

## 粵菜本味 · 創意呈現

Authentic Cantonese Cuisines Served Creatively

主廚團隊以精湛手藝，推出多樣全新美味小品，道地的全食材結合粵菜料理精心烹調，保留住粵味原創性的精髓，更發展出獨特創新風味。

◎ 主廚推薦 Chef's Recommendations

⊗ 招牌料理 Signature Cuisines

本餐廳使用台灣產地之豬肉、澳洲與美國產地之牛肉。  
Our restaurant uses local Taiwanese pork and beef from Australia and U.S.A .

價格須加10%服務費

All Prices are subject to 10% service charge.

菜色內容以實際為主，圖片僅供參考

Photo is for reference only . The actual product could be slightly different .



## 主廚精選料理 Chef Recommendation

### 香-花雕雞干鍋 NT\$680

Aromatic - Huadiao Wine Chicken Hot Pot  
一鍋兩吃，酒香雞嫩，湯鮮味甜，令人薰醉於美味之中

### 麻-麻辣鴨干鍋 NT\$580

Spicy - Spicy Duck Hot Pot  
香醇濃郁、層次豐富、麻而不辣的絕頂風味

### 甘-汕頭火鍋 (豬肉或雞肉) NT\$520

Fragrant - Shantou Hot Pot (Pork or Chicken)  
濃郁沙茶香氣、味道清甜回甘，難以忘懷的美味  
豬肉產地：台灣 Origin of Pork : Taiwan

### 鮮-昆布海鮮野菜鍋 NT\$520

Fresh - Kelp, Seafood and Vegetable Hot Pot  
花蓮金針熬煮湯頭，搭配新鮮海味與現採野菜，風味自然鮮甜

### 甜-昆布素食野菜鍋 NT\$480

Sweet - Kelp and Vegetable Vegetarian Hot Pot  
花蓮在地小農每日現採野菜盤，提供食材最原始的感動

### 桂花炒翅 NT\$260

Scrambled Egg with Bean sprouts  
蛋色金黃、鮮香脆滑的經典粵式名菜

### 金寶蝦球 NT\$380

Stir-Fried Prawns  
彈牙脆口鮮蝦，搭配特調醬汁，甜辣爽口

### 豉汁六兩金 NT\$270

Pork Neck Sautéed with Fermented Black Beans Sauce  
選用脆嫩有嚼勁松阪豬大火爆炒，豉香濃郁、口感彈脆

### 脆米魷魚海鮮飯 NT\$220

Tuna Seafood with Crisp Rice  
魷魚及海鮮料大火翻炒，加入主廚特製紫脆米，層次豐富

### 仙草菌菇燉雞湯 NT\$320

Stewed Chicken Soup with Mesona and Mushroom  
雞肉與仙草長時間燉煮，湯頭回甘，清涼退火。

價格須加10%服務費。

All Prices are subject to 10% service charge.

價格須加10%服務費。

All Prices are subject to 10% service charge.

## 小品

Dishes

### 梅汁番茄

Tomato with Plum Sauce  
新鮮番茄配上酸甜滋味，大人小孩都喜愛。

NT\$100

### 黃金泡菜

Golden Kimchi  
獨家黃金醬汁輔以清脆白菜醃製，微酸好清爽。

NT\$100

### 上海花生

Shanghai Peanuts  
選用花蓮在地花生品種，淋上主廚私房醬料。

NT\$80

### 白灼鮮小卷 🍴 招牌料理

Blanched Squid  
川燙小卷拌蔥蒜及醬汁，保留住最鮮的滋味。

NT\$200

### 川味口水雞 🍴 主廚推薦

Sichuan Spicy Chicken  
鮮嫩雞肉佐以特製川味醬汁，十分下飯。

NT\$280

### 愛玉醉雞

Aiyu Jelly Chicken with Rice Wine  
鮮嫩雞肉與藥材味融合，營養豐富。

NT\$250

## 時蔬

Vegetable

### 樹子炒水蓮

Fried Water Snowflake with Preserved Cordia  
鮮脆水蓮佐樹子，鹹香氣味完美結合。

NT\$180

### 蒜香野食蔬

Vegetables with Garlic  
濃厚的蒜香味，散佈整個舌齒間。

NT\$180

### 腐乳高麗菜

Chinese Cabbage with Fermented Tofu  
特製豆腐乳大火快炒，適合喜愛重口味的饕客。

NT\$180

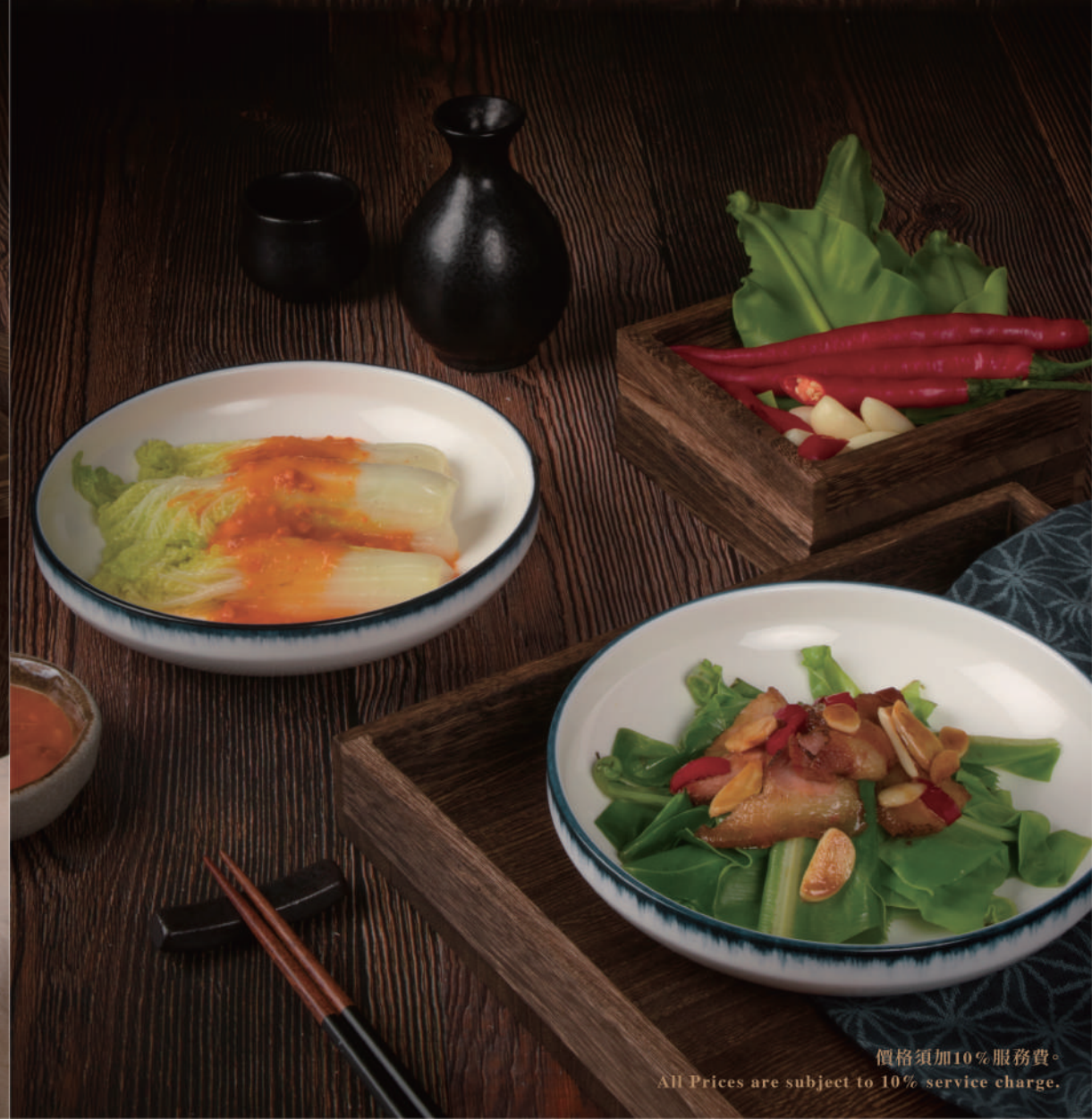
### 蟹粉娃娃菜

Baby Chinese Cabbage with Shredded Crab Meat  
娃娃菜慢火鮮煮，淋上濃郁蟹粉勾芡。

NT\$220



價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.



價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.

# 蒸點

Steamed Dishes

## 宮廷嫩排骨 主廚推薦

Imperial Tender Pork Ribs  
帶骨豬小排蒸製，肉質鮮嫩多汁。  
豬肉產地：台灣 Origin of Pork : Taiwan

NT\$280

## 豉汁蒸小卷 招牌料理

Steamed Squid with Fermented Bean Sauce  
新鮮小卷搭配豆豉蒸煮，Q彈順脆的口感吃得到。

NT\$240

價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.

# 煲類

Casseroles

## 金瓜豆腐煲/素

Pumpkin and Tofu Casserole / Vegetarian  
簡單調味佐以南瓜烹煮，口感相當綿密。

NT\$220

## 蟹粉豆腐煲

Shredded Crab Meat and Tofu Casserole  
生香菇、甜豆與蟹粉一起熬煮，味道鹹鮮獨具。

NT\$220

## 茄香肥腸煲

Eggplant and Pork Intestines Casserole  
蔥段爆香加入軟嫩肥腸烹調，香氣四溢不油膩。  
豬肉產地：台灣 Origin of Pork : Taiwan

NT\$260

## 薑蔥牛肉煲

Beef Casserole with Ginger and Scallion  
老薑絲、蒜辣末用油煸到金黃，香濃又下飯。  
牛肉產地：澳洲 Origin of Beef : Australia

NT\$280

## 金瓜海鮮煲

Pumpkin and Seafood Casserole  
蝦仁、鯛魚片、白魷輔金瓜泥燜煮，細嫩入味。

NT\$280

## 蝦醬鮮魚煲 主廚推薦

Fish with Shrimp Sauce  
新鮮石斑魚球佐以蝦醬，海味十足。

NT\$360

價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.

## 飯 麵

Rice  
Noodle

### 白飯 招牌料理

Rice  
選用花蓮在地富里御皇米，口感香Q。

NT\$20

### 豉油皇炒麵 主廚推薦

Fried Noodles with Soy Sauce  
港式街坊炒麵淋上主廚獨特豉汁，每一口都是享受。

NT\$180

### 乾炒牛河

Fried Beef Rice Noodles  
大火將河粉炒香配以特調佐料，迷人滋味湧上心頭。  
牛肉產地：澳洲 Origin of Beef : Australia

NT\$200

### 鹹魚雞粒飯 招牌料理

Fried Rice with Chicken And Salted Fish  
一入口，粒粒分明香米與鹹魚香的底蘊在嘴裡散發，非常有層次感。

NT\$220

## 飯 麵

Rice  
Noodle

### XO醬臘味飯 招牌料理

Chinese Sausage Rice with XO Sauce  
自製XO醬及廣東臘腸快炒，濃厚香氣撲鼻而來。  
豬肉產地：台灣 Origin of Pork : Taiwan

NT\$240

### 海鮮廣炒麵

Fried Seafood Noodles  
海鮮產地直送，肉質飽滿且味美鮮甜。

NT\$220

### 牛肉麵套餐 招牌料理

Chef's Beef Noodle Soup  
濃郁番茄湯頭及霸氣肉塊組成獨一無二的金字招牌。  
牛肉產地：美國 Origin of Beef : U.S.A  
\* 隨餐附贈開胃小菜因應季節性調整 \*

NT\$480

### 海鮮粥套餐 招牌料理

Seafood Congee  
捨去過多調味，可以嚐到清爽的鮮甜滋味。  
豬肉產地：台灣 Origin of Pork : Taiwan

NT\$480



價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.



價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.

# 快炒

Stir Fry

## 金沙豆腐 NT\$180

Tofu with Salted Egg Yolk  
以鹹蛋黃拌炒，外皮金黃香酥，層次豐富。

## 宮保皮蛋 NT\$180

Kung Pao Preserved Eggs  
皮蛋與黃紅椒共炒，每口都是鹹香氣息。

## 滑蛋炒蝦仁 招牌料理 NT\$220

Fried Shrimp with Egg  
火候控制恰到好處，讓滑嫩蛋液包裹住Q彈有咬勁的蝦仁。

## 乾煸四季豆 NT\$250

Stir Dry-Fried String Beans  
乾鍋煸炒配以辣蒜末，經典川味令人難忘。  
豬肉產地：台灣 Origin of Pork : Taiwan

## 香根爆肥牛 NT\$260

Beef Sautéed with Coriander  
精選鮮嫩牛肉輔以香菜梗爆炒，獨特香味讓人食指大動。  
牛肉產地：澳洲 Origin of Beef : Australia

# 快炒

Stir Fry

## 乾鍋嫩雞球 NT\$260

Stir-Fried Chicken Balls  
一口咬下鮮嫩雞汁爆出，吮指難忘。

## 極汁嫩中卷 NT\$280

Tender Squid with Ultimate Sauce  
新鮮彈牙的中卷大火快炒，鹹香鮮美讓人難以抗拒。

## 青龍松阪豬 NT\$280

Pork Neck  
選用油花均勻豬頸肉，爽脆有嚼勁。  
豬肉產地：台灣 Origin of Pork : Taiwan

## XO醬鮮干貝 NT\$320

Fresh Scallops with XO Sauce  
以獨家醬料細火煨煮，每口都是鮮甜滋味。

## 黃金燕麥蝦 主廚推薦 NT\$320

Golden Crispy Prawn  
鮮蝦炸至金黃色澤，外皮香酥脆，咬下滿是燕麥口感。



價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.



價格須加10%服務費。  
All Prices are subject to 10% service charge.

湯

品

Soup

一人份  
Per Person

### 野菇時蔬湯/素

Mushroom and Vegetable Soup / Vegetarian  
數種野菇熬煮時蔬，鎖住最原始的鮮甜。

NT\$120

### 剝皮辣椒雞湯 招牌料理

Peeled Chili Pepper and Chicken Soup  
自然甘甜富有濃郁的辣椒香氣。

NT\$160

### 馬告蒜子雞湯

Chicken Soup with Mountain Pepper and Garlic  
小火燉煮出馬告與蒜頭互相調和的湯頭，  
帶點淡淡的檸檬清香。

NT\$180



價格須加10%服務費。

All Prices are subject to 10% service charge.