



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 380



蔥開煨麵

Stewed Noodles
with Scallions
ネギ入り中華うどん

一份 380



白菜炒年糕

Fried Rice Cake with
Pickled Mustard Green
白菜入り餅炒め

小份 380



牛肉炒飯

Fried Rice with Beef
牛肉炒飯

一份 380



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

