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 100
Jasmine Green Tea/Oolong Tea/Pu-er
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/上級ゥーロン

冷萃茶【季節限定】

桂花烏龍／瓶 260
Osmanthus Oolong
桂花ウーロン茶

鮮果汁

鮮榨柳橙汁 Glass 杯／ 220 Jar 壺／1,000
Fresh Orange Juice
フレッシュオレンジジュース

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



DRINK 迎賓飲品

軟性飲料

可樂 (330ml)／Can 罐 120
Coke
コカ･コーラ

健怡可樂 (330ml)／Can 罐 120
Diet Coke
コカ･コーラゼロ

雪碧汽水 (330ml)／Can 罐 120
Sprite
スプライト

蘇打汽水 (330ml)／Can 罐 120
Soda Water
サイダー

礦泉水

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)

義大利普娜礦泉水 (1000ml) / Btl瓶 200
Acuqa 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)

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

招牌琵琶豆腐





脆皮炸子雞

-富哥十大名菜-

Fu's Kitchen Top10



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 680
Bird's Nest Stuffed in Chicken Wing
ツバメの巣の鶏手羽詰め

豉椒炒肚尖/ 例 580
Sauted Pig's Tripe Tip in Black Bean Sauce
豚の胃のトウチソース炒め

家鄉蒸龍膽/ 例 620
Steamed Giant Grouper with Scallion and Ginger Oil
リンドウの蒸し物

招牌琵琶豆腐/ 例 480
Fried Minced Assorted Meat with Tofu
エビのすり身入り豆腐揚げ

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

脆皮炸子雞/ 隻【須預訂】 1,380
Crispy Fried Chicken (Order in Advance)
鶏肉の素揚げ (事前に予約して下さい)

紅燒和牛肉/ 位 澳洲 480
Braised Australia Wagyu Beef
牛肉の醤油煮

富哥招牌炒飯/ 例 420
Fried Rice in Fu's Kitchen Style
富哥シェフ特製チャーハン

原隻龍蝦湯泡飯/ 例 2,480
Lobster Soup with Crispy Rice and Assorted Seafood
ロブスタースープの雑炊

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

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

APPETIZER

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
	秘製小黃瓜/ 例 Chef's Special Pickled Cucumber シェフ特製キュウリの漬物	180
	金沙魚皮/ 例 Fish Skin with Salted Egg Yolk 塩漬け卵と揚げ魚の炒め物	420
	陳醋麻辣果仁/ 例 Spicy Peanuts with Vinegar ピーナツの酢と麻辣炒め	360

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

APPETIZER 精緻前菜

香根松花肥牛肉/ 例 美國 — 440
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
辣子鶏(ラーズージー)

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】 — 360
Marinated Jellyfish(Order in Advance)
クラゲの冷製(事前に予約して下さい)

招牌琵琶豆腐／例 — 480
Fried Minced Assorted Meat with Tofu
エビのすり身入り豆腐揚げ

名人小排骨／例 — 460
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 — 980
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

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 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

京式片皮鴨/ 隻【須預訂】 2,980
Roasted Peking Duck (Please order in advance)
北京ダック／羽(事前に予約して下さい)

二吃 【A~H擇一】 3,580
Choose Two of the following dishes
片皮鴨(北京ダック)と下記メニュから一つを選択

三吃 【C~E擇一】+【F~H擇一】 3,980
Choose Three of the following dishes
片皮鴨(北京ダック)と下記メニュから二つを選択

A. 鴨肉米粉湯
Rice Noodle Soup with Sliced Duck
鴨肉とビーフンのスープ

B. 老火煲鴨粥
Roasted Duck Porridge
ぐつぐつ煮るアヒルのお粥

C. 生菜包鴨鬆
Lettuce with Duck Floss Filling
鴨肉炒めのレタス包み

D. 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

E. 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

F. 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

G. 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

H. 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

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 990
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 890
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 680
Roasted Duck
ローストダック

玫瑰油雞/ 例 720
Soy Sauce Chicken
香港風醤油鶏

燒味雙拼(燒鴨、油雞、香檸脆皮叉燒擇二)/ 例 780
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)

香檸脆皮叉燒/ 例 720
Citrus-flavored Barbecued Pork
レモン風味のチャーシュー

川味口水雞/ 例 720
Spicy Chicken in Sichuan Style
四川風よだれ鶏

潮式滷水鵝(例/ 半隻) 780/1,880
Chaozhou Brine Goose (Routine/Half)
潮州風ガチョウ(一羽/半分)

潮式滷水拼盤(雙拼/ 三拼) 660/780
(鵝肉、鵝胗、掌翼、鵝腸、鴨血、豆腐)/ 例
Chaozhou Brine Varieties (Choose Two/ Choose Three)
Goose,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)
ガチョウの肉、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

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

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 14,800
Braised 20 Heads Abalone in Oyster Sauce
20頭アワビのオイスターソース煮

27頭糖心吉品鮑/ 隻 6,200
Braised 27 Heads Abalone in Oyster Sauce
27頭アワビのオイスターソース煮

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

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

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

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

鮑汁花膠扣鵝掌/ 位 1,680
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

鮑汁刺參扣鵝掌/ 位 1,680
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

鮑汁花膠扣刺參/ 位 2,880
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

金湯干貝小米煨刺參/ 位 1,680
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

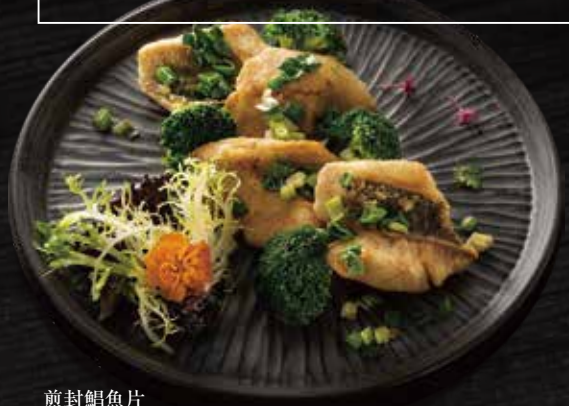
金湯小米煎排翅 (1.5兩) 1,800
Pan-fried Shark's Fin with Millet Porridge
カボチャと栗のお粥 フカヒレのせ

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%を加算させて頂きます

SEAFOOD

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
Wok-fried 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) 1,380
Wok-fried 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麺

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 438
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

SEAFOOD 海之珍味



上湯焗澳洲龍蝦伊麵



避風塘沙公

頭抽皇焗生蠔/ 例 660
Wok-fried Oyster with Premium Soy Sause
カキのグリル/特製タレ風味

家鄉蒸龍膽/ 例 620
Steamed Giant Grouper with Scallion and Ginger Oil
リンドウの蒸し物

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

啫啫龍膽班球/ 例 680
Sizzling Giant Grouper Balls
タマカイの揚げ団子

鳳脂花雕蒸沙公(600g)【須預訂】 1,880
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)

鳳脂花雕蒸沙公 (800g以上)【須預訂】 時價
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)

避風塘沙公 (600g)【須預訂】 1,880
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)

避風塘沙公 (800g以上)【須預訂】 時價
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)

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)

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

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 澳洲 480
Braised Australia Wagyu Beef
牛肉の醤油煮

燕窩釀鳳翼/ 支 680
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】 820
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 澳洲 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

脆皮妙齡鴿

香煎鹿兒島A5和牛/ 位 日本鹿兒島 — 1,880
Pan-fried Japanese Kagoshima A5 Wagyu Beef
鹿児島和牛ステーキ a5ランク

豉椒炒肚尖/ 例 — 580
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 — 780
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 — 480
Sweet & Sour Black Pork
酢豚(台湾黒毛豚肉)

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

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 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

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

芥蘭菜(口味：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)

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 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

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

黃耳燉素珍/ 位 380
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

芝士猴菇白菜焗蕃茄盅/ 位 380
Baked Tomato Cup with Cheese, Monkey Head Mushrooms, and Chinese Cabbage
チーズとヤマブシタケと白菜のトマトカップ焼き

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

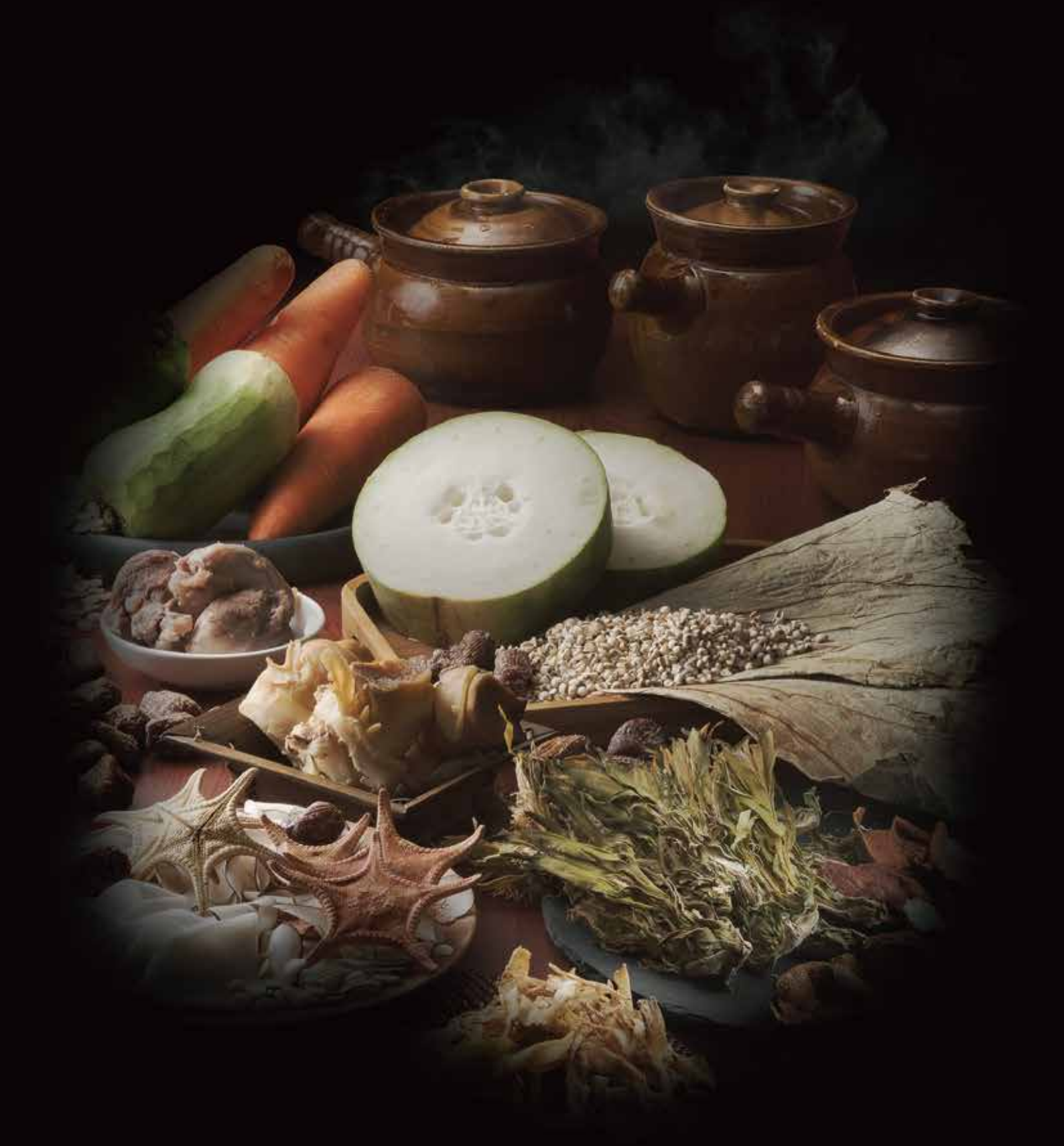
金沙山藥杏鮑菇/ 例 460
Fried King Oyster Mushroom with Salted Egg Yolk and Chinese Yam
塩漬け卵黄とヤムイモとエリンギの揚げ物

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

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

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 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

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 560
Stewed Conch with Matsutake Mushroom
松茸とテングニシの煮込み

花膠絲瑤柱羹／位 580
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 520
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

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 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
サクラエビのビピンバ

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

蟹肉炒米粉／例 520
Stir-fried Rice Vermicelli with Crab Meat
蟹肉入りビーフン炒め

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 780
Sauteed Prawns with Egg Noodle
エビ入りタン麺

原隻龍蝦湯泡飯／例 2,480
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

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 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】 260
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 238
Abalone Shao-mai
アワビ入りシューマイ

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

富哥私房蘿蔔糕／4塊 臘腸腸衣產地:西班牙 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
エビのすり身入り揚げ春巻

名人坊脆皮叉燒包／3顆 240
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

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 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 柱侯醤がけ

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 268
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 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

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

D E S S E R T

甜　　點　　類



招牌杏仁茶

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 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

招牌杏仁茶／位 熱 188
Almond Soup
アーモンドティー

杏仁凍豆腐／位 冷 188
Ground Almond Junket
杏仁豆腐

楊枝甘露／位 冷 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 熱 冷 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 冷 420
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 熱 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)

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 128
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



D R I N K

精 選 酒 水

蘇格蘭威士忌. Scotch Whisky

麥卡倫雪莉桶30年 ／Btl瓶 350,000
Macallan Sherry Oak 30”
ザ・マッカランシェリーオーク30年

麥卡倫雪莉桶25年 ／Btl瓶 150,000
Macallan Sherry Oak 25”
ザ・マッカランシェリーオーク25年

麥卡倫雪莉桶18年 ／Btl瓶 32,000
Macallan Sherry Oak 18”
ザ・マッカランシェリーオーク18年

麥卡倫雪莉桶12年 ／Btl瓶 4,500
Macallan Sherry Oak 12”
ザ・マッカランシェリーオーク12年

約翰走路藍牌 ／Btl瓶 10,000
Johnnie Walker Blue Label
ジョニーウォーカーブルーラベル

約翰走路尊爵 6,000
Johnnie Walker Premier
ジョニーウォーカープレミア

約翰走路黑牌 ／Btl瓶 2,500
Johnnie Walker Black Label
ジョニーウォーカー　ブラックラベル

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

皇家禮炮21年 ／Btl瓶 6,000
Royal Salute 21”
ロイヤルサルート21年

起瓦士12年 ／Btl瓶 2,500
Chivas Regal 12”
シーバスリーガル12年

法國干邑白蘭地. Cognac

軒尼詩理查 ／Btl瓶 168,000
Hennessy Richard
ヘネシーリシャール

軒尼詩百樂廷 ／Btl瓶 48,000
Hennessy Paradis Extra
ヘネシーパラディアンペリアル

軒尼詩特級 ／Btl瓶 10,000
Hennessy X.O
ヘネシー X.O

國產酒. Chinese Spirits & Liquor

精釀陳年紹興酒 (600ml) ／Btl瓶 800
Premium Shao-Hsing V.O.
高級紹興酒

58度金門高粱酒 (600ml) ／Btl瓶 1,800
Kinmen Kaoliang Liquor
金門産コーリャン酒58度

噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌 (700ml)／Btl瓶 3,800
Kavalan Classic Single Malt Whisky
カバラン クラシック シングルモルトウイスキー

噶瑪蘭經典獨奏Vinho葡萄酒桶單一麥芽威士忌 (700ml)／Btl瓶 6,800
Kavalan Solist Vinho Barrique Single Cask Strength
カバランVinho ワイン樽で熟成させたシングルモルトウイスキー

啤酒. Beer

海尼根啤酒 (330ml) ／Btl瓶 200
Heineken Beer (640ml) ／Btl瓶 280
ハイネケン

台灣啤酒 (600ml) ／Btl瓶 180
Taiwan Beer
台湾ビールゴールドラベル

台灣金牌啤酒(600ml) ／Btl瓶 200
Taiwan Golden Medal Beer

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

產地告示

牛肉｜美國、澳洲、日本鹿兒島
豬製品｜台灣、奧地利

干貝、生蠔、鮑魚、遼參、丁香魚、
山藥、百合、松茸、白鯧｜日本

本店無使用基因改造食材
敬請安心食用

名人坊
Celebrity Cuisine
高級嚐菜