





A1 水晶鮮蝦餃
Steamed Shrimp Dumplings
エビ入り蒸しギョーザ
\$148 🐷👉



A10 紫米珍珠丸
Steamed Pork Balls with Purple Rice
もち米肉団子
\$108 🐷👉



A19 鳳城鹹水餃
Deep Fried Savoury Rice Dumplings
肉としいたけ入り揚げギョーザ
\$108 🐷👉



A2 蟹粉燒賣皇
Steamed Prawn and Pork with Crab Roe Dumplings
エビ入り蒸しシューマイ/カニみそ添え
\$148 🐷👉🦀



A11 時蔬牛肉球
(澳洲牛)
Steamed Beef Balls (Australia)
牛肉(オーストラリア)団子
\$108 🐷🐷



A20 煉乳螺絲卷
Deep Fried Silver Thread Rolls with Condensed Milk
銀絲卷(中華揚げパン)/練乳つき
\$88



A3 荷葉珍珠雞
Steamed Glutinous Rice and Chicken with Lotus Leaf
鶏肉入り中華ちまき/ハスの葉包み
\$138 🐷👉



A12 奶皇流沙包
Steamed Egg Yolks Buns
カスタードまんじゅう
\$108



A21 香煎韭菜餅
Pan Fried Shrimp with Leek Pancake
ニラとエビ入り焼き餅
\$138 🐷👉



A4 錦繡魚翅餃
Steamed Shrimp and Shark's Fin Dumplings
エビとフカヒレ入り蒸しギョーザ
\$108 🐷👉



A13 叉燒鮮腸粉
Steamed Rice Noodle Rolls with B.B.Q Pork
チャーシュー入りチヨンファン蒸し
\$158 🐷



A22 臘味蘿蔔糕
Pan Fried Turnip Cake with Chinese Sausage
広東風腸詰入り大根餅
\$88 🐷👉



A5 蒜香蒸肉排
Steamed Pork Ribs with Garlic
ポークリブのガーリック蒸し
\$108 🐷



A14 韭黃鮮蝦腸
Steamed Rice Noodle Rolls with Shrimps and Chives
チャイブ海老入りチヨンファン蒸し
\$158 🐷



A23 皮蛋叉燒酥
Baked Barbecued Pork Pies with Preserved Eggs
ピータンとチャーシュー入り中華パイ
\$108 🐷



A6 酸菜肥大腸
Steamed Pork Gible in Sour Vegetable
ホルモンと酸味野菜の醤油煮
\$108 🐷



A15 香茜腐皮卷
Deep Fried Shrimp Rolls in Bean Curd Pastry
エビ入り湯葉まき揚げ
\$148 🐷👉



A24 葡式奶蛋塔
Portuguese Style Egg Tarts
ポルトガル式のタルト
\$108



A7 豉汁蒸鳳爪
Steamed Chicken Feet with Soy Bean Sauce
鶏の爪のピーンソース蒸し
\$108



A16 千絲炸春卷
Deep Fried Spring Rolls
春巻き
\$138 🐷👉



A25 奶油烤白菜
Baked Cream Cabbage
白菜のクリームグラタン
\$158



A8 沙茶金錢肚
(澳洲牛)
Steamed OX-Tripes (Australia)
モツの煮込み(オーストラリア)
\$108 🐷



A17 杏片海鮮卷
Deep Fried Seafood Rolls with Almonds
アーモンドとシーフードのクレープ揚げ
\$138 🐷



A26 海鮮蒸蛋
Steamed Eggs with Seafood
茶碗蒸し
\$108 🦀



A9 蜜汁叉燒包
Steamed Barbecued Pork Buns
チャーシューまん
\$108 🐷



A18 鴛鴦芝麻球
Deep Fried Sweet Bean Balls with Sesame and Egg Yolks
ごま入り揚げごま団子
\$108

貼心提醒：有任何食物過敏，請於點餐前告知過敏原，謝謝！

Reminder: Please notify our staff before order if you have any food allergy, and provide detail information.
食物アレルギーをお持ちの方へ：ご注文の前に、スタッフへ詳細をお知らせください。ご協力誠にありがとうございます。



A27 香滑芝麻糊
Sweetened Sesame
Paste Soup
ごまのペーストスープ
\$108



A28 香滑杏仁露
Almond Milk Paste Soup
アーモンドの
スイートスープ
\$108



A29 雪耳桂圓露
Sweetened Tremella
with Dried Longan
白きくらげと竜眼の
スイートスープ
\$108



A30 楊枝甘露
Chilled Mango Sago
and Pomelo
マンゴーとグレープフル
ーツ入りミルクスープ
\$138



A31 蜂蜜龜苓膏
Guilinggao
亀ゼリー
\$108



B1 鹹魚雞粒炒飯
Fried Rice with
Salted Fish and Chicken
塩漬け魚と鶏肉入り
チャーハン
\$280



B2 揚州炒飯
Yangzhou Fried Rice
揚州チャーハン
\$280 🐷👉



B3 蟹肉干燒伊麵
Fried Noodles with
Crab Meat
カニ入り広東風蒸し麵
\$280 🦀



B4 乾炒牛河
(澳洲牛)
Fried Rice Noodle
with Beef (Australia)
牛肉(オーストラリア)入
りライスヌードル炒め
\$280 🐮

時蔬 Seasonal Vegetables 旬の野菜



C1 季節時蔬
Seasonal Vegetables
旬の野菜炒め
\$260 🍴

湯 Soup スープ



D1 元盅雞湯
Stewed Chicken Soup
チキンスープ
\$158 位
/ per person / お一人様

飲料 Drinks 飲み物

E1 咸檸樂
Salted Lemon Coke
塩レモンコーラ
\$75 杯 / Glass / 杯

E3 凍檸茶
Iced Lemon Tea
アイスレモンティー
\$75 杯 / Glass / 杯

E5 阿華田(冷/熱)
Ovaltine (Iced / Hot)
オバルチン(アイス/ホット)
\$75 杯 / Glass / 杯

E2 咸檸七
Salted Lemon 7 UP
塩レモンセブンアップ
\$75 杯 / Glass / 杯

E4 絲襪奶茶(冷/熱)
Hong Kong Milk Tea (Iced / Hot)
香港式ミルクティー(アイス/ホット)
\$75 杯 / Glass / 杯

E6 金牌台灣啤酒
Taiwan Beer Gold Medal
台湾金メダルビール
\$150 瓶 / Bottle / 本

茶資每位 NT\$40, 以上價格需加收 10% 服務費。
Tea fee NT\$40 per person. All prices are subject to a 10% service charge.
お茶代は一人40円です。以上の価格10%サービス料金がかかります。

🐮 牛 Beef 牛 🐷 豬 Pork 豚 🦐 蝦 Shrimp エビ 🦀 蟹 Crab カニ