

城邦中的隱世美饌

香港米其林星級餐廳

有隱世廚神之稱的「富哥」鄭錦富，
以深厚粵菜功夫、時令食材、
細膩有層次的調味，創造出獨門料理，
完美呈現最不平凡的私房菜色，
就像到大戶人家享用私家名廚為您悉心料理的盛宴。

Their classic gourmet dishes are prepared
by famous Head Chef Cheng
from his hand-picked list of fresh ingredients
and with his innovative recipes and dexterous skills.

The dishes are just like those made
by the private chief of noble families.

鄭錦富

—— 香港米其林 星級主廚 ——



CHINESE TEA

迎 賓 飲 品



精選茶

香片／烏龍／普洱／位 80

Jasmine Green Tea/Oolong Tea/Puer

ジャスミン茶/ウーロン/プーアル

生機菊花／生機菊花普洱／阿里山金萱／位 120

Chrysanthemum Tea/Chrysanthemum Pu-er Tea/Alishan Jinxuan Tea

カモミール/きっかぷーあるちゃ/阿里山きんせん茶

精品茶

東方美人茶／阿里山清茶／阿里山濃茶／位 240

Oriental Beauty/Alishan Oolong Tea-Fresh Fragrance /
Alishan Oolong Tea- Heavy Fragrance

東方美人は/阿里山こうざん茶(軽焙煎-清香)/
阿里山うざん茶(重焙煎-熟香)

梨山吊橋頭／流金歲月40年／極品普洱／位 240

Lishan Oolong Tea /Aged Ripe Tea /Aged Puer Tea

梨山プーアル/老茶/上級ウーロン

冷萃茶

桂花烏龍／瓶 240

Osmanthus Oolong

桂花ウーロン茶

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて

頂きます



法國富維克天然礦泉水 (500ml) / 瓶 90

Volvic Natural Mineral Water

ミネラルウォーター(ボルヴィック)

沛綠雅氣泡礦泉水 (330ml) / Btl 瓶 150

Perrier

スパークリングウォーター (ペリエ)

義大利普娜礦泉水 (1000ml) / Btl 瓶 200

Acqua Panna Mineral Water

ミネラルウォーター(アクアパンナ)

義大利聖沛黎洛氣泡礦泉水 (1000ml) / Btl 瓶 200

S.Pellegrino Sparkling Mineral Water

スパークリングウォーター(サンペレグリノ)

鮮果汁

鮮榨柳橙汁

Fresh Orange Juice

フレッシュオレンジジュース

Glass 杯 / 220

Jar 壺 / 1,000

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元・烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NT\$500 per bottle of wine and NT\$1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。

ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000



燕窩釀鳳翼

伊比利火腿琵琶豆腐



脆皮炸子雞

- 富哥十大名菜 -

Fu's Kitchen Top 10



雞汁紅燒官燕

圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元・烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NT\$500 per bottle of wine and NT\$1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。

ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

- | | | |
|---|--|-------|
|  | 燕窩釀鳳翼／支
Bird's Nest Stuffed in Chicken Wing
ツバメの巢の鶏手羽詰め | 590 |
| <hr/> | | |
|  | 豉椒炒肚尖／例
Sauted Pig's Tripe Tip in Black Bean Sauce
豚の胃のトウチソース炒め | 520 |
| <hr/> | | |
|  | 家鄉蒸龍膽／例
Steamed Giant Grouper with Scallion and Ginger Oil
リンドウの蒸し物 | 620 |
| <hr/> | | |
|  | 伊比利火腿琵琶豆腐／例
Fried Minced Assorted Meat with Tofu and Iberico Ham
イベリコ豚生ハムとエビのすり身入り豆腐揚げ | 560 |
| <hr/> | | |
|  | 雞汁紅燒官燕(1.5兩)／位
Braised Bird's Nest in Chicken Soup
ツバメの巢の醤油煮 | 1,800 |
| <hr/> | | |
|  | 脆皮炸子雞／隻【須預訂】
Crispy Fried Chicken (Order in Advance)
鶏肉の素揚げ(事前に予約して下さい) | 1,380 |
| <hr/> | | |
|  | 紅燒和牛肉／位 澳洲
Braised Australia Wagyu Beef
牛肉の醤油煮 | 450 |
| <hr/> | | |
|  | 富哥招牌炒飯／例
Fried Rice in Fu's Kitchen Style
富哥シェフ特製チャーハン | 420 |
| <hr/> | | |
|  | 原隻龍蝦湯泡飯／例
Lobster Soup with Crispy Rice and Assorted Seafood
ロブスタースープの雑炊 | 2,280 |
| <hr/> | | |
|  | 富哥招牌蝦餃皇／顆
Prawn Dumpling in Fu's Kitchen Style
富哥シェフ特製エビ蒸し餃子 | 168 |

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork：Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

A P P E T I Z E R

精 緻 前 菜



椒鹽排骨

- | | | |
|---|--|-----|
|  | 椒鹽排骨／例
Deep-fried Pork Spare Ribs
排骨(スペアリブの唐揚げ) | 380 |
| <hr/> | | |
| | 秘製小黃瓜／例
Chef's Special Pickled Cucumber
シェフ特製キュウリの漬物 | 180 |
| <hr/> | | |
|  | 金沙魚皮／例
Fish Skin with Salted Egg Yolk
塩漬け卵と揚げ魚の炒め物 | 420 |
| <hr/> | | |
| | 陳醋麻辣果仁／例
Spicy Peanuts with Vinegar
ピーナツの酢と麻辣炒め | 320 |

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork : Taiwan | 豚肉の原産国：台湾

圖片僅供參考
Picture for reference only.
写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元・烈酒每瓶1,000元
Please note that there is corkage charge of NT\$500 per bottle of wine and NT\$1,000 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。
ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000



椒麻辣子雞



香根松花肥牛肉

香根松花肥牛肉／例 美國	420
U.S. Beef with Cilantro Root and Preserved Egg 牛肉の有機ピータン和え	
椒麻辣子雞／例	380
Fried Chicken with Chili Pepper 辣子雞(ラーブージー)	
秘製酸薑皮蛋／例	200
Organic Preserved Eggs with Ginger 甘酢生姜とピータンの冷菜	
欖菜四季豆／例	360
Stir-fried Green Beans with Chinese Olive Vegetables インゲンとからし菜とオリーブのオイル漬けの炒め	
 蔥油海蜇花／例 須預訂	320
Marinated Jellyfish(Order in Advance) クラゲの冷製(事前に予約して下さい)	
 伊比利火腿琵琶豆腐／例 伊比利	560
Fried Minced Assorted Meat with Tofu and Iberico Ham イベリコ豚生ハムとエビのすり身入り豆腐揚げ	
 名人小排骨／例	420
Premium Pork Spareribs 豚肉のミニスペアリブ	
麻辣鴨血大腸／例	680
Spicy Duck Maroon Jelly and Pork Intestine 鴨の血豆腐と豚の大腸のスパイシー煮込み	
泰式辣豬腳／例	880
Thai Style Pork Knuckle タイ風豚足	

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork：Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

ROASTED PEKING DUCK

片 皮 鴨



圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元，烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NTS500 per bottle of wine and NTS1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。

ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

 <p>京式片皮鴨／隻【須預訂】 Roasted Peking Duck (Please order in advance) 北京ダック／羽(事前に予約して下さい)</p>	2,880
<hr/>	
<p>二吃 (擇一) Choose Two of the following dishes 片皮鴨 (北京ダック) と下記メニューから一つを選択</p>	3,480
<hr/>	
<p>三吃 (擇二) Choose Three of the following dishes 片皮鴨 (北京ダック) と下記メニューから二つを選択</p>	3,880
<hr/>	
<p>鴨肉米粉湯 (僅做二吃) Duck Bone Soup with Pickled Cabbage 鴨肉とビーフンのスープ</p>	
<hr/>	
<p>老火煲鴨粥 (僅做二吃) Roasted Duck Porridge ぐつぐつ煮るアヒルのお粥</p>	
<hr/>	
<p>生菜包鴨鬆 Lettuce with Duck Floss Filling 鴨肉炒めのレタス包み</p>	
<hr/>	
<p>銀芽炒鴨絲 Stir-fried Shredded Duck with Mung Bean Sprouts 骨付きローストダックともやし炒め</p>	
<hr/>	
<p>鴨絲炒米粉 Fried Rice Noodles with Shredded Duck 細切り鴨肉とビーフンの炒め物</p>	
<hr/>	
<p>酸菜鴨架湯 Duck Bone Soup with Pickled Cabbage 酸菜と北京ダックのガラのスープ</p>	
<hr/>	
<p>薑蔥爆鴨架 Wok-fried Duck Bone with Ginger and Scallion 葱と骨付きローストダック炒め</p>	
<hr/>	
<p>椒鹽鴨架 Duck Bone with Salt and Pepper 骨付きローストダックの塩コショウ炒め</p>	



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて頂きます

ROASTED & BRINED DISHES

燒 臘 滷 水



化皮乳豬件

乳豬雙拼(燒鴨、油雞、香檸脆皮叉燒擇一)／例

960

Twin Platter of Roasted Suckling Pig with Roasted Duck,
Wine Marinated Chicken, or Citrus-flavored Barbecued Pork (1 out of 3)
仔豚のロースト盛り合わせ(ローストダック、蒸し鶏の冷製、
レモン風味のチャーシューから1点お選びください)

化皮乳豬件／例

860

Roasted Suckling Pig
パリパリ皮の仔豚のロースト

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork : Taiwan | 豚肉の原産国：台湾

圖片僅供參考
Picture for reference only.
写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元・烈酒每瓶1,000元
Please note that there is corkage charge of NT\$500 per bottle of wine and NT\$1,000 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。
ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

	明爐燒鴨／例 Roasted Duck ローストダック	680
	玫瑰油雞／例 Soy Sauce Chicken 香港風醬油雞	720
	燒味雙拼(燒鴨、油雞、香檸脆皮叉燒擇二)／例 Twin Platter of Roasted Duck, Wine Marinated Chicken, or Citrus-flavored Barbecued Pork (2 out of 3) (ローストダック、蒸し鶏の冷製、レモン風味の チャーシューから2点お選びください)	760
	香檸脆皮叉燒／例 Citrus-flavored Barbecued Pork レモン風味のチャーシュー	720
	川味口水雞／例 Spicy Chicken in Sichuan Style 四川風よだれ鶏	720
	潮式滷水鵝(例／半隻) Chaozhou Brine Goose (Routine/Half) 潮州風ガチョウ(一羽/半分)	760/1,880
	潮式滷水拼盤(雙拼／三拼) (鵝胗、掌翼、鵝腸、鴨血、豆腐)／例 Chaozhou Brine Varieties (Choose Two/ Choose Three) Goose Gizzard, Goose Wing and Web, Goose Intestine, Duck Blood, and Tofu 潮州風ガチョウの盛り合わせ(2種類、3種類) ガチョウの砂肝、ガチョウの手羽、ガチョウの腸、鴨の血、豆腐	660/760

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork : Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

極品 珍饈

CELEBRITY CUISINE



鮑汁花膠扣刺參



27頭糖心吉品鮑

圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元・烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NT\$500 per bottle of wine and NT\$1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。

ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

	20頭糖心吉品鮑／隻 Braised 20 Heads Abalone in Oyster Sauce 20頭アワビのオイスターソース煮	13,800
	27頭糖心吉品鮑／隻 Braised 27 Heads Abalone in Oyster Sauce 27頭アワビのオイスターソース煮	6,200
	蠔皇極品原隻湯鮑／隻 Superior Abalone in Oyster Sauce アワビのオイスターソース煮	1,980
	蟹肉大排翅 (3兩) Braised Superior Shark's Fin with Crab Meat カニ入りフカヒレスープ	3,080
	紅燒砂鍋大排翅／位 (1.5兩／3兩) Braised Shark's Fin in Casserole フカヒレの土鍋煮	1,680/2,980
	雞汁紅燒官燕(1.5兩)／位 Braised Bird's Nest in Chicken Soup ツバメの巢のチキン汁で醤油煮	1,800
	鮑汁花膠扣鵝掌／位 Braised Goose Web with Fish Maw in Abalone Sauce 魚の浮き袋とガチョウの水かきのアワビソース煮	1,680
	鮑汁刺參扣鵝掌／位 Braised Goose Web with Spiky Sea Cucumber in Abalone Sauce ナマコとガチョウの水かきのアワビソース煮	1,580
	鮑汁花膠扣刺參／位 Braised Fish Maw and Spiky Sea Cucumber in Abalone Sauce 魚の浮き袋となまこのアワビソース煮	2,880
	金湯干貝小米煨刺參／位 Pumpkin Millet Porridge with Scallop and Sea Cucumber ナマコとホタテとかぼちゃ入りキビのお粥	1,580
	金湯小米煎排翅 (1.5兩) Pan-fried Shark's Fin with Millet Porridge カボチャと栗のお粥 フカヒレのせ	1,800



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

S E A F O O D

海 之 珍 味



煎封鯧魚片



避風塘大明蝦

XO醬蘆筍炒龍膽球／例 680

Wokfried Giant Grouper & Asparagus with XO Sauce
アスパラガスとハタのXOソース炒め

紅燒海鮮豆腐煲／例 660

Braised Tofu with Assorted Seafood in Casserole
シーフードと豆腐の土鍋煮

煎封鯧魚片／例 (4件) 1,280

Wokfried Pomfret
マナガツオの揚げ焼き

花雕蒸澳洲龍蝦／例 3,480

Steamed Lobster with Hua Diao Wine
オーストラリア産ロブスターの花雕(紹興酒)蒸し

上湯焗澳洲龍蝦伊麵／例 3,480

Sauteed Lobster with Egg Noodle
オーストラリア産ロブスターの上湯スープ麵

砂鍋澳洲龍蝦銀絲煲／例 3,480

Lobster with Vermicelli in Casserole
オーストラリア産ロブスターと春雨の土鍋煮

避風塘大明蝦／隻 480

Deep-fried Prawn with Spicy Chilli Garlic
えびと揚げニンニクの炒めもの

蟹肉蒸芙蓉／例 420

Steamed Eggs with Crab Meat
カニ添え蒸し玉子

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork : Taiwan | 豚肉の原産国：台湾

圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元・烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NT\$500 per bottle of wine and NT\$1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。

ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000



上湯焗澳洲龍蝦伊麵



避風塘沙公

- | | | |
|-------|---|-------|
| ⊕ | 頭抽皇焗生蠔／例
Wok-fried Oyster with Premium Soy Sause
カキのグリル/特製タレ風味 | 660 |
| <hr/> | | |
| ⊕ | 家鄉蒸龍膽／例
Steamed Giant Grouper with Scallion and Ginger Oil
リンドウの蒸し物 | 620 |
| <hr/> | | |
| | 怡香海鮮茄子煲／例
Eggplant & Assorted Seafood in Casserole
シーフードとナスの土鍋煮 | 660 |
| <hr/> | | |
| | 啫啫龍膽班球／例
Sizzling Giant Grouper Balls
タマカイの揚げ団子 | 620 |
| <hr/> | | |
| ⊕ | 鳳脂花雕蒸沙公(600g)【須預訂】
Steamed Crab with Hua Diao Wine and Chicken Oil (Please order in advance)
紹興酒と鶏油いりの蒸しガニ(事前に予約して下さい) | 1,880 |
| <hr/> | | |
| ⊕ | 鳳脂花雕蒸沙公 (800g以上)【須預訂】
Steamed Crab with Hua Diao Wine and Chicken Oil (Please order in advance)
紹興酒と鶏油いりの蒸しガニ(事前に予約して下さい) | 時價 |
| <hr/> | | |
| | 避風塘沙公 (600g)【須預訂】
Deep-fried Crab with Spicy Chili Garlic (Please order in advance)
カニと揚げニンニクの炒めもの(事前に予約して下さい) | 1,880 |
| <hr/> | | |
| | 避風塘沙公 (800g以上)【須預訂】
Deep-fried Crab with Spicy Chili Garlic (Please order in advance)
カニと揚げニンニクの炒めもの(事前に予約して下さい) | 時價 |
| <hr/> | | |
| | 龍虎斑 (口味:清蒸、啫啫煲、骨香炒球)
Dragon Tiger Giant Grouper (Steaming, Sizzling, or Fried Fish Bone and Stir-fried Fish)
タマカイ(味付けを1つお選びください:塩蒸し、土鍋で炒める、魚の炒めものと魚の骨揚げ) | 120／兩 |

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork : Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
 Chef's Recommendation
 シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
 All above prices are subject to 10% service charge.
 上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて頂きます

MEAT & POULTRY

肉

類



花雕焗飛天雞



生菜包和牛鬆

- | | |
|---|-------|
|  脆皮炸子雞／隻【須預訂】 | 1,380 |
| Crispy Fried Chicken (Please order in advance)
鶏肉の素揚げ(事前に予約して下さい) | |
|  花雕焗飛天雞／隻【須預訂】 | 1,680 |
| Baked Chicken with Hua Diao Wine (Please order in advance)
鶏肉の花彫酒漬け(事前に予約して下さい) | |
|  紅燒和牛肉／位 <small>澳洲</small> | 450 |
| Braised Australia Wagyu Beef
牛肉の醤油煮 | |
|  燕窩釀鳳翼／支 | 590 |
| Bird's Nest Stuffed in Chicken Wing
ツバメの巣の鶏手羽詰め | |
|  脆皮妙齡鴿／隻【須預訂】 | 680 |
| Crispy Baby Pigeon (Please order in advance)
パリパリ皮のハトの唐揚げ(事前に予約して下さい) | |
| 生菜包和牛鬆／例 <small>澳洲</small> | 460 |
| Wok-fried Diced Australia Beef Wrapped in Lettuce
和牛そぼろのレタス包み | |

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork : Taiwan | 豚肉の原産国：台湾

圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元・烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NT\$500 per bottle of wine and NT\$1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。

ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000



蒜片極品牛肉粒



脆皮炒齡鵝

- 
香煎鹿兒島A5和牛／位 日本鹿兒島 1,880
 Pan-fried Japanese Kagoshima A5 Wagyu Beef
 鹿兒島和牛ステーキ a5ランク
-
- 香煎伊比利豬／例** 伊比利 1,280
 Pan-fried Iberian Pork
 イベリコ豚のグリル
-
- 
豉椒炒肚尖／例 520
 Sauteed Pig's Tripe Tip in Black Bean Sauce
 豚の胃のトウチソース炒め
-
- 蒜片極品牛肉粒／例** 美國 720
 Wok-fried U.S. Beef Cubes with Sliced Garlic
 牛肉ブロックとニンニクの炒め
-
- 
波蘿咕嚕黑毛豬／例 460
 Sweet & Sour Black Pork
 酢豚(台湾黑毛豚肉)
-
- 
清湯牛腩煲／例 美國 720
 Braised U.S. Beef Brisket in consommé
 牛肉のスープ煮込み

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork：Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

田園 時蔬

GREEN VEGETABLE



上湯鮮蘆筍

圖片僅供參考

Picture for reference only.
写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元，烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NTS500 per bottle of wine and NTS1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。
ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

季節時蔬／例 360

Seasonal Vegetable

旬の野菜炒め



上湯鮮蘆筍(進口)／例 520

Sauteed Asparagus in Supreme Broth

アスパラガスの上湯スープ煮

鮮茄炒有機櫛瓜／例 480

Stir-fried Tomato and Organic Zucchini

トマトと有機ズッキーニ炒め

濃湯浸娃娃菜／例 520

Thick Soup with Baby Cabbage

ワーワー菜(ベビー白菜)のスープ

廣東芥藍(口味:白灼、蠔油、清炒、蒜香)／例 480

Chinese Kale(Cook Method: Poached、Oyster Oil、Stir-fried、Wok-fried with Garlic)

カイラン (種類:おひたし、オイスターソース炒め、炒め、ニンニク炒め)

百合榆耳炒蘆筍／例 620

Stir-fried Lily Bulb and Asparagus with Elm Fungus

ニカワウロコタケとユリネ、アスパラガス炒め



主廚推薦

Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて

頂きます

創意 素食

V E G A N



宮保猴菇山藥

圖片僅供參考

Picture for reference only.
写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元，烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NTS500 per bottle of wine and NTS1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。
ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

全 素

Vegan

ヴィーガン

干炒素河粉／例 380

Vegan Fried Rice Noodles

ベジタリアン向け野菜入り河粉(米の麺)

北菇紅燒豆腐／例 460

Braised Tofu with Mushroom in Casserole

しいたけと豆腐の土鍋煮

 宮保猴菇山藥／位 280

Spicy Monkey Head Mushroom with Chinese Yam

ヤマブシタケとヤマイモの辛み炒め

黄耳燉素珍／位 360

Stewed Vegetables with Yellow Fungus

黄耳と野菜のソテー

 上素腐皮卷／4件 480

Tofu Skin Roll with Vegetables

野菜の湯葉巻き

蛋奶素

Lacto-ovo Vegetarian

ベジタリアン

 芝士野菌焗圓茄／位 320

Mushroom Eggplant Topped with Baked Cheese

丸ナスとキノコのチーズグラタン

金湯燴燕窩(1.5兩)／位 1,400

Braised Bird's Nest in Pumpkin Soup

ツバメの巣入りカボチャのスープ

 桂花芹香炒米粉／例 380

Vegan Fried Rice Vermicelli with Osmanthus

ベジタリアン向けの野菜と金木犀入り炒めビーフン

金沙山藥杏鮑菇／例 460

Fried King Oyster Mushroom with Salted Egg Yolk and Chinese Yam

塩漬け卵黄とヤマイモとエリンギの揚げ物



主廚推薦

Chef's Recommendation

シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費

All above prices are subject to 10% service charge.

上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

S O U P

湯羹類



圖片僅供參考
Picture for reference only.
写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元，烈酒每瓶1,000元
Please note that there is corkage charge of NTS500 per bottle of wine and NTS1,000 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。
ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

-  天麻藥膳燉鱸鰻(10人份)／鍋【須預訂】 12,000
Stewed Swamp Eel with Tianma (Please order in advance)
天麻とオオウナギの薬膳スープ煮込み(事前に予約して下さい)
-
- 松茸菜膽螺片湯／位 520
Stewed Conch with Matsutake Mushroom
松茸とテングニシの煮込み
-
- 花膠絲瑤柱羹／位 560
Fish Maw and Shredded Scallop Thick Soup
魚の浮袋の千切りと貝柱のとろみスープ
-
-  四季靚煲湯／位 320
Seasonal Double-boiled Soup
四季の煮込みスープ
-
- 花菇燉雞湯／位 480
Stewed Chicken with Mushroom
シイタケと丸どりの煮込み
-
- 原盅雞燉翅(1兩)／位 1,280
Shark's Fin in Chicken Soup
鶏とフカヒレのスープ

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork：Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

RICE & NOODLES

飯 麵 類



原隻龍蝦湯泡飯

圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元，烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NTS500 per bottle of wine and NTS1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。

ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

-  富哥招牌炒飯／例 420
Fried Rice in Fu's Kitchen Style
富哥シェフの特製チャーハン
-
- 石鍋櫻花蝦拌飯／例 380
Stir-fried Dried Baby Shrimp & Rice in Hot Stone Pot
サクラエビのビビンバ
-
-  富哥鮑絲炒米粉／例 680
Fried Rice Noodles with Shredded Abalone
細切りアワビ入り焼きビーフン
-
- 蟹肉炒粉絲／例 480
Fried Bean Vermicelli with Crab Meat
カニと春雨の炒め物
-
-  美國極品牛/台灣豬干炒河粉／例 420
Stir-fried U.S. Prime Beef or Taiwan Pork with Flat Rice Noodles
細切りアワビ入り焼きビーフンアメリカ産最高級牛肉/
台湾産豚肉のライスヌードル炒め
-
- 蝦球湯伊麵／例 720
Sauteed Prawns with Egg Noodle
エビ入りタン麵
-
-  原隻龍蝦湯泡飯／例 2,280
Lobster Soup with Crispy Rice and Assorted Seafood
ロブスタースープの雑炊

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork：Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

SELECTED DIM SUM

精選點心類



富哥招牌蝦餃皇

圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元，烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NTS\$500 per bottle of wine and NTS\$1,000 per bottle of spirits.

当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。

ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

-  **富哥招牌蝦餃皇／顆** 168
Prawn Dumpling in Fu's Kitchen Style
富哥シェフ特製エビ蒸し餃子
-
-  **經典編織酥／2顆【需預訂・限量供應】** 240
Crispy Portobello Mushroom and Foie Gras Dumpling(Please order in advance)
揚げ餃子(マッシュルームとフォアグラ入り)(事前に予約して下さい)
-
- 鮑魚燒賣皇／2顆** 220
Abalone Shao-mai
アワビ入りシューマイ
-
-  **招牌網通腸粉／例** 240
Crispy Rice Roll with Shrimp
エビの特製蒸し春巻き
-
- 富哥私房蘿蔔糕／4塊** 138
Chef Fu's Radlish Cake
富哥シェフ特製大根餅
-
-  **金銀蒜長春卷／4條** 218
Deep-fried Shrimp Roll
エビのすり身入り揚げ春巻
-
-  **名人坊脆皮叉燒包／3顆** 208
Crispy BBQ Pork Bun
焼きチャーシューまん
-
- 豉汁紅薯蒸排骨／例** 208
Steamed Pork Spareribs and Sweet Potato with Black Bean Sauce
豚のスペアリブとサツマイモの蒸し物 豆鼓ソースがけ
-
- 皇橋焗燒餅／2粒** 128
Baked Crispy Pancake
金華ハム、ネギ、豚肉入り中華餅

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork：Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させていただきます

D I M S U M

點心類



經典編織酥

圖片僅供參考

Picture for reference only.
写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元，烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NTS500 per bottle of wine and NTS1,000 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。
ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

-  富哥魚翅灌湯餃／位 560
Braised Superior Shark's Fin in Soup Dumpling
フカヒレ入りスープ餃子
-
-  鮑汁柱侯蒸鳳爪／例 198
Steamed Chicken Feet in Abalone Essence with Houchu Soy Bean Paste
アワビ出汁で蒸した鶏足 柱侯醬がけ
-
-  千層蘿蔔絲酥餅／2粒 148
Shredded Radish Pastry
千切り大根のサクサクパイ
-
- 荷香鮑魚珍珠雞／2粒 260
Lotus-flavored Abalone with Guinea Fowl
アワビと鶏肉のおこわ蓮の葉包み
-
- 魚卵蜂巢芋角／2粒 148
Deep-fried Taro Dumplings with Roes
魚卵とタロイモの蜂の巣揚げ
-
- 全 素**
Vegan
ヴィーガン
- 名人鮮蔬春卷／3條 138
Deep-fried Vegetable Roll
野菜春巻き
-
-  松露野菌素粉粿／3粒 148
Steamed Ricc Roll with Truffie and Wild Mushroom
トリュフときのこの蒸し餃子
-
- 蟲草花菌菇腸粉／例 188
Steamed Rice Noodles Roll with Mixed Fungus and Mushrooms
冬虫夏草ときのこの蒸し春巻き

本頁菜單所使用豬原料產地：台灣 | The origin of the pork：Taiwan | 豚肉の原産国：台湾



主廚推薦
Chef's Recommendation
シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
All above prices are subject to 10% service charge.
上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
頂きます

D E S S E R T

甜 點 類



蛋白杏仁茶

圖片僅供參考

Picture for reference only.
写真はイメージです

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶500元，烈酒每瓶1,000元

Please note that there is corkage charge of NTS500 per bottle of wine and NTS1,000 per bottle of spirits.
当店にお酒をお持ち込みになる際は、持ち込み料をいただいております。
ワインは1本NT\$500、スピリッツ類は1本NT\$1,000

- 
蛋白杏仁茶／位 188
 Almond Soup with Egg White
 アーモンドスープ卵白とじ
-
- 
杏仁凍豆腐／位 188
 Ground Almond Junket
 杏仁豆腐
-
- 楊枝甘露／位** 188
 Mango Sago
 マンゴー、グレープフルーツ、ココナッツミルクのデザート
-
- 
蓮子百合銀耳露／位 188
 Lotus Seeds, Lily Bulb and White Fungus Soup
 蓮の実とユリネ入り白木耳スープ
-
- 
燕窩焦糖布蕾／位 380
 Bird's Nest Cameral Crème Brulée
 ツバメの巣入りクレームブリュレ
-
- 
杏汁(椰汁)燉官燕／位 1,600
 Double-boiled Bird's Nest with Almond Soup (Sweet Coconut)
 ツバメの巣入りアーモンドスープ(りココナッツスープ)
-
- 蜜糖蜂巢糕／3粒** 120
 Honey Cake
 中華風蜂蜜カステラ
-
- 金黃流沙包／2粒** 118
 Steamed Creamy Custard Bun
 カスタードまん
-
- 全 素**
 Vegan
 ヴィーガン
- 金箔芝麻糕／3粒** 160
 Sesame Cake with Gold Leaf
 ゴマのヌガーの金箔のせ



主廚推薦
 Chef's Recommendation
 シェフのおすすめ

各項價目均須加一成服務費
 All above prices are subject to 10% service charge.
 上記メニューの料金にサービス料10%を加算させて
 頂きます