味覺擴張

自古以來，廣州是嶺南的政經文化中心，
再加上是中國最古老的海港與貿易通商地
因此粵菜融匯了古今、貫通中西，
除了蘊含中式養身的內涵更
包含西方的烹調方式以及東南亞香料的巧用
烹調方式多達21種之多 炒、煎、焗、燜、炸、煲、燉、扣
用量精而細，配料多而巧，呈現美而艷。
妝點食物的原汁原味爲最高原則！
練就了餐廳廚藝精湛、百家爭鳴的榮景。
以致港、澳是獲得米其林星級肯定的密集地區之一！

金悅軒以台灣少見的規格，聘請來自港澳各個知名餐廳主廚，
精調細灼當季時鮮與珍稀食材，
提供正統潮粵料理、港式火鍋、港式飲茶，
爲你呈現粵式料理，豐美潤養身心的雋永內涵。

燕窩

Bird's Nest



【本草綱目】記載
燕窩入肺生氣
入腎滋水，
入胃補脾，
補而不燥。

花膠

FISH MAW



魚翅

Shark's Fin





鮑魚

Abalone

《本草綱目》鮑魚煮汁治女子血枯病，利腸。

粵式養生

[jyut] [sik] [joeng] [saang]



海參

sea cucumber



《中藥大辭典》雪蛤補腎益精、潤肺養陰，治病後虛弱。

Hasma

雪蛤

主廚推薦

Chef's Recommendation







圖片僅供參考　產品以實物爲主

NEW 魚子醬蟹肉蝦春捲
Spring Rolls with Caviar, Crab, and Shrimp
品 NT. 400-

NEW 皇袍金衣
Golden King Prawns with Salted Egg Yolk
位 NT. 680-

黑蒜燒腩叉 國產豬肉
Roasted Pork Belly with Black Garlic
例 NT. 880-

NEW 杏片香酥蟹鉗
Crispy Crab Claws with Almond Flakes
4品/例 NT. 1200-

NEW 25年陳皮黑蒜焗龍蕫斑腩
Baked Giant Grouper Belly with 25-Year Aged Tangerine Peel & Black Garlic
例 NT. 1880-

法國鱘龍魚子醬乳豬件 國產豬肉
Suckling Pig with Superior Cavier
6品 NT. 1880-

蜂巢蜜燒澳洲和牛 (現烤需等待40分鐘)
Torched Australian Wagyu with Honeycomb
例 NT. 2080-

主廚推介

香蔥炒魚膘
Wok-fried Mullet Milt with Spring Onions
例 NT. 2280-

NEW 滬式頂角膏蟹炒年糕
Stir-Fried Shanghai Rice Cakes with Top Shell Mud Crab
隻 NT. 2680-

NEW 四川海參酸辣翅
Sichuan Hot and Sour Soup with Sea Cucumber and Premium Seafood Strips
足6兩/6人份/例 NT. 4880-

NEW 香茶燻脆皇子鴿 (請提前一天預訂)
Crispy Tea-Smoked Royal Goose
隻 NT. 1280-

NEW 椰香焗釀鮮蟹蓋 (請提前一天預訂)
Baked Fresh Crab Shell with Coconut-Scented Crab Meat
位 NT. 1380-

蒜子鹽焗雞 (請提前一天預訂)
Salt Baked Chicken with Garlic
只 NT. 1880-

NEW 頂湯鴿吞燕 (請提前一天預訂)
Double-Boiled Baby Pigeon Stuffed with Bird's Nest in Superior Broth
位 NT. 3000-

以上價格需另加服務費10% All Prices Subject to 10% Service Charge

前菜

Appetizer

前菜

孜然滷水小羔羊 例 NT.1380-
Marinated Lamb with Cumin Seed

青花椒川辣口水雞 ▌一隻 NT.1280- ▌半隻 NT.680-
Sichuan Poached Chicken in Peppercorn Chili Oil

日本京蔥爆鱔球 例 NT.1180-
Braised Eels with Japanese Leeks

明爐蜜燒脆鱔球（請提前一天預訂） 例 NT.1080-
Honey Roasted Eels

金甲藏龍 例 NT.980-
Fried Squid with Shrimp Paste

NEW 泰式酸辣/川辣椒麻 厚切和牛舌（二種口味） 澳洲牛肉 例 NT.980-
Tom Yam Style/Sichuan Spicy Style Thick Beef Tongue

百花煎釀虎皮尖椒 6品/例 NT.880-
Pan-fried Green Chili Pepper with Shrimp Paste

椒鹽鴨舌 例 NT.800-
Pan-fried Duck Tongues with Chili and Garlic

酥脆烏魚腱 例 NT.800-
Deep-fried Mullet Gizzards

NEW 酥炸日本生蠔配紅酒汁 8品NT.680-
Deep-fried Japanese Oysters with Red Wine Sauce

金銀鴛鴦臘腸 國產豬肉 例 NT.600-
Hong Kong Style Sausage and Pork Liver Stuffed Chinese Sausage

煎檸檬葉鮮蝦餅 例 NT.600-
Pan-fried Shrimp Pancakes with Lime Leaves

黑松露醬煎北海道帶子 6品 NT.650-
Pan-fried Hokkaido Scallop with Truffle

OK牛腱 澳洲牛肉 例 NT.550-
Braised Beef Shank with O.K. Sauce

黃金富貴蝦棗 6品/例 NT.780-
Deep-fried Shrimp Balls

黃金酥炸白飯魚 例 NT.500-
Deep-fried Lancelet

欖菜四季豆 例 NT.500-
Wok-fried Green Beans with Preserved Olive Vegetables

玉耳千層峰 例 NT.500-
Pig's Ear Layer Jelly

香蔥拌海蜇頭 例 NT.500-
Jellyfish with Spring Onions

素菜 香菇煎素鵝 例 NT.260-
Pan-fried Bean Curd Skin Rolls with Mushroom

以上價格需另加服務費10% *All Prices Subject to 10% Service Charge*

粵潮燒滷

Cantonese BBQ
and Marinated
Delicacies

圖片僅供參考　產品以實物為主

港式燒味

化皮乳豬 | 一隻兩吃 NT.5500- | 半隻兩吃 NT.2800- | 例 NT.950-
Suckling Pig 國產豬肉

NEW **龍井茶皇煙燻蘿蔓鵝** | 一隻 NT.3600- | 半隻 NT.1880-
Longjing Tea-Smoked Goose （請提前一天預訂）

京港片皮鴨 | 一隻兩吃 NT.2180-（麵皮或酥脆芝麻餅）
Peking Roast Duck (Popiah or Sesame Flat Bread)
任選一種：■豆腐津白煲湯 ■茄子炆鴨件 ■豉蒜涼瓜炆鴨件 ■西芹銀芽鴨絲 ■薑蔥炒鴨件 ■避風塘炒鴨件

深井燒鵝皇 | 一隻 NT.2800- | 半隻 NT.1500- | 例 NT.800-
Roasted Goose

黑椒燒鴨 | 一隻 NT.1980- | 半隻 NT.1080- | 例 NT.600-
Black Pepper Roasted Duck

玫瑰油雞 | 一隻 NT.1200- | 半隻 NT.600-
Soy Sauce Poached Chicken

NEW **紅燒脆皮乳鴿**（請提前一天預訂） | 一隻 NT.1280-
Roasted crispy pigeon

乳豬拼盤 國產豬肉 | 例 NT.1450-
BBQ Platter with Suckling Pig

燒味拼盤 例 NT.1250-
BBQ Platter 國產豬肉

脆皮燒肉 例 NT.600-
Crispy Roast Pork Belly 國產豬肉

蜜汁叉燒 例 NT.550-
Honey Roasted Pork 國產豬肉

佛山燻蹄 例 NT.550-
Marinated Slice Pork Knuckle 加拿大豬肉

潮粵燒滷

潮州滷味

潮州滷水鵝 | 一隻 NT.2480- | 半隻 NT.1380- | 例 NT.750-
Teochew Marinated Goose

潮式滷水拼盤 例 NT.1180-
Teochew Marinated Platter

滷水鵝掌翼 例 NT.550-
Marinated Goose Webs and Wings

滷水鵝片豆腐 例 NT.950-
Marinated Goose and Brined Tofu

滷水豬大腸 例 NT.550-
Marinated Pig Intestines 荷蘭豬肉

滷水炸豆腐 例 NT.380-
Deep-fried Brined Tofu

以上價格需另加服務費10% *All Prices Subject to 10% Service Charge*

湯羹

Soup

潤

圖片僅供參考　產品以實物爲主

湯羹

鮑魚糯米寶貝雞（請提前一天預訂）例 NT.9800-
Stuffed Glutinous Rice in Chicken with Abalone in Chicken Broth

花膠螺頭濃雞湯 例 NT.2180- 位 NT.750-
Stewed Fish Maw and Conch in Chicken Broth

NEW
川芎白芷龍躉石斑湯 例NT. 1680-
Herbal Giant Grouper Soup with Shaoxing Wine
（現場煮）（附陳年紹興、龍躉班腩1份）

海皇八寶冬瓜盅（請提前一天預訂）例 NT.1680-
Winter Melon Soup with Eight Kinds of Seafood

NEW
膠原胡椒豬肚湯 國產豬肉 例 NT. 980-
Pork Tripe with White Pepper Soup

藥膳燉台灣野生鱸鰻 位 NT. 880-
Eel Stew with Chinese Herbs

NEW
瑪卡玉竹甲魚燉海參 位 NT. 800-
Softshell Turtle and Sea Cucumber Soup with Maca

NEW
艇皇花膠海斑湯 位 NT. 800-
Fish Soup with Fish Maw

NEW
石斛蓼茸竹絲雞燉花膠 位 NT. 800-
Chicken and Fish Maw Soup with Dendrobium

NEW
北寄貝海皇清湯 位 NT. 850-
Japanese Hokkigai Clam and Seafood Consommé

NEW
金瓜小米海皇羹 例 NT. 750-
Seafood Pumkin Thick Stew with Millet

芫荽皮蛋鮮魚湯 例 NT. 650-
Fish Soup with Preserved Egg and Cilantro

海參酸辣羹 例 NT. 750-
Spicy Sour Sea Cucumber Thick Stew

西湖牛肉羹 澳洲牛肉 例 NT. 550-
Xi-Hu Beef Thick Stew

NEW 素菜
金菇竹笙豆腐素菜羹 例 NT. 480-
Bamboo Fungus and Mushroom Tofu Thick Stew

以上價格需另加服務費*10%* *All Prices Subject to 10% Service Charge*

生猛龍蝦

Live Lobster

珍

圖片僅供參考　產品以實物為主

未滿18歲請勿飲酒，本場所不販賣酒予未滿18歲者，飲酒勿開車。

生猛龍蝦

花雕芙蓉蒸龍蝦
Steamed Lobster in Chinese Huadiao Wine with Egg White

時價
Seasonal Price

海膽醬焗龍蝦
Baked Lobster with Sea Urchin Sauce

時價 + NT.300-
Seasonal Price

黑松露焗龍蝦
Baked Lobster with Black Truffle Sauce

時價
Seasonal Price

加伊麵/烏龍麵
Add on E-Fu Noodles / Udon Noodles
+ NT.250-

主廚推薦

上湯焗龍蝦
Baked Lobster with Superior Stock

時價
Seasonal Price

薑蔥炒龍蝦
Wok-fired Lobster with Ginger and Spring Onions

時價
Seasonal Price

起司牛油焗龍蝦
Baked Lobster with Butter and Cheese

時價
Seasonal Price

豉椒炒龍蝦
Wok-fried Lobster with Black Bean Sauce

時價
Seasonal Price

主廚推薦

避風塘炒龍蝦
Wok-fired Lobster with Crispy Garlic and Chili

時價
Seasonal Price

蒜蓉蒸龍蝦
Steamed Lobster with Garlic Sauce

時價
Seasonal Price

主廚推薦

XO醬焗龍蝦
Baked Lobster with XO Sauce

時價
Seasonal Price

龍蝦貴妃泡飯
Deep-fried Rice Puff with Superior Braised Lobster Soup

時價 + NT.600-
Seasonal Price

濃湯過橋龍蝦
Poached with Superior Braised Lobster Soup

時價 + NT.800-
Seasonal Price

以上價格需另加服務費10%　All Prices Subject to 10% Service Charge

海鮮
Live Seafood

鮮

游水活魚
Live Fish

時價
Seasonal Price

清蒸老鼠斑
Steamed Live Mouse Grouper

清蒸東星斑
Steamed Live Coral Trout

清蒸青衣
Steamed Live Blackspot Tuskfish

清蒸龍虎斑
Steamed Live Tiger Grouper

龍膽石斑兩吃
Two Course Giant Grouper NT.2280-

第一吃 **翡翠炒球**
Wok-fried with Vegetables

第二吃 **鮮竹金菇蒸頭腩**
Steamed Fish Head with Mushroom

或

蒜蓉蒸頭腩
Steamed Fish Head with Garlic

南非鮑
Live Abalone

時價
Seasonal Price

蒜蓉粉絲蒸
Steamed with Glass Noodles and Garlic Sauce

清蒸
Steamed in Hong Kong Style

陳皮蒸
Steamed with Dried Tangerine Peel

扇貝・北寄貝
Live Scallop/ Live Hokkigai Clam

時價
Seasonal Price

蒜蓉粉絲蒸
Steamed with Glass Noodles and Garlic Sauce

清蒸
Steamed in Hong Kong Style

圖片僅供參考　產品以實物為主



海上鮮

象拔蚌
Live Geoduck Clam

時價
Seasonal Price

- 高湯堂灼 Poached in Superior Soup — +NT.600-
- 刺身 Sashimi
- 油泡 Blanched with Oil
- 翡翠靈芝菇炒 Wok-fried with Hon Shimeji Mushroom
- 主廚推薦 濃湯過橋 Poached with Superior Braised Soup — NT.800-

活蟹 (沙公、沙母)
Live Crab

時價
Seasonal Price

- 黃金焗 Baked with Salted Egg Yolk
- 避風塘 Deep-fried with Crispy Garlic and Chili
- 主廚推薦 星洲醬炒 Wok-fried in Singapore Style
- XO醬粉絲焗 Wok-fried with Glass Noodles and XO Sauce
- 薑蔥焗 Wok-fried with Ginger and Spring Onions
- 蒜蓉蒸 Steamed with Garlic Sauce
- 清蒸 Steamed in Hong Kong Style
- 花雕雞油蒸花蟹伴陳村粉 Steamed Flower Crab and Rice Noodles with Chinese Huadiao Wine and Chicken Oil — +NT.300-
- 潮式凍花蟹 Chill Flower Crab in Teochew Style
- 清蒸花蟹 Steamed Flower Crab

明蝦
Live Tiger Prawn

時價
Seasonal Price

- 蒜蓉粉絲蒸 Steamed with Glass Noodles and Garlic Sauce
- 黃金焗 Wok-fried with Salted Egg Yolk
- 乾煎 Pan-fried with Superior Soy Sauce
- 避風塘 Deep-fried with Garlic and Chili
- 白灼 Boiled

帝王蟹
Live King Crab

時價
Seasonal Price

行家三吃
- 蒜蓉蒸蟹腳 Steamed Crab Legs with Garlic Sauce
- 星洲醬蟹身 Wok-fried Crab Body in Singapore Style
- 蟹蓋蒸蛋白 Steamed Crab Lid with Egg White

- 高湯堂灼 Poached in Superior Soup
- 避風塘 Deep-fried with Crispy Garlic and Chili
- 花雕芙蓉帝皇蟹 Steamed in Chinese Huadiao Wine with Egg White

金錢鰻
Short finned Reef-eel

時價
Seasonal Price

煎焗 Pan-fried and Baked
- 蒜子火腩豆腐炆 Stewed with Garlic, Roasted Pork and Tofu
- 乾燒 Grilled

煮湯 Soup

花螺
Sea Whelk

時價
Seasonal Price

- 辣酒煮 Boiled with Spicy Chinese Wine
- 白灼 Boiled

以上價格需另加服務費10%
All Prices Subject to 10% Service Charge

海鮮

Seafood

鮮

圖片僅供參考　產品以實物為主

原籠荷香糯米蒸沙公 例 NT.2680-
Steamed Giant Mud Crab with Glutinous Rice in Lotus Leaf

三蔥爆燒海參件 例 NT.1680-
Wok-fried Sea Cucumber with Three Kinds of Green Onions

NEW
杏片芙蓉玉帶蝦皇 例 NT.920-
Wok-fried Scallop and Prawn with Egg White

海參瑤柱西施蝦球 例 NT.850-
Wok-fried Prawn with Sea Cucumber and Egg White

南乳脆香鱔球 例 NT.850-
Wok-fried Eel with Red Beancurd

黑松露醬翠瓜炒玉帶 例 NT.850-
Wok-fried Scallop with Zucchini in Truffle Sauce

NEW
鳳梨糖醋蝦球 例 NT.650-
Wok-fried Prawn and Pineapple in Sweet Sour Sauce

琥珀核桃甜豆百合蝦球 例 NT.650-
Deep-fried Prawn with Honey Walnut and Vegetables

鮮茄帶子蝦仁炒滑蛋 例 NT.700-
Scrambled Eggs with Scallop, Shrimp and Tomatoes

鮮果青芥蝦球 例 NT.650-
Wok-fried Prawn with Fruits in Wasabi Sauce

金悅軒XO醬小炒皇 例 NT.500-
Wok-fried Squid and Vegetables in XO Sauce

金銀蒜絲蒸虎蝦 隻 NT.280-
Steamed King Prawn with Double Garlic

豉油皇乾煎大虎蝦 隻 NT.280-
Pan-fried King Prawn with Soy Sauce

黃金大虎蝦 隻 NT.280-
Deep-fried King Prawn Coated with Salted Egg Yolk

海鮮

以上價格需另加服務費10% All Prices Subject to 10% Service Charge

鮮肉

Fresh Meat

圖片僅供參考　產品以實物為主

NEW 香蔥菲力牛仔粒 美國牛肉 例 NT.1680-
Diced Filet with Green Onions

生菜包澳洲和牛崧 例 NT.1380-
Diced Australian Wagyu with Lettuce

脆皮手吊炸子雞 | 一隻 NT.1350- | 半隻 NT.700-
Deep-fried Crispy Chicken 配蜂蜜芥末醬

陳皮百合煎美國牛小排 例NT:980-
Pan-fried American Beef Short Ribs with Dried Tangerine Peel and Lily

蒜片乾煎牛柳粒 美國牛肉 例 NT.820-
Pan-fried Diced Beef with Sliced Garlic

白灼金菇肥牛肉 美國牛肉 例 NT.820-
Sliced Beef with Soy Sauce and Enoki Mushroom

黑椒蒜片牛柳粒 美國牛肉 例 NT.820-
Pan-fried Diced Beef with Black Pepper and Sliced Garlic

清燉蘿蔔牛腩 美國牛肉 例 NT.800-
Stewed Beef Tendon and Daikon in Clear Broth

泰式酸辣炭烤松板豬 國產豬肉 例 NT.750-
Tom Yam Style Grilled Pork Jowl

金瑤蝦乾豉蒜蒸肉排 國產豬肉 例 NT.680-
Steamed Pork with Dried Scallop and Dried Shrimp

翠芹山藥炒豬爽肉 國產豬肉 例 NT.580-
Wok-fried Pork Jowl with Celery and Yam

荷芹/甜豆炒臘味 國產豬肉 例 NT.580-
Wok-fried Sausage with Celery/ Snap pea

豉蒜涼瓜炒牛仔肉 國產豬肉 例 NT.550-
Wok-fried Beef with Bitter Squash

菠蘿糖醋咕嚕肉 國產豬肉 例 NT.550-
Wok-fried Pork and Pineapple in Sweet Sour Sauce

香草煎紐西蘭羊排 2支/位 NT.550-
Pan-fried New Zealand Lamb Chop

馬友鹹魚蒸手剁肉餅 國產豬肉 例 NT.520-
Steamed Hand Chopped Minced Pork with Salty Fish

鮮肉美饌

以上價格需另加服務費10% *All Prices Subject to 10% Service Charge*

四川風味

Local Favorite
Sichuan Delicacies

麻

圖片僅供參考　產品以實物爲主

四川風味

重慶酸菜水煮海鮮
Chong Qing Sauerkraut Seafood
時價
Seasonal Price

辣酒煮花螺
Sea Whelk with Spicy Chinese Wine
時價
Seasonal Price

麻辣水煮游水海鮮
Poached Fresh Seafood in Chili Oil
時價
Seasonal Price

麻辣水煮肥牛 美國牛肉
Poached Beef in Chili Oil
例 NT.820-

麻辣蘿蔔牛筋腩 美國牛肉
Stewed Beef Tendon and Daikon in Spicy Sichuan Sauce
例 NT.800-

NEW
脆薑香酥田雞腿
Deep-fried Frog Legs with Crispy Ginger
例 NT.650-

麻辣乾燒蝦球
Wok-fried Prawn with Chili
例 NT.600-

青麻鮮蔥爆蝦球
Wok-fried Prawn with Green Onions in Peppercorn Chili Oil
例 NT.600-

宮保蝦球
Kung Pao Prawn
例 NT.550-

川椒雞球
Wok-fried Chicken with Chili
例 NT.550-

麻婆蝦崧豆腐 國產豬肉
Spicy Minced Pork and Prawn with Tofu
例 NT.550-

虎皮尖椒爆松板豬 國產豬肉
Wok-fried Pig Jowl with Green Chili Pepper
例 NT.500-

四川回鍋肉 國產豬肉
Wok-fried Sichuan Pork
例 NT.500-

乾煸肉崧四季豆 國產豬肉
Wok-fried Green Beans with Minced Pork
例 NT.500-

以上價格需另加服務費10% *All Prices Subject to 10% Service Charge*

煲仔好味菜

Casseroles

金悅軒鮮鮑花膠焗雞

鮑魚、海參、花膠、花菇、
豬腳、嫩雞、蘿蔔、枝竹、
蚵乾、髮菜，十全食美!

膠着 融合
各自體現 也相互襯托

圖片僅供參考　產品以實物為主



好味煲仔菜

主廚推薦

金悅軒鮮鮑花膠燜雞 國產豬肉 六位 NT.6800-
四位 NT.4800-
Braised Chicken with Fresh Abalone and Fish Maw in Clay Pot

NEW

陶鍋蒜子火腩燜龍躉斑腩 NT.1780-
Stewed Giant Grouper with Garlic and Roasted Pork in Clay Pot

醬皇益菌海參煲 NT.1200-
Braised Sea Cucumber and Fungus in Clay Pot

蝦籽燒海參玉掌煲 NT.950-
Braised Prawn Roe Sea Cucumber and Duck Webs in Clay Pot

叻沙海皇櫛瓜煲 NT.800-
Stewed Seafood and Zucchini in Laksa Sauce

黑椒茄子牛仔骨煲 美國牛肉 NT.650-
Stewed Beef and Eggplant in Clay Pot

XO醬粉絲海蝦煲 NT.650-
Stewed Prawn and Glass Noodles with XO Sauce in Clay Pot

砂窩栗子燜土雞 NT.630-
Steamed Free-range Chicken with Chestnut in Clay Pot

美味魚肚土雞煲 NT.750-
Steamed Fish Maw and Free-range Chicken in Clay Pot

蝦籽海鮮豆腐煲 NT.680-
Stewed Prawn Roe Seafood and Tofu in Clay Pot

香芋南瓜肉排煲 國產豬肉 NT.530-
Braised Pork Ribs with Pumpkin and Taro in Clay Pot

魚香海參茄子煲 NT.530-
Stewed Sea Cucumber with Eggplant in Clay Pot

紅燒腩仔豆腐煲 國產豬肉 NT.500-
Braised Pork and Tofu with Soy Sauce in Clay Pot

鹹魚雞粒豆腐煲 NT.500-
Diced Chicken and Tofu with Salted Fish in Clay Pot

以上價格需另加服務費*10%* *All Prices Subject to 10% Service Charge*

魚翅

Shark's Fin

圖片僅供參考　產品以實物為主

魚翅

NEW 火膧燉大白青片翅 國產豬肉 足十六兩/4-5人份/例 NT.18800-
Premium Shark's Fin and Jinhua Ham in Chicken Broth

豬肚鳳吞翅 國產豬肉（請提前三天預訂） 足十六兩/例 NT.15500-
Stuffed Shark's Fin in Chicken and Pig Tripe in Chicken Broth

NEW 鮑魚瑤柱金腿雞煲翅 例 NT.8800-
Stewed Abalone and Jinhua Ham in Chicken Broth with Shark's Fin
（車輪鮑10片、日本北海道瑤柱、金勾翅8兩、金華火腿5片）

花膠濃湯海虎翅 足八兩/例 NT.8800-
Stewed Shark's Fin and Fish Maw in Chicken Broth

砂鍋大排翅 特大片足八兩/2-3人份/例 NT.6800-
Stewed Premium Shark's Fin

花膠螺頭濃湯雞煲翅 足六兩/例 NT.4800-
Stewed Fish Maw and Conch in Chicken Broth with Shark's Fin

NEW 頂湯鴿吞翅 位 NT.3280-
Double-Boiled Baby Pigeon Stuffed with Shark's Fin in Superior Broth
（請提前一天預訂）



龍皇金卷翅 足二兩/位 NT.2380-
（西澳龍蝦取肉切片、金箔、鱘龍魚子醬）
Stewed Shark's Fin and Australian Lobster
（請提前一天預訂）

紅燒大排翅 足三兩/位 NT.2550-
Stewed Shark's Fin

蟹鉗乾撈鮑翅 足二兩/位 NT.1880-
Shark's Fin with Crab Claw

蟹皇金勾翅 足二兩/位 NT.1880-
Stewed Shark's Fin with Crab Yolk

金湯蟹皇翅 足二兩/位 NT.1580-
Stewed Premium Shark's Fin with Crab Yolk

紅燒金山鮑翅 足二兩/位 NT.1580-
Stewed Abalone and Shark's Fin

圖片僅供參考　產品以實物為主

以上價格需另加服務費10%　All Prices Subject to 10% Service Charge

燕窩

Bird's Nest

圖片僅供參考　產品以實物為主

NEW 柱皇千撈官燕 位/足2兩 NT.2380-
Stewed Bird's Nest with Dried Scallop

NEW 金箔官燕燴花膠 位/足2兩 NT.2380-
Stewed Bird's Nest and Fish Maw with Gold

NEW 漁港燕窩海皇羹 位/足2兩 NT.1780-
Seafood and Bird's Nest Thick Stew

極品雞皇官燕 位/足2兩 NT.1780-
Stewed Bird's Nest in Chicken Broth

蟹皇燴官燕 位/足2兩 NT.1780-
Stewed Bird's Nest with Crab Yolk

極品冰花燉官燕 位/足2.5兩 冰/熱 NT.1780-
Sweet Stewed Bird's Nest
杏汁 / 椰汁
Almond Milk / Coconut Milk

燕窩

以上價格需另加服務費10% All Prices Subject to 10% Service Charge

鮑魚海參

Abalone and Sea Cucumber

御



圖片僅供參考　產品以實物為主

18頭鱭魚公肚扣鵝掌 位 NT.6800-
Fish Maw Braised in Scallop and Oyster Sauce
(18 Fish Maw Per Kg)

頂級扎膠公肚扣鵝掌 (需提前一天預訂)位 NT.4280-
Yellow Croaker Maw with Goose Web Stew

2頭南非乾鮑 (需提前一天預訂) 位 NT. 19800-
South African Abalone (2 Abalones Per Kg)

3頭南非乾鮑 位 NT. 14800-
South African Abalone (3 Abalones Per Kg)

4頭南非乾鮑 位 NT. 9800-
South African Abalone (4 Abalones Per Kg)

6頭南非乾鮑扣鵝掌 位 NT. 4580-
South African Abalone (6 Abalones Per Kg)

日本18頭吉品糖心鮑 位 NT. 9800-
Japan Superior Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(18 Abalones Per Kg)

日本25頭吉品糖心鮑 位 NT. 4280-
Japan Superior Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(25 Abalones Per Kg)

日本10頭吉品糖心網鮑 位 NT. 6680-
Japan Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce
(10 Abalones Per Kg)

18頭南吉糖心鮑扣鵝掌 位 NT. 3680-
South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce
(18 Abalones Per Kg) with Goose Web Stew

鮑魚海參

33頭南吉糖心鮑扣鵝掌 位 NT. 1480-
South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce
(33 Abalones Per Kg) and Goose Web Stew)

日本關東遼參扣鵝掌 位 NT. 1880-
Japan Kanto Sea Cucumber with Abalone with Goose Web Stew

蠔皇鮑魚扣花膠 位 NT. 1480-
Braised Fresh Abalone with Fish Maw Stew

蠔皇鮑魚扣海參 位 NT. 1480-
Braised Fresh Abalone with Sea Cucumber Stew

蠔皇鮑汁鮮鮑 位 NT. 880-
Braised Abalone Stew

以上價格需另加服務費10% *All Prices Subject to 10% Service Charge*

蔬菜豆腐

Vegetable and Tofu

爽

圖片僅供參考　產品以實物爲主

蔬菜豆腐

蟹肉海參燒豆腐 例 NT.720-
Braised Tofu with Crab Meat and Sea Cucumber

上湯蝦乾浸玉蘭 例 NT.700-
Poached Chinese Kale with Dried Prawn

蝦籽蝦球燒豆腐 例 NT.630-
Braised Tofu with Prawn and Prawn Roe

乾貝香芹煨櫛瓜 例 NT.600-
Simmer Zucchini with Celery and Conpoy

美國露筍松茸雲耳百合 例 NT.600-
Wok-fried Asparagus with Tricholoma, Fungus and Lily Root

蝦乾鹹蛋煮櫛瓜 例 NT.600-
Boiled Zucchini with Dried Prawn and Salty Egg Yolk

翅湯煲淋津白 例 NT.600-
Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage

蟹肉扒西蘭花 例 NT.580-
Braised Crab Meat with Broccoli

金銀蛋肉碎泡絲瓜 國產豬肉 例 NT.480-
Simmer Loofah with Minced Pork and Preserved Duck's Eggs

瑤柱海味雜菜煲 例 NT.500-
Stewed Vegetables with Dried Scallop

百花蒸釀豆腐 例 NT.480-
Steamed Tofu with Shrimp Paste

青蔬燴咖哩 例 NT.450-
Boiled Vegetables with Curry Sauce

鮮炒時蔬 例 NT.400-
Seasonal Vegetables

黃金豆腐 例 NT.350-
Fried Tofu with Salty Egg Yolk

以上價格需另加服務費*10%* ***All Prices Subject to 10% Service Charge***

素菜
Vegetarian

齋

圖片僅供參考　產品以實物爲主

素菜

翠芹鮮百合炒山藥 例 NT.450-
Wok-fried Chinese Yam with Fresh Lily and Celery

甘栗米皇銀杏浸營養蔬 例 NT.420-
Poached Vegetables with Chestnut and Ginkgo in Congee Broth

米巢腰果素菜粒 例 NT.420-
Mixed Vegetables and Cashew Nuts

夏威夷果皇煮番茄 例 NT.420-
Boiled Tomato with Macadamia Nuts

發財南乳燜粗齋 例 NT.420-
Braised Vegetables with Red Beancurd

鮮茄珍菌青蔬煲 例 NT.420-
Braised Vegetables with Eggplant and Mushroom

琥珀核桃甜豆百合 例 NT.420-
Honey Walnuts with Snap Peas and Lily Root

翠塘滑豆腐 例 NT.400-
Stewed Tofu with Vegetables

金菇竹笙燒豆腐 例 NT.400-
Mushroom Tofu Stew

荷塘畔水芹香 例 NT.400-
Wok-fried Celery and Lotus Roots Slices

竹笙鼎湖上素 例 NT.400-
Bamboo Fungus with Mixed Vegetables

碧綠水晶上素餃 6品/例 NT.300-
Steamed Vegetables Dumpling

以上價格需另加服務費10% *All Prices Subject to 10% Service Charge*

飯麵

Rice and Noodles

圖片僅供參考　產品以實物爲主

NEW 鮑魚花膠撈飯 位 NT.1380-
Stewed Rice with Abalone Fish Maw

鮑魚雞粒海皇炒飯 例 NT.850-
Stir-fried Rice with Abalone and Diced Chicken in Abalone Sauce

魚香茄子玉帶燜伊麵 國產豬肉 例 NT.750-
Stewed E-Fu Noodles with Eggplant and Scallop

賽螃海鮮燜伊麵 例 NT.750-
Stewed E-Fu Noodles with Seafood and Egg White

NEW 金瑤海參蛋白炒飯 例 NT.650-
Stir-fried Rice with Dried Scallop and Sea Cucumber

銀芽豉油皇蝦皇炒麵 例 NT.500-
Stir-fried Egg Noodles with Prawn in Superior Soy Sauce

XO醬菜粒牛崧鮮蝦炒飯 美國牛肉 例 NT.500-
Stir-fried Rice with Diced Beef and Prawn in XO Sauce

瑤柱雙菇燜伊麵 例 NT.500-
Stewed E-Fu Noodles with Dried Scallop and Mushrooms

富豪炒飯 例 NT.500-
Stir-fried Rice with Seafood

飯麵

翡翠海皇炒麵 例 NT.500-
Deep-fried Noodles with Seafood

菜遠牛肉炒麵 澳洲牛肉 例 NT.450-
Deep-fried Noodles with Beef

鹹魚雞粒炒飯 例 NT.450-
Stir-fried Rice with Salted Fish and Chicken

貳崧蟹肉蛋白紅米炒飯 例 NT.450-
Stir-fried Brown Rice with Crab Meat and Egg White

四川香辣海鮮炒飯 例 NT.450-
Stir-fried Rice with Seafood in Sichuan Chili Sauce

薑蔥鮑汁蝦球撈麵 例 NT.450-
Stir-fried Prawn Noodles with Ginger and Green Onions

過橋肥牛米線 美國牛肉 例 NT.1880- 位 NT.350-
Rice Noodles Soup with Marbled Beef

叻沙海鮮米線 例 NT.1500- 位 NT.380-
Laksa Rice Noodles Soup with Seafood

白飯 NT.40-
Rice

以上價格需另加服務費10% All Prices Subject to 10% Service Charge

煲仔飯

Clay Pot Rice

港式臘味煲仔飯

饌

圖片僅供參考　產品以實物為主

NEW 花膠蝦乾臘腸煲仔飯 國產豬肉
Clay Pot Rice with Fish Maw,
Dried Shrimp and Cantonese Sausage

小(3~5位) NT. 980-
中(6~8位) NT. 1380-
大(8~10位) NT. 1880-

港式臘味煲仔飯 國產豬肉
Clay Pot Rice with Cantonese Sausage

小(3~5位) NT. 450-
中(6~8位) NT. 650-
大(8~10位) NT. 850-

NEW 臘腸豉蒜排骨飯 國產豬肉
Clay Pot Rice with Pork Ribs and Cantonese Sausage

小(3~5位) NT. 450-
中(6~8位) NT. 650-
大(8~10位) NT. 850-

花菇土雞飯
Clay Pot Rice with Mushroom and Chicken

小(3~5位) NT. 450-
中(6~8位) NT. 650-
大(8~10位) NT. 850-

馬友鹹魚肉餅飯 國產豬肉
Clay Pot Rice with Minced Pork and Salted Fish

小(3~5位) NT. 400-
中(6~8位) NT. 600-
大(8~10位) NT. 800-

煲仔飯

以上價格需另加服務費10% *All Prices Subject to 10% Service Charge*

特色點心

Featured Dim Sum

悅

圖片僅供參考　產品以實物為主

全天供應

特色點心

BB鮑燒賣 國產豬肉 Steamed Baby Abalone Dumpling	二品	NT. 328-
素菜 黑松露野菌餃 Truffle Dumpling	二品	NT. 288-
魚翅灌湯餃 國產豬肉 Soup with Shark's Fin Dumpling	一品	NT. 218-
金悅軒蝦餃皇 國產豬肉 Steamed Shrimp Dumpling	三品	NT. 218-
鮑汁鳳爪 Braised Chicken Feet in Abalone Sauce	例	NT. 198-
鮮蝦腐皮捲 國產豬肉 Deep-fried Bean Curd Sheet Roll with Shrimp Paste	三品	NT. 198-
XO醬香脆蘿蔔糕 國產豬肉 Deep-fried Turnip Cake with Supreme XO Chili Sauce	例	NT. 188-
灌湯小籠包 國產豬肉 Soup Filled Steamed Dumpling/Xiao Long Bao	四品	NT. 178-
蟹籽燒賣皇 國產豬肉 Steamed Minced Pork and Roe Dumpling	三品	NT. 178-
雞絲炸春捲 國產豬肉 Shredded Chicken Spring Rolls	三品	NT. 158-
蜂巢鳳尾蝦 Deep-Fried Taro Puff with Shrimp	三品	NT. 218-
素菜 蘿蔔絲酥餅 Deep-fried Radish Pastry	三品	NT. 158-
安蝦鹹水餃 國產豬肉 Deep-fried Stuffed Meat Dumpling	三品	NT. 158-
臘味蘿蔔糕 國產豬肉 Cantonese Style Turnip Cake	三品	NT. 158-
上海素菜包 Pan-fried Vegetable Bun	三品	NT. 158-
木桶豆花 Wooden Bucket Soybean Pudding	6-8位	NT. 500-
燕窩蛋塔 Bird's Nest Egg Tarts	二品	NT. 228-
奶皇流沙包 Steamed Egg Yolk Custard Bun	三品	NT. 158-

以上價格需另加服務費*10%*　*All Prices Subject to 10% Service Charge*

滋味甜品

Dessert





圖片僅供參考　產品以實物為主

滋味甜品

極品冰花燉官燕 位/足2.5兩 冰/熱 NT.1780-
Sweet Stewed Bird's Nest
杏汁 / 椰汁
Almond Milk / Coconut Milk

棗皇鮮奶燉銀耳 位 NT.148-
Stewed White Tremella with Jujube and Milk

bb蜂巢糕 三品 NT.158-
Steamed Honeycomb Cake

棉花小白兔 四品 NT.148-
Rabbit shaped Cotton Candy

香滑芝麻糊 加湯圓 + NT.10- 熱/位 NT.148-
Add on Tangyuan
Black Sesame Paste with Tangyuan

楊枝甘露 位 NT.148-
-Mango Sago Pomelo

香芒凍布丁 位 NT.148-
Mango Pudding

養顏杏汁蛋白 熱/位 NT.148-
Almond Milk in Egg White

法式焦糖燉蛋 例 NT.148-
Crème Brûlée

以上價格需另加服務費10% All Prices Subject to 10% Service Charge

Wine

2019年份 

法國拉圖堡三軍紅酒 NT.4800-

2019 Pauillac de latour

品　　種｜54.6% Cabernet Sauvignon、38.9% Merlot、Petit Verdot　　酒精濃度｜13%

賞析介紹｜富有黑莓、鉛筆芯、石墨、菸草和甘草韻味，不僅有著良好的集中度、細緻可感的酸度，賦予酒體良好的均衡感。酒體中等到飽滿，單寧優雅，展現出好年份該有的架構與複雜。

2011年份 

法國克雷米雍二軍紅酒(雙人跳舞) NT.3050-

2011 Pastourelle de Clerc Milon

酒精濃度｜13.5%

品　　種｜50% Cabernet Sauvignon、36% Merlot、11% Cabernet Franc、 2% Petit Verdot、 1% Carménère

賞析介紹｜濃郁的深紅色澤，散發黑色莓果、甘草、胡椒、蜜餞、雪松與黑巧克力的層次香氣，酒體飽滿渾厚、口感圓潤柔美、尾韻細緻悠長。

2019年份 

法國布根地 洛朗父子酒莊 蒙蝶利 村莊級紅酒 NT.2900-

2019 Domaine Laurent P&F Monthelie Sous Roches

品　　種｜100% Pinot Noir　　酒精濃度｜14%

賞析介紹｜開瓶有紅醋栗和黑醋栗的風味，入口後散發出蘑菇、松露、咖啡以及巧克力和成熟黑色水果香氣，充滿活力的酸度和光滑的質地。

2019年份 

法國布根地 奧雷利安費爾德酒莊 夜聖喬治 村莊級紅酒 NT.2800-

2019 Aurelien Verdet Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Marconnets

品　　種｜100% Pinot Noir　　酒精濃度｜13.5%

賞析介紹｜有紅櫻桃、樹莓等紅色水果果香，搭配些許泥土感和大地氣息，尾韻會有標誌性的香草味，酒體中等、單寧細緻。



法國上梅鐸區 錫沙克酒堡紅酒 NT.1600-

Chateau Cissac Cru Bourgeois Superieur

品　　種｜66% Cabernet Sauvignon 卡本內蘇維翁、29% Merlot 梅洛、7% Petit Verdot 小維鐸　　酒精濃度｜13%

賞析介紹｜黑莓、黑醋栗香氣充滿口腔，辛香料、皮革、煙草氣息層層堆疊，單寧絲滑圓潤，多汁口感，餘韻優柔。

2020年份 

法國布根地 馬克海司馬酒莊 沃爾內 村莊級紅酒 NT.2700-

2020 Mark Haisma Volnay La Cave

品　　種｜100% Pinot Noir　　酒精濃度｜12.5%

賞析介紹｜風味濃郁，單寧含量很高的酒款。帶有簡單濃郁果香，單寧柔順，是一款充滿新鮮感與活力的紅酒，非常百搭。



雲霧之灣黑皮諾紅酒 700ml NT.1950-

CLOUDY BAY Pinot Noir

賞析介紹｜明亮活潑的紅色，初次品嚐就能喚醒您感官的誘人酒款，綻放純粹、且 富有層次感的野莓、蜜棗、新鮮野菇、皮革與香甜辛香料的氣息。

2022年份 

法國布根地 克萊爾酒莊 上夜丘地區級白酒 NT. 2900-

2022 Claire Naudin Bourgogne Hauts-Cote De Nuits “Clematis Vitalba”

品　　種｜100% Chardonnay　　酒精濃度｜12.5%

賞析介紹｜將地區級葡萄酒提升至更優美奔放的境界。100%帶梗釀造，純淨的果味、優雅的花香、柔美的口感。

2023年份 

法國布根地 馬貢 維吉松「石塊園」白酒 NT.2300-

2023 Macon-Vergisson Sur La Roche, Saumaize-Michelin

品　　種｜100% Chardonnay

賞析介紹｜散發青蘋果、檸檬、柑橘與清新白花香氣，酒體均衡、酸度明亮，伴隨細緻的礦物感。



雲霧之灣白蘇維濃白酒 700ml NT.1550-

CLOUDY BAY Sauvignon Blanc

賞析介紹｜清澈淺淡的麥桿綠色，散發迷人、充滿活力且豐富濃郁的芬芳，散 發典型、令人雀躍的成熟萊姆、葡萄柚、油桃、木瓜、芒果與香橙 花香，鵝莓與甜茴香的芬芳很突出。

以上價格需另加服務費*10%*　*All Prices Subject to 10% Service Charge*

Distilled Spirit

可純飲或搭配礦泉水

軒尼詩XO干邑白蘭地 700ml NT.6900-
Hennessy XO

軒尼詩VSOP干邑白蘭地 700ml NT.1950-
Hennessy V.S.O.P

約翰走路藍牌 1000ml NT.6900-
Johnnie Walker 35y Blue Label Blended Scotch Whisky

皇家禮炮21年 700ml NT.3780-
Royal Salute 21y Old Whisky

皇家禮炮21年 王者之鑽 700ml NT.3580-
Royal Salute 21Y Blerder Grain Scotch Whisky

麥卡倫雪莉雙桶12年 700ml NT. 2800-
Macallan 12 Year Old Double Cask

慕赫12年單一麥芽威士忌 700ml NT. 2300-
Mortlach 12 Years Old Single Malt Scotch Whisky

裸鑽 雪莉威士忌 700ml NT. 1550-
Naked Malt Extra Matured In First Fill Sherry Cask Blended Scotch Whisky

蘇格登12年單一純麥蘇格蘭威士忌 700ml NT. 1600-
The Singleton Of Glen Ord 12y Old Whisky

格蘭菲迪 700ml NT. 1380-
Glenfiddich 12y Single Malt Scotch Whisky

Beer

海尼根 660ml NT.160-
Heineken Beer

金牌啤酒 600ml NT.150-
Gold Medal Taiwan Beer

台灣啤酒 600ml NT.150-
Taiwan Beer

生啤酒18天 600ml NT.150-
Taiwan Draft Beer (18 Days)

Soft Drink

烏梅汁 杯 NT.90- 壺 NT.220-
Black Sour Plum Juice Syrup

西瓜汁/奇異果汁 杯 NT.150- 壺 NT.380-
Watermelon Juice/kiwi Juice

天泉礦泉水 2000ml NT.130-
Aqua Formosa Water

愛維養礦泉水 1000ml NT.130-
Evian Mineral Water

聖沛黎洛氣泡礦泉水 1000ml NT.160-
S.Pellegrino

水事紀礦泉水1500ml NT.100-
Natural Mineral Water

可樂 330ml NT.65-
Cola

雪碧 330ml NT.65-
Sprite

以上價格需另加服務費10% *All Prices Subject to 10% Service Charge*

未成年請勿飲酒

盈悅軒

Cantonese
Cuisine

盈悅軒
Cantonese Cuisine

需提前預訂的菜色

1. 香茶燻脆皇子鴿（提前1天）	隻NT.1280
2. 椰香焗釀鮮蟹蓋（提前1天）	位 NT.1380
3. 蒜子鹽焗雞（提前1天）	只 NT.1800
4. 頂湯鴿吞燕（提前1天）	位 NT.3000
5. 明爐蜜燒脆鱔球（提前1天）	例 NT.1080
6. 龍井茶皇煙燻蘿蔓鵝（提前1天）	一隻 NT.3600 半隻 NT.1880
7. 紅燒脆皮燒乳鴿（提前1天）	一隻 NT.1280
8. 鮑魚糯米寶貝雞（提前1天）	例 NT.9800
9. 海皇八寶冬瓜盅（提前1天）	例 NT.1600
10. 豬肚鳳吞翅（提前3天）	足十六兩/例 NT.15500
11. 頂湯鴿吞翅（提前1天）	位 NT.3280
12. 龍皇金卷翅（提前1天）	足二兩/位 NT.2380
13. 2頭南非乾鮑（提前1天）	位 NT.19800

以上價格需另加服務費10%
如需預訂請提前來電 04-2255-7942 告知

25.08.01版

2027 桌菜

桌菜以10人份安排，價格需另加10%服務費

訂席專線：04-2255-7942

｜貴德 NTD 13,800

京港片皮鴨兩吃 (配脆米・切鴨腿)

蔥薑焗明蝦冬粉

清蒸龍虎斑

白灼金菇肥牛肉

羅定豉香滑雞煲

櫻桃鴨煲湯

金銀蛋肉崧浸絲瓜

臘味煲仔飯

木桶豆花

季節鮮果

｜富祥 NTD 16,800

潮粵燒味拼盤

日月魚淮杞響螺燉雞湯

甜豆百合花姿玉帶

ＸＯ醬焗龍蝦伊麵

咸檸檬豚肉蒸龍虎斑

金蒜脆皮炸子雞

鮮蛤清湯蘿蔔燉牛腩

花菇扒雙蔬

養顏杏汁蛋白配油條

季節鮮果

｜茂豫 NTD 20,800

深井燒鵝皇

花膠螺頭濃雞湯

翠瓜鮮菌鮑片蝦皇

油浸筍殼魚

滬式頂角膏蟹炒年糕

黑椒蒜片煎牛柳粒

上湯蝦乾浸玉蘭

脆皮雪山叉燒包・杞子桂花糕

楊枝甘露

季節鮮果

｜軒韻 NTD 26,800

| 前菜 |

百花響鈴腸粉
日本京蔥爆鱔球
椒鹽鴨舌

龍井茶皇煙燻蘿蔓鵝

濃湯花膠雞煲翅

起司焗西澳龍蝦伊麵

黑蒜豚肉蔥燒龍躉斑腩

燒汁野菌菲力牛仔粒

鮮蟹黃扒西蘭花

BB蜂巢糕・棉花小白兔

芝麻糊湯圓

季節鮮果

｜悅心 NTD 32,800

| 前菜 |

鮑魚燒賣
蜜燒黑豚松阪豬
紅酒香脆日本生蠔

堂剪醬燒琵琶鴨

蟹皇官燕

蝦籽百花釀日本遼參

香蔥煎焗南非鮑魚

松茸百合美國露筍

皇僑燒餅・奶皇馬拉糕

棗皇鮮奶燉銀耳

季節鮮果

｜金陽 NTD 39,800

| 前菜 |

金甲藏龍
鱘龍魚子醬乳豬件
蜂巢蜜燒和牛

煎鴨肝伴芝麻脆餅

陶鍋紅燒金勾翅

鮮鮑花膠燜雞 (大盆菜)

魚汁脆鱗煎筍殼魚

西班牙火腿燉奶油白菜

酥皮蛋塔・金箔芝麻捲

核桃露湯圓

季節鮮果

2026.10 製

個人套餐菜單 1

個人套餐限定2位起安排，價格需另加10%服務費
訂席專線：04-2255-7942

昱悅軒
Guangdong Cuisine 粵

｜康泰 NTD 1,800/位

主廚巧手點心
（蝦籽海鮮球、鮑魚燒賣）

金牌燒味拼盤（三款）

花膠螺頭濃雞湯

豉油皇煎大虎蝦

清蒸游水石斑件

薑米臘味菜粒炒飯

脆皮奶皇流沙包

珍珠楊枝甘露

｜富樂 NTD 2,500/位

鮮果青芥蝦皇
香酥日本生蠔
黑松露小籠包

金龍花膠松茸清雞湯

上湯焗龍蝦（每人半隻）

金蒜或剁椒蒸龍躉斑件

蜜椒牛仔骨（美國牛肉）

瑤柱雙菇燜伊麵

酥皮蛋塔

珍珠楊枝甘露

｜福滿 NTD 3,000/位

特色燒味拼盤（三款）

金湯蟹皇翅

油浸筍殼魚

蠔皇鮮鮑魚扣鵝掌

黑椒露筍牛柳粒

生滾石斑粥

蜜汁叉燒酥

杏汁蛋白配油條

｜軒冕 NTD 3,800/位

寶島四小碟

紅燒金山勾鮑翅

鱘龍魚子醬西施龍蝦球

金蒜銀絲蒸南非鮑魚

燒汁煎牛仔柳

富貴三蝦炒飯

和牛燒餅

楊枝甘露雪花冰

2025.01 製

個人套餐菜單 2

個人套餐限定2位起安排，價格需另加10%服務費
訂席專線：04-2255-7942

昱悅軒
Guangdong Cuisine 粵

｜悅豫 NTD 4,500/位

日式凍鮑魚伴鮮果片皮鴨脆米

花膠竹笙燉官燕

原籠荷香豚肉蒸七星斑件

海膽醬焗大明蝦

香草煎羊排伴田園時蔬

酸辣過橋肥牛米線（美國牛肉）

糖沁鮑魚雞粒酥

芒果布丁

｜金禧 NTD 5,500/位

-前菜-
金甲藏龍
燒鵝金磚豆腐
金沙脆魚皮

蟹鉗乾撈鮑翅

上湯焗西澳龍蝦（半隻/位）

XO醬煎深海南極魚

堂煎澳洲和牛伴美國露筍

鮑魚鮑汁撈飯（70頭南吉鮑）

燕窩蛋塔

銀耳四寶露

｜貴侯 NTD 13,800/位

-前菜-
鱘龍魚子醬鮮果片皮鵝
蟹黃湯包

紅燒大排翅

日本10頭糖沁大網鮑扣鵝掌

清蒸野生七星斑件

法式焗釀鮮響螺

冰花燉官燕 冷/熱（配杏汁/椰汁）

貓山榴蓮酥

主廚精選鮮果

｜皇運 NTD 26,800/位

-前菜-
海膽鵝肝醬千層乳豬件
法國空運頂級鱘龍魚子醬

海虎勾翅鮑魚佛跳牆

三頭鱆魚花膠公扣日本18頭吉品糖沁鮑魚

燕液西施明蝦球

堂煎日本A5和牛

椰皇燉宮燕

燕窩蛋塔

主廚精選鮮果

2025.01 製

素食套餐菜單

套餐價格需另加10%服務費
訂席專線：04-2255-7942

盈悅軒
Guangdong Cuisine 粵

全素食 NTD 1,200/位	全素食 NTD 1,800/位	蛋奶素 NTD 1,200/位	蛋奶素 NTD 1,800/位	蛋奶素 NTD 2,500/位
涼拌鮮蔬	涼拌鮮蔬	涼拌鮮蔬	涼拌鮮蔬	涼拌鮮蔬
松茸金菇素菜羹	燕液銹球豆腐盅	松茸金菇素菜羹	燕液銹球豆腐盅	野生竹笙燉官燕（足3兩）
碧綠水晶上素餃伴香菇燒賣	黑松露野菌餃伴香菇燒賣	蜂巢芋角伴香菇燒賣	碧綠水晶上素餃伴黑松露野菌餃	燕麥蠔皇日本白花菇
紫玉淮山雲耳甜豆	琥珀核桃露筍百合	日本鮮淮山雲耳甜豆	琥珀核桃甜豆百合	金網美果素菜粒
鮮菌扒櫛瓜	禪關萬象	板栗素燒豆腐	花菇松茸扒露筍	羊肚菌銀杏燒金瓜
素鮑汁鮮蔬撈麵	素鮑汁鮮菌燜伊麵	崧子蛋白菜粒炒飯	素菜鮑汁燜伊麵	金菇扒娃娃菜
蘿蔔絲酥餅	核桃酥	蘿蔔絲酥餅	牛肝菌紅蘿蔔仔	燕窩蛋塔
銀耳四寶露	銀耳四寶露	銀耳四寶露	銀耳四寶露	銀耳四寶露

2022.11.13 製

盈悅軒 Cantonese Cuisine

桌次：

・蒸點心・

	數量
BB鮑燒賣 Steamed Baby Abalone Dumpling NT$: 298-（二品）	
金箔鮮蝦魚翅餃 Steamed Fresh Shrimp & Shark Fin Dumpling with Gold Leaf NT$: 288-（二品）	
黑松露野菌餃（素） Truffle and Wild Mushroom Dumpling NT$: 268-（二品）	
蝦籽海鮮球 Steamed Sseafood Dumpling With Shrimp Roe NT$: 268-（二品）	
雞湯鮮蝦金魚餃 Fish-Shaped Shrimp Dumpling in Chicken Broth NT$: 238-（三品）	
NEW 鮑汁鵝掌札 Braised Goose Web with Abalone Sauce NT$: 238-（二品）	
魚翅灌湯餃 Soup Filled Shark's Fin Dumpling NT$: 198-（一品）	
金悅軒蝦餃皇 Steamed Shrimp Dumpling NT$: 198-（三品）	
鮑汁鳳爪 Braised Chicken Feet in Abalone Sauce NT$: 178-	
山竹牛肉球 Steamed Minced Beef Balls NT$: 178-（三品）	
灌湯小籠包 Soup Filled Steamed Dumpling / Xiaolongbao NT$: 158-（四品）	
蟹籽燒賣皇 Steamed Minced Pork and Crab Roe Dumpling NT$: 158-（三品）	
碧綠水晶上素餃（素） (Vegetarian) Steamed Vegetables Dumpling NT$: 148-（三品）	
奶皇流沙包 Steamed Egg Yolk Custard Bun NT$: 138-（三品）	
瑤柱珍珠雞 Dried Scallop and Sticky Rice in Lotus Leaf Wrap NT$: 138-（二品）	
蜜汁叉燒包 Steamed BBQ Pork Bun NT$: 138-（三品）	
醬皇蒸鳳爪 Chicken Feet Steamed with Soy Sauce NT$: 138-	

	數量
豉蒜蒸腩排 Steamed Spare Ribs in Black Bean Sauce NT$: 138-	

・腸粉・

	數量
百花響鈴腸粉 Minced Shrimp Rice Noodle Roll NT$: 208-	
鮮蝦滑腸粉 Steamed Shrimp Rice Noodle Roll NT$: 188-	
XO醬炒腸粉 Pan Fried Rice Noodle Roll with X.O. Sauce NT$: 168-	
雲南野菌腸粉 Wild Mushroom Steamed Rice Roll NT$: 158-	
蜜汁叉燒腸粉 BBQ Pork Rice Noodle Roll NT$: 148-	

・匠心小點・

	數量
NEW 松露明蝦鍋貼 Pan-Fried Shrimp Potstickers with Black Truffle NT$: 298-（三品）	
金網煎和牛鍋貼 Wagyu Beef Potstickers NT$: 248-（三品）	
NEW 原隻蝦多士 Whole Prawn Toast NT$: 248-（三品）	
皇僥燒餅 Baked Crispy Wheat Cake (Shao Bing) NT$: 208-（三品）	
NEW 脆皮雪山包 Crispy BBQ Pork Buns NT$: 198-（三品）	
蜂巢鳳尾蝦 Deep-Fried Taro Puff with Shrimp NT$: 198-（三品）	
鮮蝦長春捲 Shrimp Spring Roll NT$: 178-（三品）	
鮮蝦腐皮捲 Pan Fried Shrimp Bean Curd Sheet Roll NT$: 178-（三品）	
XO醬香脆蘿蔔糕 Deep-Fried Turnip Cake with Supreme X.O. Chili Sauce NT$: 168-	

	數量
紅油炒手 Meat Dumpling in Chili Oil NT$: 138-（四品）	
生煎菜肉包 Pan-Fried Pork Bun NT$: 138-（三品）	
上海素菜包 Pan-Fried Vegetables Bun NT$: 138-（三品）	
蘿蔔絲酥餅（素） Radish Pastry NT$: 138-（三品）	
鮮蝦韭菜餃 Pan Fried Shrimp & Chives Dumpling NT$: 138-（三品）	
雞絲炸春捲 Shredded Chicken Spring Roll NT$: 138-（三品）	
臘味蘿蔔糕 Cantonese Style Turnip Cake NT$: 138-（三品）	
安蝦鹹水餃 Deep Fried Stuffed Meat Dumpling NT$: 138-（三品）	

・粥・

	數量
鮑魚雞球粥 Abalone with Chicken Congee NT$: 480-（位）	
燕窩雞茸粥 Bird's Nest with Chicken Congee NT$: 480-（位）	
狀元及第粥 Abalone and Dried Scallop with Seafood Congee NT$: 480-（位）	
龍膽石斑粥 Giant Grouper Congee NT$: 288-（位）	
香菇蝦球粥 Mushroom with Shrimp Congee NT$: 188-（位）	
生滾牛肉粥（美國牛肉） Boiled Sliced Beef Congee NT$: 188-（位）	
發財蠔豉鹹骨粥 Dry Oyster in Salty Rib Congee NT$: 168-（位）	
鮮淮山滑雞粥 Fresh Chinese Yam and Chicken Congee NT$: 168-（位）	
薑蔥腰潤粥 Pork Kidney with Ginger and Onion Congee NT$: 168-（位）	

	數量
皮蛋肉片粥 Century Egg with Pork Congee NT$: 168-（位）	
羅漢發財粥（素） Vegetarian Congee NT$: 138-（位）	
鮮腐竹米皇（素） Bean Curd Skin Congee NT$: 60-（位）	

・甜點・

	數量
冰糖燉燕窩 Stewed Almond Bird's Nest（杏汁/椰汁） NT$: 1780-（位）	
木桶豆花（熱） Wooden bucket Douhua NT$: 420（6－8位）	
燕窩蛋塔 Bird's Nest Egg Tarts NT$: 208-（二品）	
NEW 千層奶皇馬拉糕 Layered Custard Ma Lai Cake NT$: 148-（四品）	
BB蜂巢糕 Steamed Honeycomb Cake NT$: 148-（三品）	
NEW 紅豆芝麻球 Deep-Fried Sesame Balls with Red Bean Paste NT$: 138-（三品）	
棗皇鮮奶燉銀耳 Stewed White Tremella with Jujube and Milk NT$: 138-（位）	
棉花小白兔 Rabbit Shaped Cotton Candy NT$: 138-（四品）	
楊枝甘露（冷） Mango Sago Pomelo NT$: 138-（位）	
香芒凍布丁 Mango Pudding NT$: 138-（位）	
法式焦糖燉蛋 Creme Brulee NT$: 138-（位）	
香滑芝麻糊（熱） Black Sesame Paste NT$: 138-（位）	
養顏杏汁蛋白（熱） Almond Soup in Egg White NT$: 138-（位）	

以上價格需另加服務費 10%
All Prices Subject to 10% Service Charge