



# 味覺擴疆

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為最高原則！  
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，  
為你呈現粵式料理，豐美潤養身心的雋永內涵。





Bird's  
Nest

燕窩

【本草綱目】記載  
燕窩入肺生氣  
入腎滋水，  
入胃補脾，  
補而不燥。



FISH  
MAW

花膠



Shark's Fin

魚翅





# 鮑魚

Aba  
lone

《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。



H  
a  
s  
m  
a

# 雪蛤





Chef's  
Recommendation

# 廚主 推薦

粵





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

法國鱈龍魚子醬乳豬件 國產豬肉  
Suckling Pig with Superior Caviar

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-

香蔥炒魚腩  
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 足6兩/6人份/例 NT. 4880-  
Sichuan Hot and Sour Soup with Sea Cucumber and Premium Seafood Strips

NEW 香茶燻脆皇子鵝 (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-

主廚推介



# 前菜

Appetizer





## 孜然滷水小羔羊

Marinated Lamb with Cumin Seed

例 NT.1380-

## 青花椒川辣口水雞

Sichuan Poached Chicken in Peppercorn Chili Oil

一隻 NT.1280- | 半隻 NT.680-

## 日本京蔥爆鱔球

Braised Eels with Japanese Leeks

例 NT.1180-

## 明爐蜜燒脆鱔球 (請提前一天預訂)

Honey Roasted Eels

例 NT.1080-

## 金甲藏龍

Fried Squid with Shrimp Paste

例 NT.980-

NEW

## 泰式酸辣/川辣椒麻厚切和牛舌

Tom Yam Style/Sichuan Spicy Style Thick Beef Tongue



澳洲牛肉

例 NT.980-

## 百花煎釀虎皮尖椒

Pan-fried Green Chili Pepper with Shrimp Paste

6品/例 NT.880-

## 椒鹽鴨舌

Pan-fried Duck Tongues with Chili and Garlic

例 NT.800-

## 酥脆烏魚腩

Deep-fried Mullet Gizzards

例 NT.800-

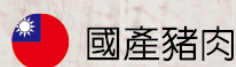
NEW

## 酥炸日本生蠔配紅酒汁

Deep-fried Japanese Oysters with Red Wine Sauce

8品 NT.680-

## 金銀鴛鴦臘腸



國產豬肉

Hong Kong Style Sausage and Pork Liver Stuffed Chinese Sausage

例 NT.600-

## 煎檸檬葉鮮蝦餅

Pan-fried Shrimp Pancakes with Lime Leaves

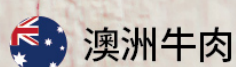
例 NT.600-

## 黑松露醬煎北海道帶子

Pan-fried Hokkaido Scallop with Truffle

6品 NT.600-

## OK牛腩



澳洲牛肉

Braised Beef Shank with O.K. Sauce

例 NT.550-

## 黃金富貴蝦棗

Deep-fried Shrimp Balls

6品/例 NT.780-

## 黃金酥炸白飯魚

Deep-fried Lancelet

例 NT.500-

## 欖菜四季豆

Wok-fried Green Beans with Preserved Olive Vegetables

例 NT.500-

## 玉耳千層峰

Pig's Ear Layer Jelly

例 NT.500-

## 香蔥拌海蜇頭

Jellyfish with Spring Onions

例 NT.500-

素菜

## 香菇煎素鵝

Pan-fried Bean Curd Skin Rolls with Mushroom

例 NT.260-

前菜

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





饅

# 潮粵 燒滷

Cantonese BBQ  
and Marinated  
Delicacies



## 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

 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.2580- | 半隻 NT.1380- | 例 NT.750-  
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

 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



# 湯羹

Soup





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、龍躉斑腩1份)

海皇八寶冬瓜盅 (請提前一天預訂) 例 NT.1600-  
Winter Melon Soup with Eight Kinds of Seafood

NEW 膠原胡椒豬肚湯 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 石斛蔘茸竹絲雞燉花膠 位 NT. 800-  
Chicken and Fish Maw Soup with Dendrobium

NEW 北寄貝海皇清湯 位 NT. 800-  
Japanese Hokkigai Clam and Seafood Consommé

NEW 金瓜小米海皇羹 例 NT. 700-  
Seafood Pumpkin 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. 650-  
Spicy Sour Sea Cucumber Thick Stew

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

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

湯羹大



# 生猛 龍蝦

Live  
Lobster



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。



## 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



## 上湯焗龍蝦

Baked Lobster with Superior Stock

時價  
Seasonal Price

+ NT.250-

## 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-fired Lobster with Black Bean Sauce

時價  
Seasonal Price



## 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



## 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

生猛龍蝦





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



### 蒜蓉蒸頭腩

Steamed Fish Head with Garlic

# 海上鮮

Live  
Seafood

## 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





## 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 Reefeel

時價

Seasonal Price

### 煎焗

Pan-fried and Baked

### 煮湯

Soup

### 蒜子火腩豆腐炆

Stewed with Garlic, Roasted Pork and Tofu

### 乾燒

Grilled

## 花螺

Sea Whelk

時價

Seasonal Price

### 辣酒煮

Boiled with Spicy Chinese Wine

### 白灼

Boiled

## 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

+NT.300-

Steamed Flower Crab and Rice Noodles with Chinese Huadiao  
Wine and Chicken Oil

### 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

海上鮮

以上價格需另加服務費10%

All Prices Subject to 10% Service Charge



# 海鮮

Seafood

鮮





## 原籠荷香糯米蒸沙公

Steamed Giant Mud Crab with Glutinous Rice in Lotus Leaf

例 NT.2680-

## 三蔥爆燒海參件

Wok-fried Sea Cucumber with Three Kinds of Green Onions

例 NT.1680-

## NEW 杏片芙蓉玉帶蝦皇

Wok-fried Scallop and Prawn with Egg White

例 NT.880-

## 海參瑤柱西施蝦球

Wok-fried Prawn with Sea Cucumber and Egg White

例 NT.850-

## 南乳脆香鱔球

Wok-fried Eel with Red Beancurd

例 NT.850-

## 黑松露醬翠瓜炒玉帶

Wok-fried Scallop with Zucchini in Truffle Sauce

例 NT.800-

## NEW 鳳梨糖醋蝦球

Wok-fried Prawn and Pineapple in Sweet Sour Sauce

例 NT.650-

## 琥珀核桃甜豆百合蝦球

Deep-fried Prawn with Honey Walnut and Vegetables

例 NT.650-

## 鮮茄帶子蝦仁炒滑蛋

Scrambled Eggs with Scallop, Shrimp and Tomatoes

例 NT.650-

## 鮮果青芥蝦球

Wok-fried Prawn with Fruits in Wasabi Sauce

例 NT.650-

## 金悅軒XO醬小炒皇

Wok-fried Squid and Vegetables in XO Sauce

例 NT.500-

## 金銀蒜絲蒸虎蝦

Steamed King Prawn with Double Garlic

隻 NT.280-

## 豉油皇乾煎大虎蝦

Pan-fried King Prawn with Soy Sauce

隻 NT.280-

## 黃金大虎蝦

Deep-fried King Prawn Coated with Salted Egg Yolk

隻 NT.280-

海鮮



# 鮮肉

Fresh Meat



香



NEW

## 香蔥菲力牛仔粒

美國牛肉

Diced Filet with Green Onions

例 NT.1680-

## 生菜包澳洲和牛崧

Diced Australian Wagyu with Lettuce

例 NT.1380-

## 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

Pan-fried American Beef Short Ribs with Dried Tangerine Peel and Lily

例 NT.980-

## 蒜片乾煎牛柳粒

美國牛肉

Pan-fried Diced Beef with Sliced Garlic

例 NT.820-

## 白灼金菇肥牛肉

美國牛肉

Sliced Beef with Soy Sauce and Enoki Mushroom

例 NT.820-

## 黑椒蒜片牛柳粒

美國牛肉

Pan-fried Diced Beef with Black Pepper and Sliced Garlic

例 NT.820-

## 清燉蘿蔔牛腩

美國牛肉

Stewed Beef Tendon and Daikon in Clear Broth

例 NT.800-

## 泰式酸辣炭烤松板豬

國產豬肉

Tom Yam Style Grilled Pork Jowl

例 NT.750-

## 金瑤蝦乾豉蒜蒸肉排

國產豬肉

Steamed Pork with Dried Scallop and Dried Shrimp

例 NT.680-

## 翠芹山藥炒豬爽肉

國產豬肉

Wok-fried Pork Jowl with Celery and Yam

例 NT.580-

## 荷芹/甜豆炒臘味

國產豬肉

Wok-fried Sausage with Celery/ Snap pea

例 NT.580-

## 豉蒜涼瓜炒牛仔肉

國產豬肉

Wok-fried Beef with Bitter Squash

例 NT.550-

## 菠蘿糖醋咕嚕肉

國產豬肉

Wok-fried Pork and Pineapple in Sweet Sour Sauce

例 NT.550-

## 香草煎紐西蘭羊排

Pan-fried New Zealand Lamb Chop

2支/位 NT.550-

## 馬友鹹魚蒸手剁肉餅

國產豬肉

Steamed Hand Chopped Minced Pork with Salty Fish

例 NT.520-

鮮肉美人饌



# 四川 風味

Local Favorite  
Sichuan Delicacies

麻



## 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

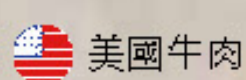
## 麻辣水煮游水海鮮

Poached Fresh Seafood in Chili Oil

時價  
Seasonal Price

## 麻辣水煮肥牛

Poached Beef in Chili Oil

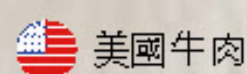


美國牛肉

例 NT.820-

## 麻辣蘿蔔牛筋腩

Stewed Beef Tendon and Daikon in Spicy Sichuan Sauce



美國牛肉

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-

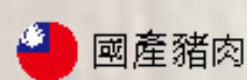
## 川椒雞球

Wok-fried Chicken with Chili

例 NT.550-

## 麻婆蝦崧豆腐

Spicy Minced Pork and Prawn with Tofu

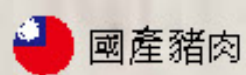


國產豬肉

例 NT.550-

## 虎皮尖椒爆松板豬

Wok-fried Pig Jowl with Green Chili Pepper

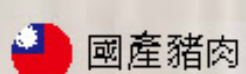


國產豬肉

例 NT.500-

## 四川回鍋肉

Wok-fried Sichuan Pork

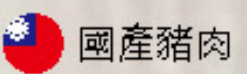


國產豬肉

例 NT.500-

## 乾煸肉崧四季豆

Wok-fried Green Beans with Minced Pork



國產豬肉

例 NT.500-



# 煲仔菜 好味

Casseroles



金悅軒鮮鮑花膠燜雞

鮑魚、海參、花膠、花菇、  
雞腳、燜雞、蘿蔔、枝竹、  
蚬乾、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



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

四位 NT.4800-



陶鍋蒜子火腩燜龍躉斑腩 例 NT.1780-

Stewed Giant Grouper with Garlic and Roasted Pork in Clay Pot

醬皇益菌海參煲

例 NT.1200-

Braised Sea Cucumber and Fungus in Clay Pot

蝦籽燒海參玉掌煲

例 NT.950-

Braised Prawn Roe Sea Cucumber and Duck Webs in Clay Pot

叻沙海皇櫛瓜煲

例 NT.750-

Stewed Seafood and Zucchini in Laksa Sauce

黑椒茄子牛仔骨煲  美國牛肉 例 NT.650-

Stewed Beef and Eggplant in Clay Pot

XO醬粉絲海蝦煲

例 NT.650-

Stewed Prawn and Glass Noodles with XO Sauce in Clay Pot

砂窩栗子燜土雞

例 NT.630-

Steamed Free-range Chicken with Chestnut in Clay Pot

美味魚肚土雞煲

例 NT.630-

Steamed Fish Maw and Free-range Chicken in Clay Pot

蝦籽海鮮豆腐煲

例 NT.630-

Stewed Prawn Roe Seafood and Tofu in Clay Pot

香芋南瓜肉排煲  國產豬肉 例 NT.530-

Braised Pork Ribs with Pumpkin and Taro in Clay Pot

魚香海參茄子煲

例 NT.530-

Stewed Sea Cucumber with Eggplant in Clay Pot

紅燒腩仔豆腐煲  國產豬肉 例 NT.500-

Braised Pork and Tofu with Soy Sauce in Clay Pot

鹹魚雞粒豆腐煲

例 NT.500-

Diced Chicken and Tofu with Salted Fish in Clay Pot

好味煲仔菜



# 魚翅

Shark's Fin





NEW 火腩燉大白青片翅  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、鱈龍魚子醬)  
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





# 燕窩

Bird's Nest

晶





 **柱皇干撈官燕**  
Stewed Bird's Nest with Dried Scallop

位/足2兩 NT.2380-

 **金箔官燕燴花膠**  
Stewed Bird's Nest and Fish Maw with Gold

位/足2兩 NT.2380-

 **漁港燕窩海皇羹**  
Seafood and Bird's Nest Thick Stew

位/足2兩 NT.1780-

**極品雞皇官燕**  
Stewed Bird's Nest in Chicken Broth

位/足2兩 NT.1780-

**蟹皇燴官燕**  
Stewed Bird's Nest with Crab Yolk

位/足2兩 NT.1780-

**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



# 鮑魚海參

Abalone  
and  
Sea  
Cucumber

御





## 18頭鰲魚公肚扣鵝掌

Fish Maw Braised in Scallop and Oyster Sauce  
(18 Fish Maw Per Kg)

位 NT. 6800-

## 頂級扎膠公肚扣鵝掌

Yellow Croaker Maw with Goose Web Stew

(需提前一天預訂) 位 NT. 4280-

## 2頭南非乾鮑

South African Abalone (2 Abalones Per Kg)

(需提前一天預訂)

位 NT. 19800-

## 3頭南非乾鮑

South African Abalone (3 Abalones Per Kg)

位 NT. 14800-

## 4頭南非乾鮑

South African Abalone (4 Abalones Per Kg)

位 NT. 9800-

## 6頭南非乾鮑扣鵝掌

South African Abalone (6 Abalones Per Kg)

位 NT. 4580-

## 日本18頭吉品糖心鮑

Japan Superior Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce  
(18 Abalones Per Kg)

位 NT. 9800-

## 日本25頭吉品糖心鮑

Japan Superior Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce  
(25 Abalones Per Kg)

位 NT. 4280-

## 日本10頭吉品糖心網鮑

Japan Braised Abalone in Scallop and Oyster Sauce  
(10 Abalones Per Kg)

位 NT. 6680-

## 18頭南吉糖心鮑扣鵝掌

South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce  
(18 Abalones Per Kg) with Goose Web Stew

位 NT. 3680-

## 28頭南吉糖心鮑扣鵝掌

South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce  
(28 Abalones Per Kg) with Goose Web Stew

位 NT. 1780-

## 33頭南吉糖心鮑扣鵝掌

South African Superior Abalone Braised in Scallop and Oyster Sauce  
(33 Abalones Per Kg) and Goose Web Stew

位 NT. 1480-

## 日本關東遼參扣鵝掌

Japan Kanto Sea Cucumber with Abalone with Goose Web Stew

位 NT. 1880-

## 蠔皇鮑魚扣花膠

Braised Fresh Abalone with Fish Maw Stew

位 NT. 1480-

## 蠔皇鮑魚扣海參

Braised Fresh Abalone with Sea Cucumber Stew

位 NT. 1480-

## 蠔皇鮑汁鮮鮑

Braised Abalone Stew

位 NT. 880-

鮑魚海參





蔬菜豆腐

Vegetable  
and  
Tofu





## 蟹肉海參燒豆腐

Braised Tofu with Crab Meat and Sea Cucumber

例 NT.720-

## 上湯蝦乾浸玉蘭

Poached Chinese Kale with Dried Prawn

例 NT.700-

## 蝦籽蝦球燒豆腐

Braised Tofu with Prawn and Prawn Roe

例 NT.630-

## 乾貝香芹煨櫛瓜

Simmer Zucchini with Celery and Conpoy

例 NT.600-

## 美國露筍松茸雲耳百合

Wok-fried Asparagus with Tricholoma, Fungus and Lily Root

例 NT.600-

## 蝦乾鹹蛋煮櫛瓜

Boiled Zucchini with Dried Prawn and Salty Egg Yolk

例 NT.600-

## 翅湯煲淋津白

Shark's Fin Soup with Chinese Cabbage

例 NT.600-

## 蟹肉扒西蘭花

Braised Crab Meat with Broccoli

例 NT.580-

## 金銀蛋肉碎泡絲瓜 國產豬肉

Simmer Loofah with Minced Pork and Preserved Duck's Eggs

例 NT.480-

## 瑤柱海味雜菜煲

Stewed Vegetables with Dried Scallop

例 NT.500-

## 百花蒸釀豆腐

Steamed Tofu with Shrimp Paste

例 NT.480-

## 青蔬燴咖哩

Boiled Vegetables with Curry Sauce

例 NT.450-

## 鮮炒時蔬

Seasonal Vegetables

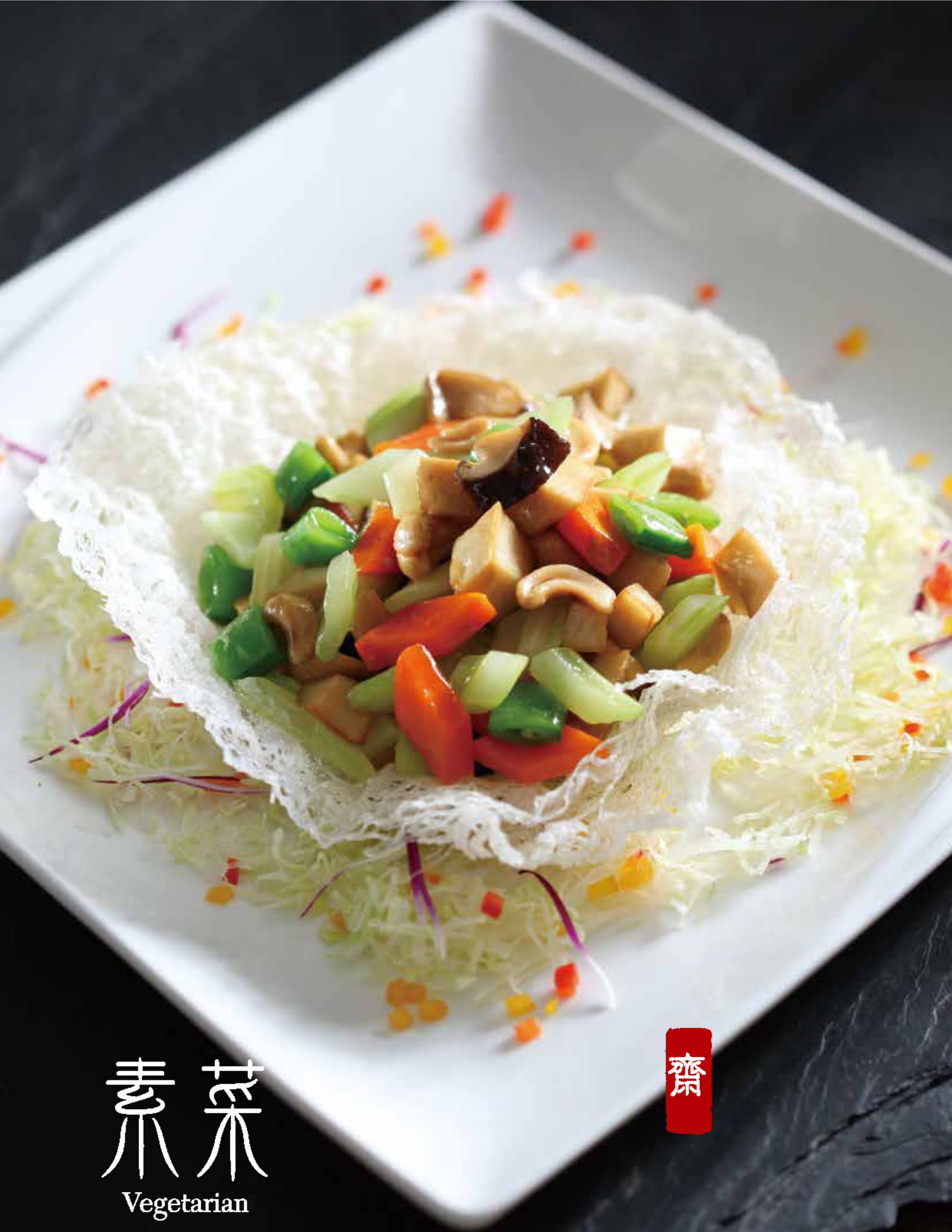
例 NT.400-

## 黃金豆腐

Fried Tofu with Salty Egg Yolk

例 NT.350-





素菜  
Vegetarian

齋





## 翠芹鮮百合炒山藥

Wok-fried Chinese Yam with Fresh Lily and Celery

例 NT.450-

## 甘栗米皇銀杏浸營養蔬

Poached Vegetables with Chestnut and Ginkgo in Congee Broth

例 NT.420-

## 米巢腰果素菜粒

Mixed Vegetables and Cashew Nuts

例 NT.420-

## 夏威夷果皇煮番茄

Boiled Tomato with Macadamia Nuts

例 NT.420-

## 發財南乳燜粗齋

Braised Vegetables with Red Beancurd

例 NT.420-

## 鮮茄珍菌青蔬煲

Braised Vegetables with Eggplant and Mushroom

例 NT.420-

## 琥珀核桃甜豆百合

Honey Walnuts with Snap Peas and Lily Root

例 NT.420-

## 翠塘滑豆腐

Stewed Tofu with Vegetables

例 NT.400-

## 金菇竹筴燒豆腐

Mushroom Tofu Stew

例 NT.400-

## 荷塘畔水芹香

Wok-fried Celery and Lotus Roots Slices

例 NT.400-

## 竹筴鼎湖上素

Bamboo Fungus with Mixed Vegetables

例 NT.400-

## 碧綠水晶上素餃

Steamed Vegetables Dumpling

6品/例 NT.300-

素菜





# 飯麵

Rice  
and  
Noodles





NEW

## 鮑魚花膠撈飯

Stewed Rice with Abalone Fish Maw

位NT.1380-

## 鮑魚雞粒海皇炒飯

Stir-fried Rice with Abalone and Diced Chicken in Abalone Sauce

例NT.800-

## 魚香茄子玉帶燜伊麵

Stewed E-Fu Noodles with Eggplant and Scallop



國產豬肉

例NT.680-

## 賽螃蟹海鮮燜伊麵

Stewed E-Fu Noodles with Seafood and Egg White

例NT.680-

NEW

## 金瑤海參蛋白炒飯

Stir-fried Rice with Dried Scallop and Sea Cucumber

例NT.650-

## 銀芽豉油皇蝦皇炒麵

Stir-fried Egg Noodles with Prawn in Superior Soy Sauce

例NT.500-

## XO醬菜粒牛崧鮮蝦炒飯

Stir-fried Rice with Diced Beef and Prawn in XO Sauce



美國牛肉

例NT.500-

## 瑤柱雙菇燜伊麵

Stewed E-Fu Noodles with Dried Scallop and Mushrooms

例NT.500-

## 富豪炒飯

Stir-fried Rice with Seafood

例NT.450-

## 翡翠海皇炒麵

Deep-fried Noodles with Seafood

例NT.450-

## 菜遠牛肉炒麵

Deep-fried Noodles with Beef



澳洲牛肉

例NT.450-

## 鹹魚雞粒炒飯

Stir-fried Rice with Salted Fish and Chicken

例NT.450-

## 貳崧蟹肉蛋白紅米炒飯

Stir-fried Brown Rice with Crab Meat and Egg White

例NT.450-

## 四川香辣海鮮炒飯

Stir-fried Rice with Seafood in Sichuan Chili Sauce

例NT.450-

## 薑蔥鮑汁蝦球撈麵

Stir-fried Prawn Noodles with Ginger and Green Onions

例NT.450-

## 過橋肥牛米線

Rice Noodles Soup with Marbled Beef



美國牛肉

例NT.1880-

位NT.350-

## 叻沙海鮮米線

Laksa Rice Noodles Soup with Seafood

例NT.1500-

位NT.380-

## 白飯

Rice

NT.40-

飯麵

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



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



# 特色 點心

Featured  
Dim  
Sum

悅



BB鮑燒賣  國產豬肉  
Steamed Baby Abalone Dumpling

二品 NT. 328-



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

例 NT. 198-

Braised Chicken Feet in Abalone Sauce

鮮蝦腐皮捲  國產豬肉

三品 NT. 198-

Deep-fried Bean Curd Sheet Roll with Shrimp Paste

XO醬香脆蘿蔔糕  國產豬肉

例 NT. 188-

Deep-fried Turnip Cake with Supreme XO Chili Sauce

灌湯小籠包  國產豬肉

四品 NT. 178-

Soup Filled Steamed Dumpling/Xiao Long Bao

蟹籽燒賣皇  國產豬肉

三品 NT. 178-

Steamed Minced Pork and Roe Dumpling

雞絲炸春捲  國產豬肉

三品 NT. 158-

Shredded Chicken Spring Rolls

蜂巢炸芋角  國產豬肉

三品 NT. 158-

Deep-fried Taro Dumpling



蘿蔔絲酥餅

三品 NT. 158-

Deep-fried Radish Pastry

安蝦鹹水餃  國產豬肉

三品 NT. 158-

Deep-fried Stuffed Meat Dumpling

臘味蘿蔔糕  國產豬肉

三品 NT. 158-

Cantonese Style Turnip Cake

上海素菜包

三品 NT. 158-

Pan-fried Vegetable Bun

木桶豆花

6-8位 NT. 500-

Wooden Bucket Soybean Pudding

燕窩蛋塔

二品 NT. 228-

Bird's Nest Egg Tarts

奶皇流沙包

三品 NT. 158-

Steamed Egg Yolk Custard Bun

特色點心



# 滋味甜品

Dessert



饞





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-

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-

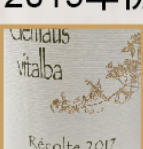
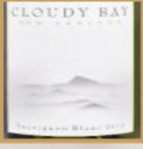
Almond Milk in Egg White

法式焦糖燉蛋 例 NT.148-

Crème Brûlée



# Wine

|        |                                                                                     |                                                                                                      |                |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 2015年份 |    | <b>法國拉圖堡三軍紅酒</b><br>2015 Pauillac de latour                                                          | NT.4800-       |
|        |                                                                                     | 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 |    | <b>法國克雷米雍二軍紅酒(雙人跳舞)</b><br>2011 Pastourelle de Clerc Milon                                           | NT.3050-       |
|        |                                                                                     | 品 種   50% Cabernet Sauvignon、36% Merlot、11% Cabernet Franc、2% Petit Verdot、1% Carménère              | 酒精濃度   13.5%   |
|        |                                                                                     | 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。                                    |                |
| 2018年份 |    | <b>法國布根地 克魯瓦酒莊 伯恩 一級園紅酒</b><br>2018 Domaine Des Croix Beaune 1er Cru                                 | NT.3300-       |
|        |                                                                                     | 品 種   100% Pinot Noir                                                                                | 酒精濃度   13%     |
|        |                                                                                     | 賞析介紹   紅色水果香氣，口感圓潤，酸度均衡，不僅有完整平衡的架構，細膩的花果香氣，餘韻悠長的口感，豐滿豪華風格絕不遜色。                                       |                |
| 2019年份 |  | <b>法國布根地 洛朗父子酒莊 蒙蝶利 村莊級紅酒</b><br>2019 Domaine Laurent P&F Monthelie Sous Roches                      | NT.2900-       |
|        |                                                                                     | 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 |  | <b>法國布根地 奧雷利安費爾德酒莊 夜聖喬治 村莊級紅酒</b><br>2019 Aurelien Verdet Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Marconnets | NT.2800-       |
|        |                                                                                     | 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。                                            |                |
| 2017年份 |  | <b>法國上梅鐸區 錫沙克酒堡紅酒</b><br>2017 Chateau Cissac Cru Bourgeois Superieur                                 | NT.1600-       |
|        |                                                                                     | 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 |  | <b>法國布根地 馬克海司馬酒莊 沃爾內 村莊級紅酒</b><br>2020 Mark Haisma Volnay La Cave                                    | NT.2700-       |
|        |                                                                                     | 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。                                             |                |
|        |  | <b>雲霧之灣黑皮諾紅酒</b><br>CLOUDY BAY Pinot Noir                                                            | 700ml NT.1950- |
|        |                                                                                     | 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。                                  |                |
| 2017年份 |  | <b>法國布根地 樂弗雷酒莊 馬貢維赫杰白酒</b><br>2017 Domaine Leflaive Macon Verze                                      | NT.3300-       |
|        |                                                                                     | 品 種   100% Chardonnay                                                                                | 酒精濃度   13%     |
|        |                                                                                     | 賞析介紹   果實和柑橘氣息，質地豐富，熟而甜美帶有新鮮的酸度。                                                                     |                |
| 2019年份 |  | <b>法國布根地 克萊爾酒莊 上夜丘地區級白酒</b><br>2019 Claire Naudin Bourgogne Hauts-Cote De Nuits “Clematis Vitalba”   | NT.2900-       |
|        |                                                                                     | 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。                                                |                |
|        |  | <b>雲霧之灣白蘇維濃白酒</b><br>CLOUDY BAY Sauvignon Blanc                                                      | 700ml NT.1550- |
|        |                                                                                     | 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<br>Hennessy XO                                                            | 700ml NT.  | 6900- |
| 軒尼詩VSOP干邑白蘭地<br>Hennessy V.S.O.P                                                     | 700ml NT.  | 1950- |
| 約翰走路藍牌<br>Johnnie Walker 35y Blue Label Blended Scotch Whisky                        | 1000ml NT. | 6900- |
| 皇家禮炮21年<br>Royal Salute 21y Old Whisky                                               | 700ml NT.  | 3780- |
| 皇家禮炮21年 王者之鑽<br>Royal Salute 21Y Blerder Grain Scotch Whisky                         | 700ml NT.  | 3580- |
| 麥卡倫雪莉雙桶12年<br>Macallan 12 Year Old Double Cask                                       | 700ml NT.  | 2800- |
| 慕赫12年單一麥芽威士忌<br>Mortlach 12 Years Old Single Malt Scotch Whisky                      | 700ml NT.  | 2300- |
| 裸鑽 雪莉威士忌<br>Naked Malt Extra Matured In First Fill Sherry Cask Blended Scotch Whisky | 700ml NT.  | 1550- |
| 蘇格登12年單一純麥蘇格蘭威士忌<br>The Singleton Of Glen Ord 12y Old Whisky                         | 700ml NT.  | 1600- |
| 格蘭菲迪<br>Glenfiddich 12y Single Malt Scotch Whisky                                    | 700ml NT.  | 1380- |

## Beer

|                                |           |      |                                       |           |      |
|--------------------------------|-----------|------|---------------------------------------|-----------|------|
| 海尼根<br>Heineken Beer           | 660ml NT. | 160- | 台灣啤酒<br>Taiwan Beer                   | 600ml NT. | 150- |
| 金牌啤酒<br>Gold Medal Taiwan Beer | 600ml NT. | 150- | 生啤酒18天<br>Taiwan Draft Beer (18 Days) | 600ml NT. | 150- |

## Soft Drink

|                                         |            |      |              |           |                                 |            |      |
|-----------------------------------------|------------|------|--------------|-----------|---------------------------------|------------|------|
| 烏梅汁<br>Black Sour Plum Juice Syrup      | 杯 NT.      | 90-  | 壺 NT.        | 220-      | 水事紀礦泉水<br>Natural Mineral Water | 1500ml NT. | 100- |
| 西瓜汁/奇異果汁<br>Watermelon Juice/kiwi Juice | 杯 NT.      | 150- | 壺 NT.        | 380-      | 可樂<br>Cola                      | 330ml NT.  | 65-  |
| 天泉礦泉水<br>Aqua Formosa Water             | 2000ml NT. | 130- | 雪碧<br>Sprite | 330ml NT. | 65-                             |            |      |
| 愛維養礦泉水<br>Evian Mineral Water           | 1000ml NT. | 130- |              |           |                                 |            |      |
| 聖沛黎洛氣泡礦泉水<br>S.Pellegrino               | 1000ml NT. | 160- |              |           |                                 |            |      |

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





金悦軒

Cantonese  
Cuisine

Systema Mundi juxta  
mentem Claudii Pro-  
lemei Alexand.

Genitum Mundi Sy-  
stema secundum N.  
Copernici hypothesin.





金悅軒

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<br>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





## 2026 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  
蔥薑焗龍蝦冬粉  
清蒸龍虎斑  
蜜糖黑椒牛仔骨  
香辣魚肚土雞煲  
櫻桃鴨煲湯  
鼎湖上素扒絲瓜  
臘味煲仔飯  
楊枝甘露  
季節鮮果

### | 富祥 NTD 16,800

五福燒味拼盤  
蟲草花淮杞響螺燉雞湯  
XO醬翠瓜炒玉帶蝦皇  
芝士牛油焗龍蝦伊麵  
欖菜豚肉蒸龍虎斑  
避風塘脆皮吊燒雞  
膠原胡椒豬肚湯  
瑤柱金菇扒西蘭花  
木桶豆花  
季節鮮果

### | 茂豫 NTD 20,800

鮮果片皮鴨 (配脆米・切鴨腿)  
花膠螺頭濃雞湯  
鮮菌露筍油泡鮮鮑片  
油浸筍殼魚  
滬式頂角膏蟹炒年糕  
蒜片煎牛肋粒  
上湯蝦乾浸玉蘭  
生煎菜肉包・蝦籽海鮮球  
養顏杏汁蛋白配油條  
季節鮮果

### | 軒韻 NTD 26,800

| 前菜 |

南乳脆香鱈球  
百花響鈴腸粉  
豉蒜蒸腩排  
  
深井燒鵝皇  
海參魚翅酸辣羹  
上湯焗西澳龍蝦伊麵  
蒜子火腩扣龍躉石斑腩  
野菌香蔥菲力牛仔粒  
青蔬燴咖哩  
金箔芝麻卷  
棗皇鮮奶燉銀耳  
季節鮮果

### | 悅心 NTD 32,800

| 前菜 |

鮑汁鳳爪  
香酥日本生蠔  
明爐蜜燒脆鱈球  
  
龍井茶皇煙燻蘿蔓鵝  
金絲炸排翅配雲腿清雞湯  
京蔥日本遼參扣鵝掌  
皇袍金衣  
鴨肝香蔥爆安格斯牛柳  
松茸百合美國露筍  
生煎菜肉包・BB蜂巢糕  
芝麻糊湯圓  
季節鮮果

### | 金陽 NTD 39,800

| 前菜 |

鱈龍魚子醬蟹肉蝦春捲  
椒鹽鴨舌  
蜂巢蜜燒和牛  
  
豬肚鳳吞翅  
鮮鮑花膠燜雞 (大盆菜)  
花椒蒸筍殼魚  
香蔥明蝦炒魚腩  
米湯銀杏百合玉蘭芯  
皇僑燒餅・紅豆蓮蓉布丁  
核桃露湯圓  
季節鮮果



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



| 康泰 NTD 1,800/位         | 富樂 NTD 2,500/位             | 福滿 NTD 3,000/位 | 軒冕 NTD 3,800/位 |
|------------------------|----------------------------|----------------|----------------|
| 主廚巧手點心<br>(蝦籽海鮮球、鮑魚燒賣) | 鮮果青芥蝦皇<br>香酥日本生蠔<br>黑松露小籠包 | 特色燒味拼盤 (三款)    | 寶島四小碟          |
| 金牌燒味拼盤 (三款)            | 金龍花膠松茸清雞湯                  | 金湯蟹皇翅          | 紅燒金山勾鮑翅        |
| 花膠螺頭濃雞湯                | 上湯焗龍蝦 (每人半隻)               | 油浸筍殼魚          | 鱘龍魚子醬西施龍蝦球     |
| 豉油皇煎大虎蝦                | 金蒜或剁椒蒸龍躉斑件                 | 蠔皇鮮鮑魚扣鵝掌       | 金蒜銀絲蒸南非鮑魚      |
| 清蒸游水石斑件                | 蜜椒牛仔骨 (美國牛肉)               | 黑椒露筍牛柳粒        | 燒汁煎牛仔柳         |
| 薑米臘味菜粒炒飯               | 瑤柱雙菇燜伊麵                    | 生滾石斑粥          | 富貴三蝦炒飯         |
| 脆皮奶皇流沙包                | 酥皮蛋塔                       | 蜜汁叉燒酥          | 和牛燒餅           |
| 珍珠楊枝甘露                 | 珍珠楊枝甘露                     | 杏汁蛋白配油條        | 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



| 悅豫 NTD 4,500/位  | 金禧 NTD 5,500/位                  | 貴侯 NTD 13,800/位            | 皇運 NTD 26,800/位                   |
|-----------------|---------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| 日式凍鮑魚伴鮮果片皮鴨脆米   | -前菜-<br>金甲藏龍<br>燒鵝金磚豆腐<br>金沙脆魚皮 | -前菜-<br>鱘龍魚子醬鮮果片皮鵝<br>蟹黃湯包 | -前菜-<br>海膽鵝肝醬千層乳豬件<br>法國空運頂級鱘龍魚子醬 |
| 花膠竹笙燉官燕         | 蟹鉗乾撈鮑翅                          | 紅燒大排翅                      | 海虎勾翅鮑魚佛跳牆                         |
| 原籠荷香豚肉蒸七星斑件     | 上湯焗西澳龍蝦 (半隻/位)                  | 日本10頭糖沁大網鮑扣鵝掌              | 三頭鰲魚花膠公扣日本18頭吉品糖沁鮑魚               |
| 海膽醬焗大明蝦         | XO醬煎深海南極魚                       | 清蒸野生七星斑件                   | 燕液西施明蝦球                           |
| 香草煎羊排伴田園時蔬      | 堂煎澳洲和牛伴美國露筍                     | 法式焗釀鮮響螺                    | 堂煎日本A5和牛                          |
| 酸辣過橋肥牛米線 (美國牛肉) | 鮑魚鮑汁撈飯 (70頭南吉鮑)                 | 冰花燉官燕 冷/熱 (配杏汁/椰汁)         | 椰皇燉官燕                             |
| 糖沁鮑魚雞粒酥         | 燕窩蛋塔                            | 貓山榴蓮酥                      | 燕窩蛋塔                              |
| 芒果布丁            | 銀耳四寶露                           | 主廚精選鮮果                     | 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



| 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         | 燕液鏽球豆腐盅         | 松茸金菇素菜羹         | 燕液鏽球豆腐盅         | 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



金悅軒

Cantonese Cuisine

| 蒸點心         | 數量              | 點心       | 數量              | 點心           | 數量              | 點心         | 數量               |
|-------------|-----------------|----------|-----------------|--------------|-----------------|------------|------------------|
| BB鮑燒賣       | NT\$: 298- (二品) | 醬皇蒸鳳爪    | NT\$: 138-      | 紅油炒手         | NT\$: 138- (四品) | 皮蛋肉片粥      | NT\$: 168- (位)   |
| 金箔鮮蝦魚翅餃     | NT\$: 288- (二品) | 豉蒜蒸腩排    | NT\$: 138-      | 生煎菜肉包        | NT\$: 138- (三品) | 羅漢發財粥 (素)  | NT\$: 138- (位)   |
| 黑松露野菌餃 (素)  | NT\$: 268- (二品) | 腸粉       |                 | 上海素菜包        | NT\$: 138- (三品) | 鮮腐竹米皇 (素)  | NT\$: 60- (位)    |
| 蝦籽海鮮球       | NT\$: 268- (二品) | 百花響鈴腸粉   | NT\$: 208-      | 蘿蔔絲酥餅 (素)    | NT\$: 138- (三品) | 甜點         |                  |
| 雞湯鮮蝦金魚餃     | NT\$: 238- (三品) | 鮮蝦滑腸粉    | NT\$: 188-      | 鮮蝦韭菜餃        | NT\$: 138- (三品) | 冰糖燉燕窩      | NT\$: 1780- (位)  |
| 蟹皇湯包 (新鮮沙母) | NT\$: 200- (一品) | XO醬炒腸粉   | NT\$: 168-      | 雞絲炸春捲        | NT\$: 138- (三品) | 木桶豆花 (熟)   | NT\$: 420 (6-8位) |
| 魚翅灌湯餃       | NT\$: 198- (一品) | 雲南野菌腸粉   | NT\$: 158-      | 臘味蘿蔔糕        | NT\$: 138- (三品) | 燕窩蛋塔       | NT\$: 208- (二品)  |
| 金悅軒蝦餃皇      | NT\$: 198- (三品) | 蜜汁叉燒腸粉   | NT\$: 148-      | 安蝦鹹水餃        | NT\$: 138- (三品) | 甜心小刺蝟      | NT\$: 168- (三品)  |
| 廣味魚肚雞扎      | NT\$: 198- (三品) | 匠心小點     |                 | 粥            |                 | 榴槤芝麻球      | NT\$: 168- (三品)  |
| 鮑汁鳳爪        | NT\$: 178-      | 金網煎和牛鍋貼  | NT\$: 248- (三品) | 鮑魚雞球粥        | NT\$: 480- (位)  | BB蜂巢糕      | NT\$: 148- (三品)  |
| 山竹牛肉球       | NT\$: 178- (三品) | 皇僑燒餅     | NT\$: 208- (三品) | 燕窩雞茸粥        | NT\$: 480- (位)  | 棗皇鮮奶燉銀耳    | NT\$: 138- (位)   |
| 灌湯小籠包       | NT\$: 158- (四品) | 松子菠蘿叉燒包  | NT\$: 198- (三品) | 狀元及第粥        | NT\$: 480- (位)  | 棉花小白兔      | NT\$: 138- (四品)  |
| 蟹籽燒賣皇       | NT\$: 158- (三品) | 荔茸蜂巢蝦    | NT\$: 198- (三品) | 龍膽石斑粥        | NT\$: 288- (位)  | 楊枝甘露 (冷)   | NT\$: 138- (位)   |
| 碧綠水晶上素餃 (素) | NT\$: 148- (三品) | 鮮蝦長春捲    | NT\$: 178- (三品) | 香菇蝦球粥        | NT\$: 188- (位)  | 香芒凍布丁      | NT\$: 138- (位)   |
| 奶皇流沙包       | NT\$: 138- (三品) | 鮮蝦腐皮捲    | NT\$: 178- (三品) | 生滾牛肉粥 (美國牛肉) | NT\$: 188- (位)  | 法式焦糖燉蛋     | NT\$: 138- (位)   |
| 瑤柱珍珠雞       | NT\$: 138- (二品) | XO醬香脆蘿蔔糕 | NT\$: 168-      | 發財蠔豉鹹骨粥      | NT\$: 168- (位)  | 香滑芝麻糊 (熱)  | NT\$: 138- (位)   |
| 蜜汁叉燒包       | NT\$: 138- (三品) | 蜜汁叉燒酥    | NT\$: 158- (三品) | 鮮淮山滑雞粥       | NT\$: 168- (位)  | 養顏杏汁蛋白 (熱) | NT\$: 138- (位)   |
|             |                 |          |                 | 薑蔥腰潤粥        | NT\$: 168- (位)  |            |                  |

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