

# 名人坊

*Celebrity Cuisine*

高級粵菜

## 香港米其林星級餐廳

### 城邦中的隱世美饌

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 ——



# 迎 CHINESE TEA 茗茶 賓

## 綠茶

三峽碧螺春 產地:新北三峽

100 / 位

Sanxia Biluochun Green Tea

三峽碧螺春(さんきょう びろちゆん)綠茶

色澤鮮綠帶白毫, 水色艷綠亮麗, 以「色綠、湯清、香幽、味醇」四絕著稱, 滋味鮮爽回甘

## 青茶

阿里山清幽金萱 產地:嘉義阿里山

100 / 位

Alishan Jin Xuan Oolong Tea

阿里山金萱烏龍茶(ありさん きんせん うーろんちゃ)

山區終年多雲霧繚繞, 使茶葉鮮嫩芬芳, 色澤翠綠有光澤, 茶湯帶有優雅奶香及清爽花香, 風味獨特, 滋味甘醇滑潤、清新秀雅

高山佛手茶 產地:嘉義阿里山

130 / 位

High Mountain Foshou Oolong Tea

高山佛手烏龍茶(こうざん ぶっしゅ うーろんちゃ)

品茶時可以特別欣賞其特殊的蜜甜果香, 以及經過焙火後的麥芽糖香氣。茶湯甘醇厚實, 果甜味明顯, 後韻層次感多變

東方美人 產地:新竹北埔

100 / 位

Oriental Beauty Oolong Tea

東方美人茶(とうほうびじんちゃ)

茶葉經小綠葉蟬輕螫製成, 散發獨特的天然蜜香與熟果香; 茶湯橙紅明亮、口感圓潤細緻

各項價目均須加收10%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

自行攜帶茶葉需酌收茶資NT\$100+10%(每位)

Minimum charge of NT\$100+10% per person for bringing your own tea.

お客様ご自身で茶葉をお持ち込みの場合、茶席料としてお一人様

につき NT\$100+10%を頂戴いたします





## 紅茶

**杉林溪紅茶** 產地:南投杉林溪

Sun Link Sea Black Tea

杉林溪紅茶(さんりんけい こうちゃ)

茶面含有木質調性及山氣特色,且因重發酵的工藝帶有砂糖、栗子、和麥芽的甜,是融合清香與醇厚風味的特色紅茶,耐泡且韻味十足

130 / 位

## 黑茶

**九零大葉青散** 產地:中國雲南

1990s Aged Large Leaf Green Tea

九〇年代大葉青茶(きゅうれい だいようせいちゃ)

茶湯色澤為琥珀色,香氣中帶有樟木香、烏梅香、藥香等特色,更帶有經日曬所產生的「太陽味」,滋味以甘草韻為重

130 / 位

**2005年特級散普洱熟茶** 產地:中國雲南

2005 Premium Loose Ripe Pu'er Tea

2005年 特級散熟普洱茶(とつきゅう さんじゅく プールチャ)

普洱熟茶為雲南傳統茶類,相較於普洱餅茶,散茶接觸空氣面積更大利於轉化,經過時間洗鍊,茶湯滋味也更醇厚並帶有糯米香氣

100 / 位

## 無咖啡因

**有機龍眼花茶 / 無咖啡因** 產地:南投名間

Organic Longan Flower Tea / Caffeine-Free

有機リュウガン花茶(ゆうきりゅうがんかちや) / カフェインレス

每年天氣轉冷,龍眼樹陸續開花時,茶農以人工鋪網搖花,並以日曬的方式曬乾製成,花香溢放,蜜香甜味明顯

130 / 位

**杭白菊花茶 / 無咖啡因** 產地:苗栗銅鑼

Hangzhou White Chrysanthemum Tea / Caffeine-Free

杭白菊花茶(こうはくきつかちや) / カフェインレス

以花瓣潔白、花蕊黃亮、香氣清雅著稱,具平肝明目、清熱降火特點。茶湯呈淡黃綠色,滋味甘甜,是現代的養生飲品

100 / 位

**黃金蕎麥茶 / 無咖啡因** 產地:台灣

Golden Buckwheat Tea / Caffeine-Free

黃金そば茶(おうごん そばちや) / カフェインレス

濃郁的堅果烘焙香氣與金黃色澤,口感溫潤順口。其富含膳食成分,呈現獨特麥香,是無刺激性的日常茶飲選擇

100 / 位

自備酒水需酌收酒水服務費 紅白酒每瓶NT\$500,烈酒每瓶NT\$1,000

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

富哥

# 十大名菜

FU'S Kitchen

Top10



## 紅燒和牛肉

選用細緻軟嫩的牛頰肉

搭配白蘿蔔以紅燒手法細火燉煮

牛肉入口軟嫩多汁，蘿蔔吸飽湯汁精華

濃厚醬香回甘鮮甜

## 燕窩釀鳳翼

將以高湯煨味的燕窩鑲入手工去骨的雞翅

外皮油淋香脆，內餡軟嫩鮮美

充滿雞皮油脂的香氣

廣受食客喜愛



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

	<b>富哥招牌蝦餃皇／顆</b>  Prawn Dumpling in Fu's Kitchen Style 富哥シェフ特製エビ蒸し餃子	168
<hr/>		
	<b>紅焼和牛肉／位</b> Braised Australia Wagyu Beef 牛肉の醤油煮	480
<hr/>		
	<b>燕窩釀鳳翼／支</b> Bird's Nest Stuffed in Chicken Wing ツバメの巢の鶏手羽詰め	680
<hr/>		
	<b>雞汁紅焼官燕(1.5兩)／位</b> Braised Bird's Nest in Chicken Soup ツバメの巢の醤油煮	1,800
<hr/>		
	<b>招牌琵琶豆腐／6粒</b>     Fried Minced Assorted Meat with Tofu エビのすり身入り豆腐揚げ	480
<hr/>		
	<b>豉椒炒肚尖／例</b> Sauted Pig's Tripe Tip in Black Bean Sauce 豚の胃のトウチソース炒め	580
<hr/>		
	<b>家鄉蒸龍膽／例</b>  Steamed Giant Grouper with Scallion and Ginger Oil リンドウの蒸し物	680
<hr/>		
	<b>脆皮炸子雞／隻</b> <b>【須預訂，每日限量】</b> Crispy Fried Chicken (Reservation Required · Limited Daily) 鶏肉の素揚げ (要予約・数量限定)	1,380
<hr/>		
	<b>富哥招牌炒飯／例</b>   Fried Rice in Fu's Kitchen Style 富哥シェフ特製チャーハン	420
<hr/>		
	<b>龍蝦湯泡飯／例</b>  Crispy Rice & Assorted Seafood in Lobster Soup ロブスター湯の海鮮おこげ	1,280



主廚推薦  
 Chef's Recommendation  
 シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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



蛋 Egg 卵



辣 Hot 熱い



甲殼類 Crustacea 甲殼類



大豆 Soybean 大豆



堅果類 Nuts ナッツ類

# 精緻前菜

APPETIZER

## 椒麻辣子雞

椒麻辣子雞是一道經典川渝名菜

以「乾香」著稱

精選雞腿肉油炸至外酥裡嫩

與爆香的子彈頭辣椒乾、大紅袍花椒快炒

花椒的麻與乾辣椒的香層次分明

雞肉麻而不燥、辣而不凶

酥脆過癮

是讓人找尋驚喜的火爆美味



### 秘製小黃瓜／例

Chef's Special Pickled Cucumber  
シェフ特製キュウリの漬物

180

### 秘製酸薑皮蛋／例 ○

Organic Preserved Eggs with Ginger  
甘酢生姜とピータンの冷菜

280

### 蔥油海蜇花／例 ○

Marinated Jellyfish  
クラゲの冷製

360

### 陳醋麻辣果仁／例 〇〇〇

Spicy Peanuts with Vinegar  
ピーナツの酢と麻辣炒め

360



### 香根松花肥牛肉／例

U.S. Beef with Cilantro Root and Preserved Egg  
牛肉の有機ピータン和え

480



主廚推薦  
Chef's Recommendation  
シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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

圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです



蛋 Egg 卵



花生 Peanut 落花生



芝麻 Sesame ごま



堅果類 Nuts ナッツ類

	<p>欖菜四季豆／例</p> <p>Stir-fried Green Beans with Chinese Olive Vegetables</p> <p>インゲンとからし菜とオリーブのオイル漬けの炒め</p>	360
🌀	<p>椒麻辣子雞／例 〇</p> <p>Fried Chicken with Chili Pepper</p> <p>辣子雞(ラーズージー)</p>	380
🌀	<p>椒鹽排骨／例 〇</p> <p>Deep-fried Pork Spare Ribs</p> <p>排骨(スペアリブの唐揚げ)</p>	380
🌀	<p>金沙魚皮／例 〇 ㊦</p> <p>Fish Skin with Salted Egg Yolk</p> <p>塩漬け卵と揚げ魚の炒め物</p>	420
🌀	<p>名人小排骨／例 〇</p> <p>Fried Minced Assorted Meat with Tofu</p> <p>エビのすり身入り豆腐揚げ</p>	460
🌀	<p>招牌琵琶豆腐/6粒 〇 🌀 ㊦ ㊧</p> <p>Premium Pork Spareribs</p> <p>豚肉のミニスペアリブ</p>	480



招牌琵琶豆腐

經典廣東手工名菜  
因其外形酷似中國樂器「琵琶」而得名  
將豆腐壓碎後混入鮮蝦漿、冬菇、蔥花及調味料  
塑形後先蒸後炸，口感外酥內嫩，豆香濃郁



主廚推薦  
Chef's Recommendation  
シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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

圖片僅供參考

Picture for reference only.

写真はイメージです



蛋 Egg 卵



甲殼類 Crustacea 甲殼類



大豆 Soybean 大豆



乳製品 Dairy products 乳製品



芝麻 Sesame ごま



堅果類 Nuts ナッツ類

京式

# 片皮鴨

ROASTED  
PEKING DUCK

嚴選肉質粉嫩細緻的宜蘭櫻桃鴨

以十餘種中藥材及辛香料醃製入味

刷上秘製糖水風乾，精準火候烘烤

搭配手工桿製餅皮、特製鴨醬一起享用

豐富層次縈繞舌尖



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

 京式片皮鴨／隻（二吃）【須三天前預訂・毎日限量】 2,880  
Roasted Peking Duck (3 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
北京ダック／羽(3日前要予約・数量限定)

【A~E擇一】

Choose One 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

A. 生菜包鴨鬆 

Lettuce with Duck Floss Filling

鴨肉炒めのレタス包み

B. 胡椒酸菜鴨架湯

Duck Frame Soup with Pickled Mustard Greens and Pepper

高菜と胡椒入り鴨ガラのスープ

C. 韭黃鴨絲炒伊麵 

E-Fu Noodles with Yellow Chives and Shredded Duck

黄ニラと鴨肉の伊府麵(イーフーメン)

D. 芋香鴨肉米粉湯 

Duck & Taro Rice Vermicelli Soup

鴨肉とタロイモのビーフン入りスープ

E. 老火煲鴨絲粥

Slow-simmered Shredded Duck Congee

鴨細切り入りじっくり煮込んだ中華粥



主廚推薦  
Chef's Recommendation  
シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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



蛋 Egg 卵



甲殼類 Crustacea 甲殼類



芝麻 Sesame ごま



堅果類 Nuts ナッツ類

# 燒臘滷水

ROASTED &  
BRINED DISHES

## 招牌叉燒皇

取自油花分布均勻的精華部位「梅頭肉」

以果泥醬醃製炭烤

外層微焦香脆、肉質細嫩多汁

是粵式經典菜色之一



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

	明爐燒鴨／例【須預訂，每日限量】	680
	Roasted Duck (Reservation Required · Limited Daily) ローストダック(要予約・数量限)	
.....		
	玫瑰油雞／例 〇	720
	Soy Sauce Chicken 香港風醬油雞	
.....		
☯	燒味雙拼(燒鴨、〇油雞、招牌叉燒皇擇2)／例	980
	Twin Platter of Roasted Duck, Wine Marinated Chicken, or Signature Barbecue Pork (2 out of 3) (ローストダック、蒸し鶏の冷製、 招牌チャーシュー皇から2点お選びください)	
.....		
☯	招牌叉燒皇／例【須兩天前預訂，每日限量】	980
	Citrus-flavored Barbecued Pork (2 Days Advance Reservation Required · Limited Daily) レモン風味のチャーシュー(2日前要予約・数量限定)	
.....		
☯	潮式滷水拼盤(鵝胗、鵝腸、鴨血、㊟豆腐)／例	780
	Chaozhou Brine Varieties (Goose Gizzard, Goose Intestine, Duck Blood, and Tofu) 潮州風ガチョウの盛り合わせ (ガチョウの砂肝、ガチョウの腸、鴨の血、豆腐)	
.....		
☯	潮式滷水鵝(例／半隻)【須預訂，每日限量】	780/1,880
	Chaozhou Brine Goose (Routine/Half) (Reservation Required · Limited Daily) 潮州風ガチョウ(一羽/半分)(要予約・数量限)	



主廚推薦  
Chef's Recommendation  
シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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



大豆 Soybean 大豆



芝麻 Sesame ごま



花生 Peanut 落花生

# 極品 珍饈

CELEBRITY  
CUISINE

## 27頭糖心吉品鮑

日本岩手縣出產的乾鮑被譽為「吉品鮑」

是頂級乾鮑代表之一

外觀呈深咖啡色、肉厚、邊平

經一年以上乾燥後常帶有白霜

烹調後口感極佳，帶有濃郁糖心

是滋陰清熱的極品食材





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

蠔皇極品原隻湯鮑／隻 1,980  
 Superior Abalone in Oyster Sauce  
 アワビのオイスターソース煮

 27頭糖心吉品鮑／隻【須兩天前預訂，每日限量】 6,200  
 Braised 27 Heads Abalone in Oyster Sauce  
 (2 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
 27頭アワビのオイスターソース煮(2日前要予約・数量限定)

20頭糖心吉品鮑／隻【須兩天前預訂，每日限量】 14,800  
 Braised 20 Heads Abalone in Oyster Sauce  
 (2 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
 20頭アワビのオイスターソース煮(2日前要予約・数量限定)

 雞汁紅燒官燕(1.5兩)／位 1,800  
 Braised Bird's Nest in Chicken Soup  
 ツバメの巣のチキン汁で醤油煮

 紅燒砂鍋大排翅 (1.5兩／3兩)／位  1,680/3,280  
 Braised Shark's Fin in Casserole  
 フカヒレの土鍋煮

蟹肉大排翅 (3兩)／位  3,280  
 Braised Superior Shark's Fin with Crab Meat  
 カニ入りフカヒレスープ


金湯小米煎排翅 (1.5兩／3兩)／位 1,800/3,480  
 Pan-fried Shark's Fin with Millet Porridge  
 カボチャと栗のお粥 フカヒレのせ

 鮑汁花膠扣鵝掌／位【須兩天前預訂，每日限量】 1,680  
 Braised Goose Web with Fish Maw in Abalone Sauce  
 (2 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
 魚の浮き袋とガチョウの水かきのアワビソース煮(2日前要予約・数量限定)

 鮑汁刺參扣鵝掌／位【須兩天前預訂，每日限量】 1,680  
 Braised Goose Web with Spiky Sea Cucumber in Abalone Sauce  
 (2 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
 ナマコとガチョウの水かきのアワビソース煮(2日前要予約・数量限定)

 金湯干貝小米煨刺參／位【須兩天前預訂，每日限量】 1,680  
 Pumpkin Millet Porridge with Scallop and Sea Cucumber  
 (2 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
 ナマコとホタテとかぼちゃ入りキビのお粥(2日前要予約・数量限定)

鮑汁花膠扣刺參／位【須兩天前預訂，每日限量】 2,880  
 Braised Fish Maw and Spiky Sea Cucumber in Abalone Sauce  
 (2 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
 魚の浮き袋となまこのアワビソース煮(2日前要予約・数量限定)

 主廚推薦  
 Chef's Recommendation  
 シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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

 甲殼類 Crustacea 甲殼類

# 海之珍味

SEAFOOD


## 澳洲龍蝦蟹肉球

鮮煮澳洲龍蝦肉細嫩甘甜，置於盤中襯托主味  
外圍以蝦漿包裹蟹肉酥炸的蝦蟹球環繞點綴  
龍蝦與蟹香交織，層層堆疊海味的豐盈細膩



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




香煎鳳尾蝦／隻   480  
 Pan-fried Phoenix Tail Shrimp  
 鳳尾海老の香煎焼き

避風塘大明蝦／隻    480  
 Deep-fried Prawn with Spicy Chilli Garlic  
 びと揚げニンニクの炒めもの

蟹肉蒸芙蓉／例   438  
 Steamed Eggs with Crab Meat  
 カニ添え蒸し玉子

 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


XO醬蘆筍炒龍膽球／例  680  
 Wok-fried Giant Grouper & Asparagus with XO Sauce  
 アスパラガスとハタのXOソース炒め

 澳洲活龍蝦／隻(口味:花雕蒸、 上湯焗伊麵、砂鍋銀絲煲)  3,480  
 Australian Lobster  
 (Huadiao Steamed, Braised E-Fu Noodles with Lobster Broth, or Vermicelli Clay Pot)  
 オーストラリア産活ロブスター  
 (味付けを1つお選びください:花彫酒蒸し、上湯伊麵炒め、春雨土鍋煮)

 澳洲龍蝦蟹肉球／隻   3,680  
 Australian Lobster with Crispy Crab & Shrimp Balls  
 オーストラリア産ロブスター 蟹と海老の香り揚げ

香煎鳳尾蝦  
 嚴選厚實飽滿鮮蝦，外層鑲上蝦漿後香煎至金黃  
 蝦尾嫣紅如鳳展羽，形雅味美  
 雙重蝦鮮交融，展現海味鮮甜



 主廚推薦  
 Chef's Recommendation  
 シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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

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

沙公(600g)【須三天前預訂，每日限量】(口味: 鳳脂花雕蒸、避風塘、清蒸) 1,880

Sand Crab (600g) (3 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
(Huadio Steamed with Egg White, Typhoon Shelter Style, or Traditional Steamed)

サンドクラブ (600g) (3日前要予約・数量限定)  
(味付けを1つお選びください: 花彫酒と卵白蒸し、避風塘スタイル、清蒸し)

沙公 (800g以上)【須三天前預訂，每日限量】(口味: 鳳脂花雕蒸、避風塘、清蒸) 時價

Sand Crab (Over 800g) (3 Days Advance Reservation Required · Limited Daily)  
(Huadio Steamed with Egg White, Typhoon Shelter Style, or Traditional Steamed)

サンドクラブ (800g以上) (日前要予約・数量限定)  
(味付けを1つお選びください: 花彫酒と卵白蒸し、避風塘スタイル、清蒸し)

頭抽皇焗生蠔／例 660

Wok-fried Oyster with Premium Soy Sause

カキのゲリル/特製タレ風味

怡香海鮮茄子煲／例 660

Eggplant & Assorted Seafood in Casserole

シーフードとナスの土鍋煮

家鄉蒸龍膽／例 680

Steamed Giant Grouper with Scallion and Ginger Oil

リンドウの蒸し物

啫啫龍膽斑球／例 680

Sizzling Giant Grouper Balls

タマカイの揚げ団子

龍虎斑 (口味: 清蒸、啫啫煲、骨香炒球) 120 / 兩

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)

筍殼魚 (500g) (口味: 清蒸、油浸) 1,380

Marble Goby(Steaming or Oil Soaking Available)

マーブルゴビー(味付けを1つお選びください: 塩蒸し、油漬け)

經典的廣式石斑魚料理  
其特色在於使用大頭菜絲、陳皮絲  
及香菇絲等「家鄉味」配料  
與富含膠質的龍膽石斑一同清蒸  
帶出深海魚肉的甘甜與細緻口感

家鄉蒸龍膽



主廚推薦  
Chef's Recommendation  
シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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

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

# 海之珍味

SEAFOOD

## 避風塘沙公

肉質紮實飽滿的大沙公

經過猛火油炸鎖住鮮甜

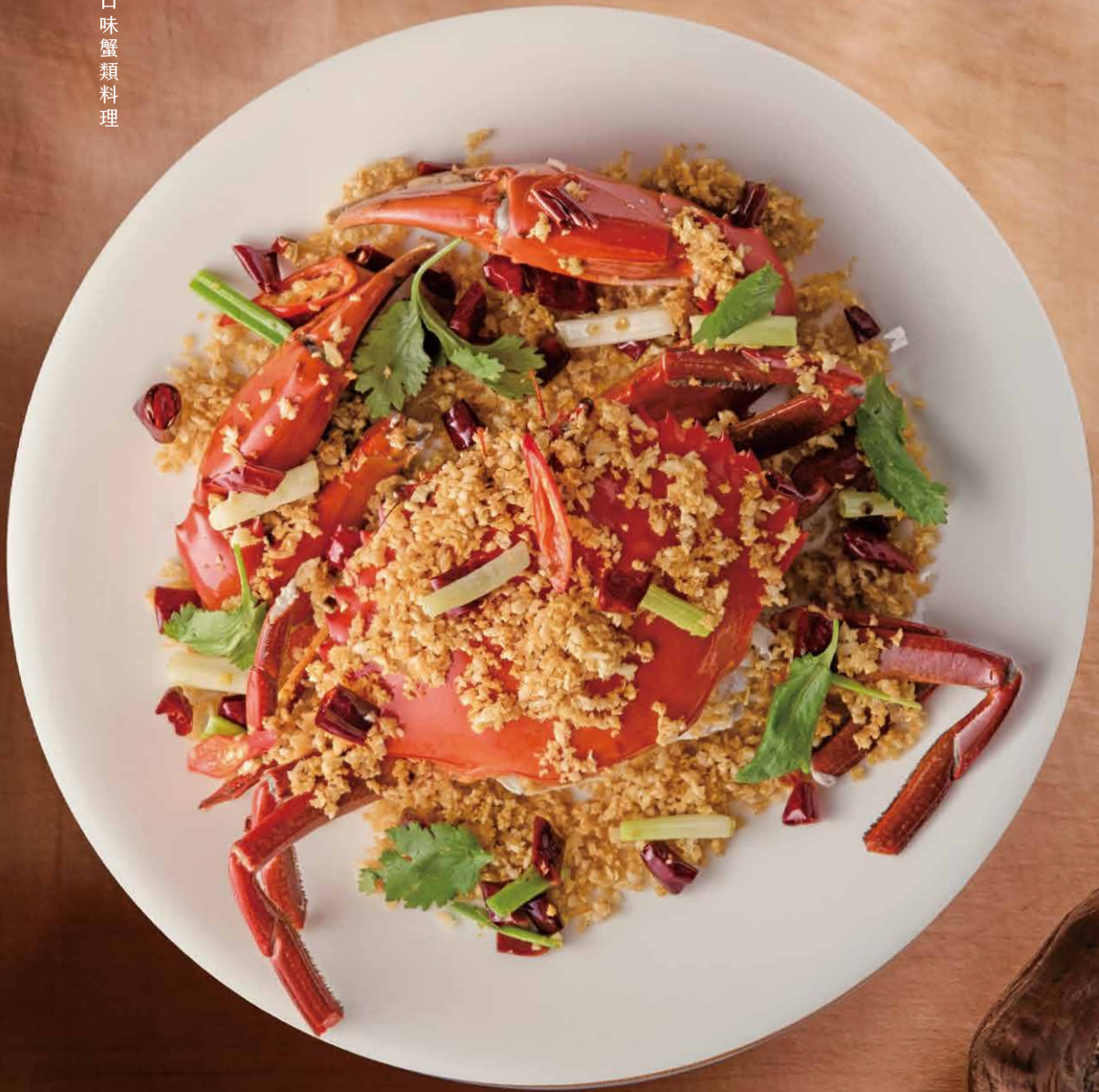
再與金黃蒜酥、辣椒、豆豉等

辛香料大火快炒

其特點是外殼紅亮誘人

蟹肉細嫩多汁，蒜香濃郁撲鼻

是一道風味強烈且極受歡迎的重口味蟹類料理



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

# 肉 MEAT & POULTRY 類

## 脆皮炸子雞

粵菜中最具代表性的宴客菜之一

以皮脆、肉嫩、骨香聞名

先以白滷水浸煮至熟，保持肉質鮮嫩

並於雞皮均勻塗抹特製糖漿，掛起風乾數小時

確保雞皮完全乾燥

最後以熱油反覆淋油至雞皮金黃酥脆



光澤勻稱、酥香薄脆的雞皮配上鮮嫩多汁的雞肉

每一口都能品嚐到肉香與雞皮噴香交織

是老饕食客的必點菜餚



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

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|    | <b>燕窩釀鳳翼／支</b><br>Bird's Nest Stuffed in Chicken Wing<br>ツバメの巣の鶏手羽詰め  | 680   |
| .....   |   |       |
|    | <b>波蘿咕嚕黑毛豬／例</b><br>Sweet & Sour Black Pork<br>酢豚(台湾黑毛豚肉)   | 480   |
| .....   |   |       |
|    | <b>豉椒炒肚尖／例</b><br>Sauteed Pig's Tripe Tip in Black Bean Sauce<br>豚の胃のトウチソース炒め   | 580   |
| .....   |   |       |
|   | <b>脆皮墨魚大腸／例【須預訂，每日限量】</b><br>Crispy Squid and Pork Intestine (Reservation Required · Limited Daily)<br>イカと豚ホルモンのクリスピー揚げ(要予約・数量限定) | 680   |
| .....   |   |       |
|    | <b>脆皮炸子雞／隻【須預訂，每日限量】</b><br>Crispy Fried Chicken (Reservation Required · Limited Daily)<br>鶏肉の素揚げ(要予約・数量限定)                       | 1,380 |
| .....   |   |       |
|  | <b>花雕焗飛天雞／隻【須預訂，每日限量】</b><br>Baked Chicken with Hua Diao Wine (Reservation Required · Limited Daily)<br>鶏肉の花彫酒漬け(要予約・数量限定)        | 1,680 |



**波蘿咕嚕黑毛豬**  
 富哥招牌菜之一，也是傳統的粵菜美饌。特選優質黑毛豬的梅頭肉薄炸，香脆爽口的豬肉配上酸甜惹味的醬汁，是大人小孩都喜歡的人氣菜色。



**花雕焗飛天雞**  
 花蓮放養玉米雞以花雕酒入菜，雞皮金黃亮澤、肉質嫩中帶Q，酒香馥郁。



主廚推薦  
 Chef's Recommendation  
 シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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

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

- 
**紅焼和牛肉／位** 480  
 Braised Australia Wagyu Beef  
 牛肉の醤油煮
- 
- 
**香煎鹿兒島A5和牛／位** 【須預訂，每日限量】  1,880  
 Pan-fried Japanese Kagoshima A5 Wagyu Beef (Reservation Required · Limited Daily)  
 鹿兒島和牛ステーキ a5ランク(要予約・数量限定)
- 
- 生菜包和牛鬆／例**  480  
 Wok-fried Diced Australia Beef Wrapped in Lettuce  
 和牛そぼろのレタス包み
- 
- 
**清湯牛腩煲／例** 720  
 Braised U.S. Beef Brisket in Consommé  
 牛肉のスープ煮込み
- 
- 
**蒜片極品牛肉粒／例** 780  
 Wok-fried U.S. Beef Cubes with Sliced Garlic  
 牛肉ブロックとニンニクの炒め



**蒜片極品牛肉粒**  
 美國牛小排切粒香煎，佐金黃蒜片炒香  
 外脆內嫩，肉香濃郁、層次豐富




**清湯牛腩煲**  
 選用油花適中的牛腩細火慢燉  
 肉質鮮嫩多汁、帶筋香Q  
 佐白蘿蔔同燉，湯清味甘  
 盛於砂鍋更添溫潤風味


 主廚推薦  
 Chef's Recommendation  
 シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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

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


 乳製品 Dairy products 乳製品


 堅果類 Nuts ナッツ類

# 肉 MEAT & POULTRY 類

## 豉椒炒肚尖

豬肚尖僅佔整副豬肚約四分之一  
一道料理往往需用上四副，顯其珍貴之處  
以細薄的刀工切法展現師傅功力  
再以精準火候快炒  
成就爽脆彈嫩的絕佳口感  
豆豉鹹香與鑊氣交織層層遞進  
將粵菜精髓展露無遺



# 田園時蔬


GREEN VEGETABLE

## 上湯鮮蘆筍

嫩綠蘆筍佐上湯輕煨，口感爽脆甘甜  
清香淡雅、鮮味自然



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

	季節時蔬／例	420
	Seasonal Vegetable 旬の野菜炒め	
	芥藍菜 (白灼、蠔油、清炒、蒜香)／例	480
	Chinese Broccoli (Cook Method : Blanched、Oyster Sauce、Stir-fried、Wok-fried with Garlic) カイラン(種類:白灼(ボイル)、オイスターソース、塩炒め、ガーリック炒め)	
	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	
	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	
	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

各項價目均須加收10%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



乳製品 Dairy products 乳製品

# 創意 VEGAN 素食

## 金湯燴燕窩

以南瓜細熬入味

溫潤濃香襯托燕窩細緻

口感滑順甘醇

展現粵式珍饈的優雅風味



## 全 素

Vegan  
ヴィーガン

-  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
- 
- 黄耳燉素珍湯／位  380  
Double-boiled Vegetarian Soup with Yellow Fungus  
黄耳と野菜の煮込みスープ(精進仕立て)
- 
- 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

## 蛋奶素

Lacto-ovo Vegetarian  
ベジタリアン

-  芝士野菇焗圓茄／位  380  
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

各項價目均須加收10%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



蛋 Egg 卵



大豆 Soybean 大豆



乳製品 Dairy products 乳製品



芝麻 Sesame ごま



堅果類 Nuts ナッツ類

## 龍蝦湯泡飯

精華在於以新鮮龍蝦殼與頂級海鮮細火慢熬的濃郁金湯  
搭配鮮嫩的蟹肉

上桌時將香脆的金黃炸米倒入滾燙湯頭

瞬間發出滋滋作響的感官饗宴

濃郁鮮甜與酥脆口感交織

是極致奢華的味蕾享受

## 粉飯麵湯

RICE &  
NOODLES



	四季靚煲湯／位 	320
	Seasonal Double-boiled Soup 四季の煮込みスープ	
<hr/>		
	石鍋櫻花蝦拌飯／例  	380
	Stir-fried Dried Baby Shrimp & Rice in Hot Stone Pot サクラエビのビピンバ	
<hr/>		
	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	
<hr/>		
	龍蝦湯泡飯／例 	1,280
	Crispy Rice & Assorted Seafood in Lobster Soup ロブスター湯の海鮮おこげ	
<hr/>		
	美國極品牛/台灣豬干炒河粉／例 	480
	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	
<hr/>		
	蟹肉炒米粉／例  	520
	Stir-fried Rice Vermicelli with Crab Meat 蟹肉入りビーフン炒め	
<hr/>		
	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	
<hr/>		
	上湯蝦球湯伊麵／例  	780
	Sauteed Prawns with Egg Noodle エビ入りタン麵	



主廚推薦  
Chef's Recommendation  
シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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



蛋 Egg 卵



甲殼類 Crustacea 甲殼類



堅果類 Nuts ナッツ類



芝麻 Sesame ごま

# 點心 DIM SUN

## 富哥招牌蝦餃皇

以皮白如雪，皮薄如紙的手工麵皮  
包裹現剝花蝦與豬後腿肉的內餡  
皮透飽潤，彈滑鮮香

## 富哥私房蘿蔔糕

新鮮白蘿蔔條拌上臘腸、臘肉、  
蝦米等食材蒸製現煎  
外香內嫩、軟糯可口



-  **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
- 
-  **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
- 
- 皇橋焗燒餅／2粒**  128  
Baked Crispy Pancake  
金華ハム、ネギ、豚肉入り中華餅
- 
- 魚卵蜂巢芋角/2粒**   148  
Deep-fried Taro Dumpling with Fish Roe  
魚卵入りタロイモ揚げ点心
- 
-  **野菇和牛煎包／2粒** 168  
Pan-fried Mushrooms and Beef Bun  
キノコと和牛の煎包(焼き肉まん)
- 
- 荷香鮑魚珍珠雞/2粒** 268  
Steamed Glutinous Rice with Abalone in Lotus Leaf  
アワビ入りもち米の蓮葉包み蒸し
- 
- 鮑魚燒賣皇／2顆**  238  
Steamed Glutinous Rice with Abalone in Lotus Leaf  
アワビ入りシューマイ
- 
-  **名人坊脆皮叉燒包／3顆** **【須預訂，每日限量】**   240  
Crispy BBQ Pork Bun (Reservation Required · Limited Daily)  
焼きチャーシューまん(要予約・数量限定)
- 
- 富哥私房蘿蔔糕／4塊**  158  
Chef Fu's Radlish Cake  
富哥シェフ特製大根餅
- 
-  **金銀蒜長春卷／4條**  238  
Deep-fried Shrimp Roll  
金銀ニンニク風味の揚げ春巻き(エビのすり身入り)



主廚推薦  
Chef's Recommendation  
シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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



蛋 Egg 卵



甲殼類 Crustacea 甲殼類



乳製品 Dairy products 乳製品



芝麻 Sesame ごま

紅油雲吞／6粒 168  
 Pork Wonton in Chilli Oil  
 四川風ラー油ワンタン

豉汁瑤柱蒸鳳爪／例 198  
 Steamed Chicken Feet with Conpoy in Black Bean Sauce  
 干し貝柱入り鶏足の黒豆ソース蒸し

金銀蒜紅薯蒸排骨／例 208  
 Steamed Pork Ribs with Sweet Potato and Golden Garlic  
 金銀ニンニクとサツマイモのスペアリブ蒸し

招牌網通腸粉／例 248  
 Crispy Rice Roll with Shrimp  
 エビの特製蒸し春巻き

全 素  
 Vegan  
 ヴィーガン

名人鮮蔬春卷／3條 168  
 Deep-fried Vegetable Roll  
 野菜春巻き

松露野菌素粉粿／3粒 168  
 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



蟲草花菌菇腸粉  
 以米漿蒸製滑嫩腸粉  
 包裹多種菌菇入饅  
 並以蟲草花點綴  
 口味清香雅緻、細膩鮮潤



名人鮮蔬春卷  
 將多種時蔬酥炸金黃  
 口感清脆爽口、香氣宜人、減油不膩

主廚推薦  
 Chef's Recommendation  
 シェフのおすすめ

各項價目均須加收10%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

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

蛋 Egg 卵

甲殼類 Crustacea 甲殼類

# 點心 DIM SUN 心

## 松露野菌素粉粿

松露與鮮菌入餡

粉粿皮薄晶透、內餡清香

風味細緻高雅



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


# 甜點

DESSERT

## 招牌杏仁茶

以南北杏現磨熬煮慢煨，蛋白絲滑入口香濃  
口感香醇濃郁，餘韻溫潤細膩

-  招牌杏仁茶 / 位  188  
Almond Soup  
アーモンドティー
-  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
-  生磨腰果露 / 位  188  
Cashew Nut Sweet Soup  
カシューナッツ入りスイートスープ
-  杏汁(  椰汁)燉官燕 / 位  1,680  
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)
-  金黃流沙包 / 2粒  128  
Steamed Creamy Custard Bun  
カスタードまん
- 蜜糖蜂巢糕 / 3粒  128  
Honey Cake  
中華風蜂蜜カステラ
- 全 素**  
Vegan  
ヴィーガン
-  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
- 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

各項價目均須加收10%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

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

# 產地告示

牛肉 | 美國、澳洲、日本鹿兒島  
豬製品 | 台灣、奧地利

本店無使用基因改造食材  
敬請安心食用

名人坊  
Celebrity Cuisine  
高級粵菜