

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ののびやかな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。

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

梅汁番茄 | 寧式烤麩
花雕醉雞
季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Fresh Tomatoes in Homemade Plum Sauce / Kao Fu / Drunken Chicken

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

清炒蘆筍白蝦仁

坪林・手工白茶

Stir Fried River Shrimps with Asparagus

川エビとアスパラガス炒め

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

椒鹽酥香炸響鈴

梨山・清香茶

Deep Fried Tofu Skin with Pork

野菜と豚肉の湯葉包み揚げ

季節清炒鮮時蔬

Stir Fried Seasonal Vegetables

季節の野菜炒め

慢煨紅燒獅子頭

鹿谷・傳統凍頂

Stewed Lion's Head Meatball

豚肉団子の煮物

鮮蝦爆鱔魚煨麵

Stewed Noodles Soup with Fried Shrimp and water Eels

川エビとタウナギ炒めのスープ麵

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

原汁冰糖紅豆沙

佐芝麻小鍋餅

梅山・桂花金萱

Adzuki Beans Sweet Soup Served with Sesame Pastries

おしるこ・ゴマペストリー

每位 NT\$2,800 加一成服務費

NT\$2,800 Per Person Plus 10% Service Charge

お一人様 NT\$2,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます

天香茶宴 TEA PAIRING 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

涼拌蜆頭 | 乾炸玉筍
水晶肴肉

季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Salted Jellyfish Salad / Deep Fried Bamboo Shoots / Pork Aspic

特製杭州式前菜

くらげのサラダ / 筍の唐揚げ / 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

浙式杭味醃篤鮮

Bamboo Shoot Soup with Fresh And Pickled Streaky Pork

豚肉と筍のスープ

季節清炒鮮時蔬

Stir Fried Seasonal Vegetables

季節の野菜炒め

紅煨鮑魚嫩花膠

武夷・大紅袍

Braised Fish Maw and Abalone

アワビと魚浮き袋の醤油煮込み

花雕罐香東坡肉

日月潭・紅玉紅茶

Tien Hsiang Pork "Don Po" Style Served 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

桔香酒釀湯圓雪燕

佐茶香酥餅

阿里山・櫻香紅茶

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

with Gum Tragacanth Served with Black Tea Pastries

雪燕とごま餡団子入り甘酒スープ・サクサク紅茶スーピン

每位 NT\$3,600 加一成服務費

NT\$3,600 Per Person Plus 10% Service Charge

お一人様 NT\$3,600 別途サービス料 10% 加算させていただきます

天香茶宴 TeaTEA PAIRING 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

涼拌蜆頭 | 家傳十香菜
糖心燻蛋 | 醬豬腳

季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Salted Jellyfish Salad / Fragrant Assorted Vegetables
Smoked Egg / Marinated Pork Knuckle with Soy Sauce

特製杭州式前菜

くらのサラダ / 十目野菜の香味炒め / スモークドエッグ / 豚足の醤油煮込み

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

西湖蓴菜溜魚圓

Water Shield Soup with Fishball

西湖風じゅんさいと魚団子入りのとろみスープ

蒜子燒時令黃魚

木柵・鐵觀音

Seasonal Yellow Croaker Fish with Garlic

フウセイのガーリックテー

瑤柱燴澎湖角瓜

Scallops and Sponge Gourd

ヘチマと干し貝柱の炒め煮

鮑魚香煎牛小排

烏嶼・鳳凰單攪

Braised Abalone and Beef Short Ribs

アワビと牛ショートリ

大閘蟹粉兩面黃

Pan Fried Crispy Noodles with Pork and Vegetables Served with Hairy Crab Roe

カニミソと杭州風そばの両面焼き

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

南北杏仁糊官燕

佐紅芸豆糕

鳳慶・金絲滇紅

Almond Sweet Soup with Bird's Nest Served with Adzuki Beans Creamy Cake

燕の巣とアーモンドミリクススープ・天香芸豆ケーキ

每位 NT\$4,800 加一成服務費

NT\$4,800 Per Person Plus 10% Service Charge

お一人様 NT\$4,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます

天香茶宴 TEA PAIRING NT\$1,280+10%





品宋盛宴

Song Dynasty Cuisine
優雅なる両宋の宴

《雪沫乳花浮午盞，蓼茸蒿筍試春盤，人間有味是清歡》

— 宋 蘇軾

雪が溶けて乳花のように浮かぶ杯を楽しみながら、
春の野菜と筍を味わうひと時。喜びはその清らかな味わいにあり。

品 香

Incense
品香

點 茶 一 盞

宋 徽宗《大觀茶論》
7 湯點茶法

Whisking Tea
点茶

玉 食 看 盤

蜜煎 | 鮮果

Candied Fruits | Seasonal Fresh Fruit

杏の甘露煮 / 季節の果物

南宋 吳自牧《夢梁錄》：「初坐定，酒家人先下看菜，問酒多寡，然後別換好菜蔬。有一等外郡士夫，未曾諳識者，便下箸吃，被酒家人哂笑」

勸 酒 參 味

水晶脰 | 焗金鮮筍 | 東坡脯
秘釀 · 天香精釀

Dishes Best Paired with Wines

Pork Aspic with wasabi Sauce/ Pan Fried Bamboo with Mixed Nuts
Deep-Fried "Dong-Po" Pickled Fish

ワインと共に

豚皮の煮凝り / 筍の黄金揚げ / 漬け魚の東埔風香り揚げ

南宋 葉夢得《建康集》卷三載：「喜交當世名士，遇其所合，傾家資具饌歌呼飲酒，窮日夜，士亦以樂從之游。家坐是貧，仁聲不悔也。」

玉 帶 羹

Water Shield Soup with Bamboo Shoots and Sea Bass

里芋と筍とスズキのとろみスープ

南宋 林洪《山家清供》捲上：春坊趙蕤湖壁會客，弟竹潭壅亦在焉，論詩把酒，及夜無可供者。湖曰：「吾有鏡湖之蓴。」潭曰：「雍有稽山之筍。」僕笑曰：「可有一杯羹矣。」乃命庖作玉帶羹，以筍似玉、莖似帶也。

餠 餇 花 雕 炊 黃 魚

Steamed Yellow Croaker Fish with Shrimp Wonton and Huadiao Wine

ワンタンと黄魚の花彫酒蒸し

北宋 梅堯臣《和楊秘校得糟》：「食魚何必食河魴，自有詩人比興長。淮浦霜鱗更腴美，誰憐按酒敵庖羊。」

奈香芙蓉長卿蟹

北埔・東方美人

Steam Egg with Hairy Crab Roe

カニミソの茶碗蒸し

南宋 陸游《槽蟹》：「舊交髯簿久相忘，公子相從獨味長，醉死糟丘終不悔，看來端的是無腸。」

掌上鰻魚珍明珠

木柵・陳年鐵觀音

或 or

Braised Abalone and Goose Feet

ガチョウ足とアワビの煮込み

宋 楊彥齡《楊公筆錄》：古稱鮑魚為鰻魚「鰻魚之珍，尤勝江珧柱，不可乾致故也」見其之珍貴

椒香和羊滿山香

南投・著涎凍頂

Roasted Lumina Lamb with Sichuan Chili Sauce

山椒と羊肉の煮込み

南宋 林洪《山家清供》：「余有一方為獻，只用茴香、薑椒炒為末，貯以葫蘆，候煮菜少沸，乃與熟油醬同下急覆之，而滿山已香矣。」

涼瓜青蛤米脯羹

雲南・生普洱茶

Porridge with Winter Melon and Chinese Venus Clam

冬瓜とアサリのお粥

南宋 楊萬里《食蛤蜊米脯羹》：「傾來百顆恰盈奩，剝作杯羹未屬厭。莫遣下鹽傷正味，不曾著蜜若為甜。雪揩玉質全身瑩，金線冰鈿半縷纖。更浙香梗輕穆御，發揮風韻十分添。」

桂花蜜香栗子糕

鹿野・紅烏龍茶

Chestnut Cake with Honey and Osmanthus

金木屋と蜂蜜の栗ケーキ

南宋 周密《武林舊事》：「都人是月飲新酒，泛萸簪菊。且各以菊糕為饋，以糖肉稭面雜糝為之，上縷肉絲鴨餅，綴以榴顆，標以彩旗。又作蠻王獅子於上，又糜栗為屑，合以蜂蜜，印花脫餅，以為果餌。」

白玉酒釀浮圓子

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

ごま餡団子入りの甘酒スープ

北宋 蘇軾《游博羅香積寺》：「豈惟牢九薦古味，要使真一流仙漿。」

每位 NT\$6,600 加一成服務費

NT\$6,600 Per Person Plus 10% Service Charge

NT\$6,600 別途サービス料 10% 加算させていただきます

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

杭式美饌珍寶盒

杭式燻魚 | 杭式醬鴨
陳醋耳凍 | 香燻素鵝
芥末子燻蛋 | 豌豆脆盒
季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Smoked Grass Crap Maw "Hangzhou" Style / Marinated Duck Breast with Soy Sauce / Pig Ear Aspic
Smoked Bean Curd Roll, with Shredded Vegetables / Smoked Egg with Mustard Seed / Pearl Peas in Pani Puri

特製杭州式前菜

杭州風燻しソウギョ / 鴨肉の醤油煮込み / 豚耳の煮凝り /
野菜の燻製湯葉巻き / デビルドスモークエッグ / えんどう豆とヴィーガンハムのクリスピーパイ

龍井蝦襯生爆鱈

北埔・白美人

Stir Fried Shrimps with "Long Jing" Tea and Water Eels with Black Vinegar Sauce

川エビの龍井茶葉炒め・甘酢タレかけるタウナギの揚げ物

神仙鴨魚圓餛飩

Fairy Duck Soup with Fish Ball and Wonton

砂鍋鴨スープ

精釀糟香圓鱈魚

Roasted Chilean Sea Bass with Shaoxing Wine

紹興酒香るスズキのソテー

百合蘆筍鮮干貝

大禹嶺・高冷茶

Stir-Fried Asparagus and Lily Bulb with Fresh Scallop

ユリ根とホタテとアスパラガスの炒め

紅煨鵝掌三頭鮑

武夷・肉桂岩茶

Braised Abalone and Goose Feet

ガチョウ足とアワビの煮込み

時令鮮蔬牛菲力

Pan Fried Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables

季節の野菜と牛ヒレ炒め

大閘蟹粉香拌麵

北埔・東方美人

Savory Noodles with Hairy Crab Roe

カニミソ混ぜそば

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

原汁核桃糊官燕

佐綠芸豆糕

Walnut Sweet Soup and Bird's Nest, Served with Mung Bean Creamy Cake

燕の巣とクルミのミリクスープ・天香芸豆ケーキ

每位 NT\$8,800 加一成服務費

NT\$8,800 Per Person Plus 10% Service Charge

お一人様 NT\$8,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます

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。

南宋美饌

Southern Song Dynasty delicacies
南宋時代の珍味

品味杭宋美饌 萃韻珍饈風華

Savor the exquisite delicacies of Hangzhou and Song dynasties

杭州と宋の絶品料理を味わう

杭式美饌珍寶盒

水晶膾 | 豌豆脆盒
杭式燻魚 | 筋肚捲腱子
杭式醬鴨 | 芥末子燻蛋
季節調茶

Appetizer Featuring Hangzhou Delicacy

Pork Aspic with Wasabi Sauce / Pearl Peas in Pani Puri/ Smoked Grass Crap Maw "Hangzhou" Style
Stewed Beef Tripe, Tendons and Shank/ Marinated Duck Breast with Soy Sauce / Smoked Egg with Mustard Seed

特製杭州式前菜

豚皮の煮凝り / えんどう豆とヴィーガンハムのクリスピーパイ / 杭州風燻しソウギョ
牛筋とすね肉の牛ハチノス包み煮 / 鴨肉の醤油煮込み / デビルドスモークエッグ

大閘蟹粉煨豆腐

北埔・日曬黃茶

Braised Tofu with Hairy Crab Roe

カニミソと豆腐の煮込み

花雕火腿蒸星斑

Spotted Grouper with Jinhua Ham and Hua Diao Wine

スペインハムと海星斑

上湯雞汁嫩花膠

Chicken Broth with Fish Maw

魚浮き袋入りチキンスープ

紅煨鵝掌遼刺參

南投・陳年老烏龍

Braised Sea Cucumber and Goose Feet

ガチョウ足とナマコの煮込み

齋蔬山家炒三脆

Stir Fired Bamboo Shoots, Mushrooms and Seasonal Greens

キノコと筍と野菜の炒め

鹽之花香煎和牛

武夷・大紅袍

Wagyu Beef with Fleur de Sel

和牛の鹽の花ソテー

香辣 XO 藍龍蝦

Stir Fried Blue Lobster with XO sauce

青ロブスターの XO 醬炒め

三頭鮑魚海鮮飯

鹿野・紅烏龍茶

Seafood Rice with Abalone

アワビと海鮮のあんかけご飯

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

桂棗蓮子燉官燕

佐菊花酥餅

Stewed Bird's Nest with Longan, Red Date, and Lotus Seeds,

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\$12,800 加一成服務費
NT\$12,800 Per Person Plus 10% Service Charge
NT\$12,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます

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。

隠林桂語

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 | 寧式烤麸

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 / Braised Wheat Kao Fu

杭州式スペシャルアベタイザー

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 / お麩と野菜の煮物

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クリスピーパイ

千絲白玉蓴菜羹

Water Shield and Bean Curd Soup

細切り豆腐とじゅんさいのとろみスープ

翡翠煨冬菇素鰻

鹿谷・著涎凍頂

Braised Asparagus and Seaweed Roll with Shiitake Mushroom

精進うなぎと椎茸の翡翠煮

芹香腐竹炒時筍

Stir Fried Celery, Yoba & Bamboo Shoots

セロリと湯葉と筍の炒め

竹笙錦菇蔬煨麵

鹿野・紅烏龍茶

Noodle Soup with Assorted Mushroom and Bamboo Piths

きぬがさだけときのこのスープ麵

天香錦蔬素蒸餃

Steamed Vegetable Dumpling

蒸し野菜餃子

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

杏香松子露官燕

佐天香芸豆糕

日月潭・紅玉紅茶

Almond Sweet Soup with Bird's Nest and Cream Cake

燕の巣とアーモンドミルクスープ・天香芸豆ケーキ

每位 NT\$2,800 加一成服務費 / NT\$2,800 Per Person Plus 10% Service Charge/ お一人様 | NT\$2,800 別途サービス料 10% 加算させていただきます
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 TEA PAIRING 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 | 溻心燻蛋

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

山の幸の湯葉包み揚げ

黃金西湖蓴官燕

Pumpkin Water Shield Soup with Bird's Nest

燕の巣入りかぼちゃスープ

香煎野菌猴菇排

木柵・陳年鐵觀音

Pan Fried Lion's Mane Mushroom

ヤマブシダケのソテー

野蔬薺菜嫩筍嬰

Braised Hearts of Bamboo Shoot with Shepherd's Purse

筍の蒸し煮 なずなのソース

香檳茸松露細麵

鹿野・紅烏龍茶

Braised Noodle with Truffle Tapenade Sauce

シャンピニオンとトリュフソースのゆで麵

天香錦蔬素蒸餃

Steamed Vegetable Dumpling

蒸し野菜餃子

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

旬のフルーツプレート

桔香酒釀湯圓雪燕 佐棗泥小鍋餅

梨山・清香茶

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus, Fermented Rice,

Gum Tragacanth & Date Pastries

雪燕とごま餡団子入りの甘酒スープ・ナツメ餡の中華風クレープ

每位 NT\$3,600 加一成服務費 / NT\$3,600 Per Person Plus 10% Service Charge/ お一人様 | NT\$3,600 別途サービス料 10% 加算させていただきます
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 TEA PAIRING NT\$1,280+10%

- 茶水費用以每杯為單位。
 - 自備飲品需求，本餐廳將依照下述規範酌收費用：
 - 第 1-2 瓶，將酌收葡萄酒每瓶 NT\$2,000、烈酒每瓶 NT\$3,000
 - 第 3-4 瓶，將酌收葡萄酒每瓶 NT\$3,000、烈酒每瓶 NT\$4,000
 - 第 5 瓶含以上，將酌收葡萄酒每瓶 NT\$4,000、烈酒每瓶 NT\$5,000
 以上皆以 1,000ml 計算，若超過前述容量，將酌收葡萄酒每瓶 NT\$3,000、烈酒每瓶 NT\$4,000 每瓶酒提供 6 支酒杯，若額外再需求酒杯，將以每支 NT\$400 計算
 - 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。
 - 餐廳提供圓鱈料理，俗稱為智利海鱸。
 - 若您自攜蛋糕並於廳內享用，飯店將收取每個蛋糕 NT\$1,000
 - 為考量食品的健康安全，請勿攜帶外食至餐廳享用。
-
- Tea price is for one glass.
 - Bringing your own beverage (BYOB Surcharge):
 - Wines and spirits will be charged by the bottle with a maximum volume of 1000ml per bottle
 - 1st and 2nd bottle at NT\$2,000/BTL(Wines) and NT\$3,000/BTL(Spirits)
 - 3rd and 4th bottle at NT\$3,000/BTL(Wines) and NT\$4,000/BTL(Spirits)
 - 5th bottle and more at NT\$4,000/BTL(Wines) and NT\$5,000/BTL(Spirits)
 - Bottles exceeding 1,000ml will be charged NT\$3,000/BTL(Wines) & NT\$4,000/BTL (Spirits)
 - All charges consist of the following:
 - Up to 6 glasses per bottle
 - Restaurant determines glassware selection
 - Additional glassware requests will be charged NT\$400 per glass
 - All prices are subject to 10% service charge.
 - We served imported US and Japan Beef.
 - We serve Taiwan Pork.
 - Our dishes include GMO foods and ingredients.
 - We serve Patagonian Toothfish, commonly known as the Chilean Sea Bass.
 - A cakeage fee of NT\$1,000 will be charged for bringing and serving cakes bought from outside.
 - For your health and safety concerns, please refrain from bringing outside food for consumption in this 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。
 - 1-2 本目 : ワイン 1 本 NT\$2,000、リカー 1 本 NT\$3,000
 - 3-4 本目 : ワイン 1 本 NT\$3,000、リカー 1 本 NT\$4,000
 - 5 本目以降 : ワイン 1 本 NT\$4,000、リカー 1 本 NT\$5,000
- 1,000ml を基準に計算。1000ml 以上のお酒については、ワイン 1 本 NT\$3,000、リカー 1 本 NT\$4,000 上記費用にはグラス 6 個が含まれます。追加分は 1 個 NT\$400 を頂戴いたします。
- ・ すべてのメニューに 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ラ料理は、俗にオオクチと呼ばれる魚を使用しております。
 - ・ パースデーケーキを持ち込んで楽しむ場合、ケーキ 1 個につき NT\$1,000 元を支払い。
 - ・ 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。

「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。