蛋黃香氣與鎮江醋香及海膽甘潤相互激盪。

NT\$ 1,680

4 pcs



推薦蟹料理 Recommended Crab Dishes | おすすめの蟹料理



晴窗早覺愛朝曦，竹外秋聲漸作威。
命僕安排新暖閣，呼童熨貼舊寒衣。
葉浮嫩綠酒初熟，橙切香黃蟹正肥。
落菊滿園皆可羨，賞心從此莫相違。

宋 劉克莊《冬景》

二食 香・持蟹飲酒



花雕白灼大閘蟹 | 茹で上海ガニ

Poached Hairy Crab with Hua Diao Wine

嚴選品質5兩重以上的大閘蟹，蟹膏豐滿，口感極佳，為老饕提供最美味的上等好蟹。以薑、陳皮、醇香花雕酒滾水煮蟹，膏黃豐腴飽滿，淡雅酒香。

NT\$ 2,680
Per Person

滬上醬爆大閘蟹 | 黒豆板醤炒めの上海ガニ

Stir Fried Hairy Crab with Black Soybean Sauce

滬杭醬爆以濃郁醇厚的黑豆瓣醬、甜麵醬與鎮江醋爆炒將蟹的膏黃與醬汁一同煨煮，鎖住鮮甜，品嚐與花雕白灼大閘蟹截然不同的濃烈豐厚。

NT\$ 2,680
Per Person



南宋宮廷蟹釀橙 | カニ肉とカニミソのオレンジ蒸し

Steamed Crab Meat and Hairy Crab Roe in Orange

蟹釀橙起於南宋宮廷菜。宋人食蟹，橙是標配，橙子成熟時，正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，每顆橙子填入五到六隻蟹，並巧妙的加入花雕，蒸煮後，餘下陳酒甘甜，令蟹肉鮮味濃郁飽滿。

NT\$ 1,280
Per Person

大閘蟹粉獅子頭 | カニミソ入り豚肉団子

Stewed Lion's Head Meatball with Hairy Crab Roe

獨家比例豬肉餡與蟹粉、蟹肉、馬蹄、香菇混合紮實，先煎至外層焦香，再入蒸籠蒸透至鬆軟細緻，最後淋上濃郁香滑的金黃蟹粉醬汁，令人回味再三。產地: 台灣

NT\$ 1,880
Per Person



推薦蟹料理 Recommended Crab Dishes | おすすめの蟹料理

持蟹把酒喜登高，更愛秋光落海濤。
一蓑煙雨吳江上，歸去鱸魚美蟹螯。

宋 張孝祥《水調歌頭·金秋時節》



【需兩天前預訂】麻油紅蟳燉生敲

NT\$ 2,800

【予約2日前】ごま油煮込みノコギリガザミとタウナギ

【Pre-Order 24 hours advance】 Braised Mud Crab and Water Eel with Black Sesame Oil

鱈魚去骨後以桿麵棍輕敲，使肉質更為緊實彈嫩，經高溫油炸鎖住鮮香，再與冬季滋補佳品-麻油、紅蟳同鍋烹煮，香氣馥郁、鹹香平衡，口感鮮嫩而富層次。

 帝王蟹麻婆魚豆腐 | タラバガニと魚豆腐の麻辣麻婆餡かけ

NT\$ 2,080

King Crab and Fish Tofu with Spicy Mapo Sauce

融合川味與杭菜手藝，以天香樓招牌杭州魚圓蒸製塑形成魚豆腐，麻辣辛香、口感滑嫩，添入帝王蟹腿煨煮，更添蟹肉鮮甜，為傳統風味注入新意。

桂花銀芽炒蟹鬆 | カニ肉とモヤシと野菜の細切り炒め

NT\$ 1,280

Stir-fried Crab Meat with Mung Bean Sprouts and Vegetables

靈感取自江南名菜「桂花炒蟹」，以蛋液快炒成桂花般金黃細絲，融入香菇、銀芽與沙母蟹肉乾炒，香氣層層交織。

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酥炸過後的雞蛋豆腐，豆腐吸入大閘蟹的鮮味，卻解了蟹黃的油膩，是內行人吃的江南名菜。

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。



九月霜風吹客衣，溪頭紅葉傷人飛。
村場酒薄何妨醉，菰正堪烹蟹正肥。
暫覺饑涎墜，酒綠初傾老眼明。
傳方那鮮烹羊腳，破戒尤慚蟹臍。

宋 陸游《若耶溪上》

三食 濃・蟹香成韻



江南禿黃油撈飯 | 濃厚カニミソソースと龍井茶風味の和えご飯

Butter Crab Sauce with Steamed Longjing Tea Oil Rice

「食蟹不食蟹之膏，實為辜負」，源自宋人對蟹黃的極致追求。「禿」字在吳語中意為「單一、獨有」，指的正是純粹的蟹膏、蟹黃，不含一絲蟹肉，一碗江南禿黃油，傾盡數隻蟹的精華，是對食材的極致尊重，更是對饕客的至高獻禮。

NT\$ 1,280
Per Person

蔥燻大閘蟹煨麵 | 上海ガニと葱の濃厚スープ麺

Hairy Crab with Scallion Noodle Soup

湯頭經長時間細心熬煮，再以蔥段燻至焦脆醇化釋放油香，將鮮蟹與焦蔥的靈魂融入湯底。濃厚湯底包裹著麵條與大閘蟹慢火煨煮，方能成就這碗層次豐富、香氣濃郁的濃厚經典滬杭麵點。

NT\$ 1,280
Per Person



翡翠細麵拌蟹粉 | カニミソ混ぜそば

Savory Noodles with Hairy Crab Roe

宋代文人愛蟹，對「雙螯斫雪」的推崇，即是追求蟹粉的純淨與原味。細麵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\$ 1,080
Per Person



【需兩天前預訂】船家蟹骨醬年糕

【予約2日前】ノコギリガザミと餅の沙茶醬炒め

【Pre-Order 24 hours advance】Stir-fried Mud Crab and Rice Cakes with Shacha Sauce

承襲舟楫人家的樸實豪邁，以沙公斬塊爆炒，拌入沙茶與天香樓特製X.O.醬，融合蟹殼精華熬製的蟹骨醬汁。搭配骰子狀寧波年糕收汁翻炒，醬香濃厚、年糕柔韌彈牙。

NT\$ 4,280

【需兩天前預訂】醬爆沙公年糕

【予約2日前】ノコギリガザミと餅の黒豆板醬炒め

【Pre-Order 24 hours advance】Stir-Fried Mud Crab and Rice Cakes with Black Soybean Sauce

蟹身與寧波年糕一同爆炒，鑊氣十足，充分體現濃油赤醬精神的傳統滬上蟹餚，濃郁鮮香且口感豐富。

NT\$ 4,580



推薦蟹料理 Recommended Crab Dishes | おすすめの蟹料理

黃雞跖跖美，紫蟹螯螯香。
下箸未休資快嚼，持螯有味散朝醒。
醉後狂歌應屬此，一洗胸中萬事空。
持螯把酒不問天，便作風流一世人。

宋 宋祁《吳中友人惠蟹》



NT\$ 4,800



【需兩天前預訂】天香鮮蟹菜飯二吃

【予約2日前】ノコギリガザミと野菜の混ぜご飯(二食)

【Pre-Order 24 hours advance】Steamed Rice with Mud Crab and Vegetables (Chef's duo Presentation)

第一吃- 浙式火腩菜飯

熱鍋下東坡肉油，爆香蔥段、薑片、開陽、香菇與金華火腿，堆疊豐厚底韻。拌入翠綠青江菜與越光米，於砂鍋中燜製出粒粒分明的色澤與焦香鍋巴，最後以三種醇酒調和，淋上鍋蓋瞬間鎖香。酒氣與米香交織，呈現迷人風味。

第二吃- 蟹粉海鮮湯飯

以蝦蟹油起鍋，蔥蒜輕爆引出鮮香。隨即加入豐美處女蟳，接續放入白蝦仁、透抽、鱸魚、干貝等豐富食材，海味層層疊出豐盈深度。

注入高湯細火煨煮菜飯入鍋，成就鮮香濃郁、滋味豐滿的極致湯飯。



不到廬山辜負目，不食螃蟹辜負腹。
亦知二者古難並，到得九江吾事足。
廬山偃蹇坐吾前，螃蟹郭索來酒邊。
持螯把酒與山對，世無此樂三百年。

宋 徐似道《遊廬山得蟹》

四食巧・雅味細琢

 鮮蟹三賞・小籠包/春捲/餡餅/蛋塔 4選3 NT\$ 1,980

鮮蟹點心三種盛り合わせ / 四種より三品お選びください：

小籠包、揚げ春巻き、焼き肉まん、エッグタルト

Hairy Crab Dim Sum Selection of 3 from: Xiao Long Bao, Spring Rolls, Savory Pancake, Egg Tarts

蟹黃水晶上湯包 | カニミソと鶏スープのタンバオ NT\$ 880

Hairy Crab Roe and Chicken Broth Tangbao

此湯包較小籠包更為大器，內餡以晶透皮凍鎖住醇厚雞湯精華，再裹入當季頂級蟹黃一同隔水蒸製。輕咬湯窗品嘗，豐腴蟹膏的香氣與熱湯的鮮甜瞬間交融，盡納大閘蟹的奢華滋味於一席之間。

大閘蟹粉小籠包 | カニミソ入り小籠包 NT\$ 880
5 pcs

Hairy Crab Roe with Pork Xiao Long Bao

小巧麵皮內，包裹著以蔥香與蠔油慢炒而成的金黃蟹粉，再以薄韌麵皮輕巧收口籠蒸。湯色金黃琥珀、餡心細糯潤口，每一口滿滿蟹膏與蔥香交織。

酥炸帝王蟹肉春捲 | タラバ蟹入り揚げ春巻き NT\$ 1,280
4 pcs

Crispy King Crab Spring Rolls

靈感取自傳統「炒鮮奶」的柔滑，將鮮甜帝王蟹肉與濃郁松葉蟹膏拌入慢火炒合的柔滑奶餡中，層層包裹於春捲皮後高溫酥炸。外層金黃香酥，內餡細潤豐盈，一口咬下滿溢蟹香與奶香的豐盈滋味。

韭黃蟹肉餡餅 | 黄ニラとカニ肉の焼き肉まん NT\$ 560
4 pcs

Savory Pancake with Crab Meat and Yellow Chives

靈感源自傳統豬肉餡餅，內餡以韭黃、蟹肉、皮凍、豬肉調和，煎至外皮金黃酥脆，內裡汁香四溢，香氣滿盈。

黃金蟹肉蛋塔 | カニ肉入りエッグタルト NT\$ 560
4 pcs

Egg Tart with Crab Meat

選用特製酥香蛋塔皮，將細緻蟹肉與蛋液調和，拌入蟹粉增添層次香氣，入爐烘烤八分鐘至金黃微鼓，出爐瞬間蟹香與奶香交融，鹹甜香氣撲鼻，是融合中西之藝的鹹甜雅致。