



J A D E

# 天成烤鴨



嚴選三公斤重宜蘭櫻桃鴨，以掛爐烘烤歷經多道程序伴隨淡雅炭香成就出金黃飽滿、外酥內嫩、油脂清香的天成烤鴨

A premium 3-kg Yilan Cherry Duck, roasted in a traditional hanging oven. Golden, crispy skin with tender meat and a light charcoal aroma.

# 天成烤鴨 一鴨二吃

## Two Courses Roasted Duck

需於三日前預訂 Requires 3-days advanced order

# \$3,300

### 第一吃 First Course

片皮櫻桃鴨搭配捲餅  
Roasted Duck Wrapped with Pancakes

烤鴨腿佐冰梅醬  
Crispy Skin Duck Leg Served with Plum Sauce

### 第二吃 Second Course

任選以下做法 (擇一)  
Select One of the Following

鴨鬆生菜包  
Lettuce Wraps with Savory Minced Duck

韭黃炒鴨絲  
Stir-Fried Shredded Duck Meat with Chives

芋頭鴨絲粥  
Congee with Shredded Duck Meat and Taro

### 第三吃 Third Course

加價選擇 \$300 (擇一)  
Optional Add-on (\$300), Choose One of the Following

塔香炒鴨骨  
Stir-fried Duck Bones with Basil

酸菜鴨骨湯  
Duck Bone Soup with Pickled Mustard Greens

價格皆以新台幣計價且需外加10%服務費  
Prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge



### 玫瑰油雞

Soy sauce Chicken  
with Scallion Flavor  
ユ

---

小份	380
中份	480
大份	580



### 明爐燒鴨

Roasted Duck  
ローストダック

---

小份	680
中份	880
大份	1280



### 蜜汁叉燒肉

Honey-Glazed B.B.Q. Pork  
中華叉燒

---

小份	380
中份	480
大份	680



### 脆皮乳豬

Crispy Roasted Pork  
子豚のロースト

---

小份	1280
中份	1480
大份	1880



### 雙拼

Meat Platter  
(Two meat selections)  
二種の肉料理の盛り合わせ

---

小份	580
中份	780
大份	980



### 鎮江肴肉

Crystal Pork Trotter  
塩漬け豚肉の煮こごり

---

小份	280
中份	380
大份	580





### 東坡肉

Braised Pork Belly  
with Soy Sauce  
豚の角煮

小份 880

大份 1680



### 無錫燒玉排

Marinated Pork Rib  
with Soy Sauce  
ポークリブの煮込み

小份 580

中份 780

大份 980



### 紅燒虎掌

Braised Meat With  
Pork Tendons and  
Mushrooms  
豚すじ肉の醤油煮

小份 780

中份 980

大份 1280



### 獅子頭白菜

Braised Meat Ball with  
Chinese cabbage  
肉団子と白菜の煮物

小份 480

中份 680

大份 880



### XO醬雞丁

Stir-fried Chicken with  
X.O. sauce  
鶏肉のXO醬炒め

小份 380

中份 480

大份 580



### 江浙炒雞丁

Stir-fried Chicken with  
Trio of Peppers  
鶏肉とパプリカの炒め物

小份 380

中份 480

大份 580



### 尖椒牛肉絲

Sauted Beef Shred with  
Hot Green Pepper  
牛肉とシシトウの炒め物

小份 380

中份 580

大份 780



### 山藥炒牛柳

Stir-fried Beef with  
Chinese Yam  
牛肉と山芋の炒め物

小份 480

中份 680

大份 880



## 橙汁排骨

Fried Pork Bones  
in Orange Sauce  
ポークリブのフライ  
オレンジソース

小份	480
中份	680
大份	880



## 外婆燒肉

Braised Streaky Pork  
with king oyster  
mushrooms  
豚肉とエリンギの炒め物

小份	780
中份	980
大份	1280





海鮮類 | Seafood Dish | 海鮮料理



# 蘇式燻魚

Braised and Chilled Mahi Mahi Fillet, Suzhou Style

蘇州風の燻製魚



嚴選「永續海鮮」台灣產鬼頭刀

**\$460**

價格皆以新台幣計價且需外加10%服務費

Prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge



### 蔥烤美蔘

Braised Sea Cucumber  
with Scallion  
ナマコとネギの煮物

---

小份	780
中份	1080
大份	1480



### 虎掌美蔘

Braised Sea Cucumber  
and Pork Tendons  
ナマコと豚すじ肉の煮物

---

小份	780
中份	1180
大份	1580



### 生菜蝦鬆

Minced Shrimps with  
Fresh Lettuce  
エビのレタス包み

---

小份	680
中份	980
大份	1280



### 干燒蝦球

Dry Braised Shelled Shrimps  
with Chili Sauce  
エビのチリソース煮

---

小份	380
中份	580
大份	780



### 上海油爆蝦

Crispy Shrimp with  
Sweet and Sour Sauce  
in Shanghai Style  
エビの上海風蒸焼き

---

小份	380
中份	480
大份	680



### 紅燒下巴

Braised Fish Jaw with  
Scallion  
魚のカマの醤油煮

---

小份	380
----	-----



### 雪菜魚片

Braised Fish fillet with  
Potherb mustard Shredded  
白身魚と雪菜の煮物

---

小份	480
中份	680
大份	880



### 糟香魚片

Fried Red Vinasse Pickled Fish  
fillet with Puffed-rice Cakes  
白身魚の酒粕炒め

---

小份	380
中份	580
大份	780





### 寧式炒鱧糊

Stir Fried Eel with  
Leek and Scallion  
タウナギの醤油炒め

小份	480
中份	680
大份	880



### 清炒炒鱧糊

Stir Fried Eel  
タウナギの塩炒め

小份	480
中份	780
大份	980

## 魚翅鮑魚類 | Shark's Fin and Abalone Dish | フカヒレ、アワビ料理



### 花膠燉翅(位上)

Stewed Shark's Fin with Fish Maw (Per person)  
フカヒレと魚の浮袋の煮物(1人前)

一客	580
----	-----



### 生菜鮑魚(位上)

Braised Abalone with Scalded Lettuce (Per person)  
アワビとレタスの煮物(1人前)

一客	380
----	-----





### 杭州老鴨煲

Casserole Dish  
煮込み料理

小份 480

大份 980



### 鮮蝦粉絲煲

Stewed Shrimp with  
Mung Bean Vermicelli  
in Casserole  
エビと春雨の煮込み

小份 480

中份 680

大份 980



### 砂鍋腩肚煲

Stewed Beef & Honeycomb  
Tripe in Casserole  
牛バラ肉とミノの煮込み

中份 680



### 砂鍋臭豆腐

Cosmos Stinky Tofu  
in Casserole  
臭豆腐の煮込み

中份 420



### 蟹粉海鮮豆腐煲

Braised Tofu with Crab Roe in Casserole  
カニ味噌と豆腐の煮込み

小份 580

中份 780

大份 980





### 雪菜豆腐

Braised Tofu with  
Potherb mustard Shredded  
雪菜と豆腐の煮物

小份	280
中份	380
大份	480



### 雪菜百頁

Braised Tofu Skin with  
Potherb mustard Shredded  
雪菜と湯葉の煮物

小份	380
中份	580
大份	780



### 蝦皮青花菜

Sautéed Broccoli with  
Papery Dried Shrimps  
干しエビとブロッコリーの炒め物

小份	180
中份	280
大份	380



### 老燒蛋

Scrambled Egg with  
Sautéed Shredded Pork  
豚肉入り玉子焼き

小份	180
中份	280
大份	380



### 金銀杏菜

Boiled Amaranth with  
Century Egg & Salted Egg  
莧菜(アマランサス)、ピータン  
塩卵の炒め煮

小份	380
中份	480
大份	680



### 干貝蛤蠣角瓜

Boiled Luffa, Dried Scallop  
& Sponge Gourd  
貝柱、ハマグリ、ヘチマの煮物

小份	480
中份	680
大份	880



### 爛糊肉絲

Sautéed Shredded Pork  
with Napa Cabbage  
豚肉の細切りと白菜の煮物

小份	280
中份	380
大份	480



### 蘆筍百合

Sautéed Asparagus,  
Lily Bulbs & Trio of Peppers  
アスパラガスと百合根の炒め物

小份	480
中份	580
大份	780



### 砂鍋醃鮮湯

Stewed Bamboo Shoot,  
Jinhua Ham &  
Fat Pork Soup in Casserole  
金華ハムとタケノコのスープ

---

小份	780
中份	1180
大份	1380



### 魚片蛤蠣湯

Fish Fillet and Clams Soup  
白身魚とハマグリのスープ

---

小份	380
中份	480
大份	680



### 砂鍋阿嬤

Braised Chinese cabbage,  
Clams & Fried  
Glass Noodles in Casserole  
白菜、ハマグリ、春雨の煮込みスープ

---

小份	380
中份	480
大份	580





### 揚洲炒飯

Fried Rice in Yang Zhou Style

五目炒飯

一份 280



### 蔥開煨麵

Stewed Noodles

with Scallions

ネギ入り中華うどん

一份 180



### 白菜炒年糕

Fried Rice Cake with

Pickled Mustard Green

白菜入り餅炒め

小份 280



### 牛肉炒飯

Fried Rice with Beef

牛肉炒飯

一份 280



### 烏魚子炒飯

Fried Rice with mullet roe

カラスミチャーハン

一份 380





### 奶油焗白菜

Cabbage Gratin with White Sauce  
白菜のクリーム煮

一份 180



### 天成蝦餃皇

Steamed Dumplings Stuffed Shrimp  
エビ蒸し水晶餃子

三個 200



### 鮮蝦腐皮捲

Deep-Fried Tofu Skin Rolls Stuffed Shrimp  
エビの湯葉巻き

三條 200



### 魚子蒸燒賣

Steamed Shumai with Meat and Fish Roe  
魚卵入り焼売

三個 180



### 脆皮韭菜餃

Pan-fried Dumplings stuffed Garlic Chive  
ニラ入り焼き餃子

三個 200



### 天成奶皇包

Steamed Creamy Custard Buns  
クリームまん

三個 200



### 原味小籠包

Xiao Long Bao  
小籠包

八個 320

四個 160

(鴨卷限定)



### 臘味蘿蔔糕

Pan-fried Turnip Cakes with Bacon  
中華ベーコン入り大根餅

三片 150





### 港式炸春捲

Crispy Spring Rolls  
in Hong Kong-style  
揚げ春巻き

三條 150



### 豉汁蒸排骨

Steamed Spare Ribs in  
Black Bean Sauce  
スペアリブの豆鼓蒸し

一份 150



### 鮮蝦腸粉

steamed rice roll  
エビ腸粉 (えびちょうふん)

一份 180



### XO醬炆鳳爪

Steamed Chicken Feet  
with X.O. sauce  
鶏の足のXO醬煮

一份 150



### 芝麻球

Sesame Balls  
ゴマ団子

三個 150



### 蘿蔔絲酥餅

Roasted Turnip Pastry  
千切り大根入りサクサクお焼き

三個 180



### 鮮青蔥酥餅

Pan-fried Sesame Flatbread  
with Scallion  
青ネギ入りサクサクお焼き

三個 180



### 魚翅灌湯包

Dumpling stuffed with  
shark fins soup  
フカヒレ小籠包 (ふかひれしょうろんぼう)

一份 220



### 水晶韭菜餃

Steamed Dumplings  
stuffed Garlic Chive  
ニラ入り蒸し水晶餃子

三個 180



### 家鄉鹹水餃

Salty Fried Dumplings  
茹で餃子

三個 180



### 香煎韭菜餅

Pan-fried Fritters  
stuffed Garlic Chive  
ニラ入りお焼き

一份 180



### 香煎花枝餅

Pan-fried Fritters  
stuffed Cuttlefish  
イカのすり身焼き

三個 180



### 蜜汁叉燒酥

Honey-Glazed B.B.Q.  
Pork Pastry  
叉燒入りサクサクお焼き

三個 180



### 葡式焗蛋塔

Portuguese Egg Tarts  
エッグタルト

三個 150



### 冰心綠豆糕

Mung Bean Cakes  
綠豆のお菓子

三個 150







### 香蘋雪蓮子

Sweet Snow Lotus Soup  
with Stewed Apple  
りんごと蓮の実のデザートスープ

一份 150



### 芋香西米露

Sweet Sago Cream  
with Taro Paste  
タロイモとタピオカ入り  
ココナッツミルク

一份 120



### 椰果西米露

Sweet Sago Cream  
with Coconut Jelly  
ナタデココとタピオカ入り  
ココナッツミルク

一份 120



### 杏仁凍豆腐

Sweet soup with  
Almond Jelly  
杏仁豆腐

一份 120

## 茶類 | Tea | ティー

### 菊花茶

chrysanthemum tea  
きくかちゃ

### 烏龍茶

Oolong Tea  
ウーロン茶

### 香片茶

fragrant tea  
さんびん茶

### 普洱茶

Puer Tea  
プーアール

### 鐵觀音茶

Tieguanyin tea  
てっかんのん

### 菊花普洱茶

chrysanthemum puer tea  
菊花プーアール茶

