



頂鮮
DINGXIAN
台南擔仔麵

單點菜單
A LA CARTE

經典小菜

Classic Side Dishes / 前菜

台灣野生烏魚子..... \$ 80 / 片
Taiwan Mullet Roe
台灣產天然カラスミ

桂花漬番茄..... \$ 100 / 份
Osmanthus Marinated Tomato
トマトの桂花漬け

鴛鴦香腸(高粱香腸/墨魚香腸)..... \$ 100 / 份
Twin-sausage (Gaoliang Sausage/Cuttlefish Sausage)
台湾ソーセージ2種(高粱酒/イカ墨)

丁香魚花生..... \$ 100 / 份
Silver Herring and Peanuts
キビナゴとピーナッツの炒め物

XO醬澎湖小管..... \$ 100 / 份
Stir-fried Penghu Squid with XO Sauce
澎湖産剣先イカのXOソース炒め

手工醬漬鹹蚶仔..... \$ 100 / 份
Salted Clam Marinated with Handmade Sauce
しじみの醤油漬け

廣式老醋海蜇絲..... \$ 100 / 份
Cantonese Style Jellyfish Slices with Vinegar
広東風クラゲの酢物

蔥香長生果..... \$ 100 / 份
Green Onion and Peanuts
ピーナッツのねぎ炒め

避風塘虱目魚肚..... \$ 100 / 份
Typhoon Shelter Style Silver Fish
白身魚の唐揚げにんにく風味

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

主廚私房菜

Chef's Signature Dishes

シェフおすすめ料理

蠔皇一品煨烏蔘..... \$280 / 位

Braised Sea Cucumber with Oyster Sauce

ナマコのおイスターソース煮込み

瑤柱福臨小湘粽..... \$70 / 份

Glutinous Rice Dumpling

湖南風ちまき

台南擔仔麵..... \$50 / 份

Tainan Noodle Soup

台南タンツ麺

府城翡翠鮮蝦卷..... \$50 / 份

Crispy Fresh Shrimp Roll

海老すり身のロール揚げ

酥炸花枝丸..... \$40 / 份

Calamari Balls

揚げイカ団子

花菜乾炒松阪豬..... \$780 / (大) 份

Stir-fried Matsusaka Pork with Dried Cauliflower \$380 / (小) 份

カリフラワーと豚トロの炒め物

避風塘軟殼蝦..... \$1,080 / (10隻) 份

Typhoon Shelter Style Soft Shell Shrimp \$580 / (5隻) 份

ソフトシェル海老のニンニク炒め

避風塘羅卜鮮中卷..... \$780 / (大) 份

Typhoon Shelter Squid with Radish \$380 / (小) 份

イカと大根のにんにく風味

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

生魚片

Sashimi / 刺身

綜合刺身(每份7片)..... \$680 / 份
Assorted Sashimi (7 pcs/serving) \$580 / 份
お刺身盛り合わせ(7切れ)

旗魚刺身..... \$85 / 片
Swordfis
カジキ

鮭魚刺身..... \$85 / 片
Salmon Sashimi
マグロの刺身

鮭魚肚刺身..... \$100 / 片
Salmon Belly Sashimi
鮭の腹刺身

鮪魚刺身..... \$85 / 片
Blue Fin Tuna Sashimi
マグロ

東港黑鮪魚卜口(季節限定)..... \$時價 / 片
Donggang Blue Fin Tuna Toro (Seasonally Limited)
東港産黒マグロトロ「季節限定」

日本青鰺魚..... \$100 / 片
Japanese Amberjack
日本産ブリ

紅鰺肚..... \$100 / 片
Japanese Amberjack Belly
カンパチハラス

海鱸魚肚..... \$100 / 片
Black King Fish Belly
スギハラス

日本干貝刺身..... \$時價 / 顆
Japanese Scallop Sashimi
日本産ホタテ

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

噴火灣甜蝦..... \$時價/隻
Ama Ebi Sweet Shrimp
噴火灣產甘海老

透抽鮮刺身..... \$ 85 / 份
Squid Sashimi
イカ刺し

加拿大生蠔..... \$ 280 / 顆
Canada Oyster
カナダ産生牡蠣

日本海膽佐鮭魚卵..... \$ 280 / 份
Japanese Sea Urchin and Salmon Eggs
日本産ウニのイクラ添え

磯煮鮑魚美沙律..... \$ 220 / 份
Japanese Style Boiled Scallop Salad
磯煮アワビのサラダ

蘿蔓鮭魚卵(季節限定)..... \$ 100 / 份
Romaine Lettuce and Salmon Eggs
ロメインレタスとイクラのサラダ

泰式燻鮭魚美沙律..... \$ 980 / (大)份
\$ 680 / (中)份
Thai Style Smoked Salmon Salad
\$ 380 / (小)份
スモークサーモンのタイ風サラダ

綜合美沙律..... \$ 680 / (大)份
\$ 320 / (中)份
\$ 160 / (小)份
Assorted Salad
ミックスサラダ

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

魚翅、鮑魚、花膠、蔘、燕窩
Shark fin、Abalone、Flower Gum
Hedgehog、Bird's Nest
ふかひれ、アワビ、魚の浮袋、蔘、燕の巢

蟹皇(特)排翅..... \$1,280/份
Shark Fin Soup with Crab Meat (Large Fin)
カニみそ入りフカヒレ姿煮(大)

蟹皇(中)排翅..... \$680/份
Shark Fin Soup with Crab Meat
カニみそ入りフカヒレ姿煮

紅焼上湯(特)排翅..... \$1,200/份
Shark Fin Broth (Large Fin)
極上スープのフカヒレ姿煮(大)

紅焼上湯(中)排翅..... \$600/份
Shark Fin Broth
極上スープのフカヒレ姿煮

御膳魚翅五珍寶..... \$380/份
Imperial Shark Fin Soup with Five Treasures
フカヒレと珍味のスープ

魚翅佛跳牆..... \$380/份
Steamed Abalone with Shark Fin in Broth
フカヒレ入り高級煮込みスープ

皇雞燉魚翅..... \$380/份
Shark Fin in Chicken Broth
フカヒレの鶏スープ煮込み

海皇魚翅羹..... \$280/份
Seafood Shark Fin Soup
フカヒレのとろみスープ

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

花膠五穀養生粥..... \$880 / 份

Flower Gum Congee

魚浮き袋と五穀米のヘルシー粥

花膠煨刺蔘..... \$1,180 / 份

Braised Sea Cucumber with Dried Fish Maw

魚浮き袋とナマコの煮込み

鮮鮑煨刺蔘..... \$700 / 份

Stewed Flower Gum and Sea Cucumber

アワビとナマコの煮込み

皇麻原隻鮑..... \$880 / 份

Oma Dried Abalone (Whole)

アワビの姿煮

南非鮑煨烏蔘..... \$1,080 / 份

Braised South African Abalone and Sea Cucumber

南アフリカ産アワビとナマコの煮込み

南非鮑佐穀米..... \$880 / 份

South African Abalone with Rice

南アフリカ産アワビの五穀米添え

南非活鮑(過橋、香煎、蒸葛粉)..... \$380 / 份

Braised South African Abalone

南アフリカ産アワビ

葛粉蒸鮮鮑..... \$180 / 份

Steam-cooked Abalone with Arrow-Root Flour

アワビと葛切りの蒸し煮

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

冰淇淋茗茶燕窩.....\$800/份

Imperial White Bird's Nest with Ice-cream and Tea Jelly

燕の巢のアイスクリームと茶ゼリー添え

紅棗美顏官燕窩.....\$1,000/份

Imperial Bird's Nest with Red Dates

燕の巢の美顏デザートスープ

冰淇淋茗茶凍膠原露.....\$180/份

Imperial White Bird's Nest with Ice-cream and Tea Jelly

雪燕のアイスクリームと茶ゼリー添え

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

蝦、蟹 (季節限定現撈活海鮮)

Shrimp、Crab (Season limited living supplies)

海老、蟹 (季節限定海鮮)

錦繡龍蝦 (刺身、蒸鮮露、煲粥、煨上湯) \$180 / 兩

King Lobster (Sashimi, Steam-cooked, Congee, and Braised in Broth)

錦海老 (刺身、中華蒸し、お粥、極上スープ煮)

澎湖野生明蝦 (刺身、沙律、鹽烤、蒜蒸) \$120 / 兩

Penghu King Shrimp (Sashimi, Salad, Grilled with Salt, and Steam-cooked with Garlic)

澎湖產天然車海老 (刺身、サラダ、塩焼き、にんにく蒸し)

蟬蝦 (刺身、鹽烤、蒸鮮露) \$180 / 兩

Slipper Lobster (Sashimi, Grilled with Salt, and Steam-cooked)

セミ海老 (刺身、塩焼き、中華蒸し)

法式水果焗大蝦 \$220 / 隻

French Style Baked King Shrimp with Fruit

車海老とフルーツのフレンチグラタン

帝王蟹三吃

(刺身、清蒸、蒸蛋、鹽烤、煲粥) \$時價 / 兩

King Crab in Three Dishes

(Sashimi, Steam-cooked, Steam-cooked with Egg, Grilled with Salt, and Congee)

タラバガニ料理3品 (刺身、蒸しガニ、茶碗蒸し、塩焼き、お粥)

野生花殼蟹 (白杓、桂花、避風塘) \$時價 / 兩

Flower Crab (Boiled, Osmanthus, and Typhoon Shelter Style)

天然シマイシガニ (湯引き、卵炒め、にんにく炒め)

台灣處女蟳 (白杓、鹽烤、煲粥) \$100 / 兩

Taiwan Mud Crab (Boiled, Grilled with Salt, and Congee)

台灣產雌若ワタリガニ (湯引き、塩焼き、お粥)

台灣紅蟳 (蒸鮮露、避風塘、麻油麵線) . \$90 / 兩

Taiwan Red Queen Crab

(Steam-cooked, Typhoon Shelter Style, and Vermicelli with Sesame Oil)

台灣產雌ワタリガニ (中華蒸し、にんにく炒め、ごま油そうめん)

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

野生大沙公(避風塘) \$時價/兩
King Mud Crab (Typhoon Shelter Style)
天然雄ワタリガニ(にんにく炒め)

中華絨螯蟹「大閘蟹」(季節限定)(白灼) . \$時價/隻
Chinese Mitten Crab (Hairy Crab) (Seasonally Limited) (Boiled)
上海ガニ「季節限定」(湯引き)

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

魚類 Fish / 魚

三角魚(蒜蒸、樹子蒸、乾煎)..... \$120 / 隻
Harlequin Fish (Steamed with Garlic, Tree Steamed, Pan-Fried)
ヒイラギ(ニンニク蒸し、蒸し木、ソテー)

龍膽石斑魚(蒜蒸、清蒸、紅焼、麻油、煮湯)..... \$140 / 份
Giant Grouper (Steamed with Garlic, Steamed, Braised, Sesame Oil, Soup)
タマカイ(ニンニク蒸し、あっさり蒸し、醤油煮、ごま油風味、スープ)

石斑魚(清蒸、紅焼、煮湯)..... \$1,280 / 隻
Grouper (Steamed, Braised, S oup)
ハタ(あっさり蒸し、醤油煮、スープ)

龍虎斑(清蒸、紅焼、煮湯)..... \$1,380 / 隻
Brown Marbled Grouper (Steamed, Braised, Soup)
マダラハタ(あっさり蒸し、醤油煮、スープ)

馬加土魷魚(季節限定)(乾煎、鹽烤)..... \$100 / 兩
Spanish Mackerel (Pan-Fried, Salt-Grilled)
サワラ(ソテー、塩焼き)

鰲魚下巴(青甘下巴)(鹽烤、煮湯)..... \$60 / 兩
Amberjack Chin (Salt-Grilled, Soup)
ブリあご(塩焼き、スープ)

海鱸魚(乾煎、鹽烤、蒜蒸、煮湯)..... \$50 / 兩
Cobia Fish (Pan-Fried, Salt-Grilled, Steamed with Garlic, Soup)
スギ(ソテー、塩焼き、ニンニク蒸し、スープ)

白鯧魚(清蒸、乾煎、鹽烤、酥炸、米粉湯)..... \$時價 / 兩
White Pomfret (Steamed, Pan-Fried, Salt-Grilled, Deep-Fried, Rice Vermicelli Soup)
マナガツオ(あっさり蒸し、ソテー、塩焼き、フライ、ビーフンスープ)

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

貝類 Shellfish / 貝

日本象拔蚌(刺身、過橋、蒸鮮露) . . . \$時價 / 兩
Japanese Geoduck (Sashimi, Poached, Steam-cooked)
日本産ミル貝(刺身、鶏スープがけ、中華蒸し)

西施馬珂蛤(季節限定)(蒸鮮露、薑絲湯) . \$ 4 0 / 兩
Duck Clam (Seasonally Limited) (Steam-cooked, Ginger Slice Soup)
アリソ貝「季節限定」(中華蒸し、生姜スープ)

内海蛤(蒸蒜、鹽烤、炒、湯) \$ 3 0 / 兩
Clam (Steam-cooked with Garlic, Grilled with Salt, Stir-fried, and Soup)
内海産ハマグリ(にんにく蒸し、塩焼き、炒め物、スープ)

牛奶貝(鹽烤) \$ 3 0 / 兩
Hirio Dositia Clam (Grilled with Salt)
ホンビノス貝(塩焼き)

羅勒炒海瓜子 \$ 1 8 0 / 份
Stir-fried Clam with Basil
ヒメアサリのバジル炒め

羅勒炒山瓜子簾蛤 \$ 1 8 0 / 份
Stir-fried Lovely Venus Clam with Basil
薩摩赤貝のバジル炒め

象牙鳳螺(五味、胡椒、鹽烤) \$ 2 4 0 / 份
Spotted Babylon Snail (Five-spice, Pepper, Grilled with Salt)
ゾウゲバイ(甘辛ソース、コショウ、塩焼き)

角螺(五味、炒) \$ 5 0 / 兩
Horn Snail (Five Spices or Stir-fried)
テングニシ(甘辛ソース、炒め物)

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

湯類

Soup / スープ

龍膽蛤蠣薑絲湯..... \$1,280 / (大) 份
Giant Group and Clam Soup with Ginger Slices \$680 / (中) 份
タマカイとハマグリの生姜スープ

古早味魷魚螺肉蒜 (10人量)..... \$1,080 / 鍋
Classic Taste Squid and Clam Meat (10 servings)
スルメとツブ貝の土鍋煮 (10人前)

一品海鮮鍋 (10人量)..... \$1,080 / 鍋
Supreme Seafood Hot Pot (10 servings)
極上海鮮鍋 (10人前)

黑鑽養生雞鮑湯..... \$150 / 份
Free Range Chicken and Abalone Soup
鶏肉とアワビの黒にんにくスープ

鰻魚燉枸杞..... \$150 / 份
Stewed Eel with Chinese Boxthorn
ウナギとクコの実の煮込みスープ

白玉干貝魚翅丸..... \$150 / 份
Jade Scallop Rolls and Shark Fin Balls
干し貝柱とフカヒレ入り団子の大根スープ

瑤柱傳香佛跳牆..... \$280 / 份
Shark Fin Soup with Scallop
干し貝柱入り高級煮込みスープ

海皇什錦海鮮羹..... \$160 / 份
Imperial Thick Seafood Soup
海鮮のどろみスープ

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

肉類 Meat / 肉

紐奧良烤嫩子排..... \$780 / (大)份
New Orleans Pork Chop \$380 / (小)份
豚スペアリブのピリ辛風味

燒烤羊肩排..... \$150 / 支
Grilled Lamb Shoulder Chop
ラム肩肉のロースト

干煎日本和牛100g..... 時 價
Fried Japanese Beef 100g
日本産和牛のソテー100g

御品龍江脆皮雞(整隻)..... \$1,080 / 隻
Imperial Longjiang Crispy Chicken (Whole)
香味雞のバリバリ揚げ(丸鶏)

蔗香德國豬腳450g..... \$680 / 支
Iced German Pork Knuckle 450g
ドイツ風豚足450g

花香豬棒腿..... \$120 / 支
Roasted pork leg steak with floral fragrance
豚もも肉のステーキと花の香り

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

青菜類

Green Vegetables / 野菜

白果炒青蘆筍..... \$160 / 份

Stir-fried Ginkgo and Asparagus

銀杏とアスパラガスの炒め物

絲瓜炒蛤蠣..... \$160 / 份

Stir-fried Loofa and Clam

ヘチマとハマグリ炒め物

季節青菜..... \$120 / 份

Seasonal Vegetables

旬野菜の炒め物

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

素食

Vegetarian / 精進料理

南瓜芙蓉燕窩..... \$500 / 份
Vegetarian Bird's Nest Soup with Selected Pumpkin
南瓜と燕の巣のちみスープ

金玉錦素羹..... \$100 / 份
Golden Mushroom Broth
いろいろキノコのちみスープ

靈猴展歡顏 (栗子猴頭菇)..... \$120 / 份
Lion Mane's Mushroom and Chestnut
栗とヤマブシタケの煮物

雪嶺映奇葩 (白木耳甜椒)..... \$100 / 份
White Fungus and Sweet Pepper
白キクラゲとパプリカの和え物

時蔬焗白菜 (冬季限定)..... \$100 / 份
Baked Cabbage and Seasonal Vegetables
旬野菜と白菜のグラタン

南瓜焗菌菇 (夏季限定)..... \$100 / 份
Baked of Pumpkin And Tender Mushroom
南瓜とキノコのグラタン

福滿如意袋..... \$100 / 份
Good Fortune Packet
野菜の巾着煮

御膳養生盅..... \$100 / 份
Imperial Nourishing Soup
ヘルシー薬膳スープ

福臨素寶粽..... \$70 / 份
Fulin Vegan Rice Dumplings
椎茸とピーナッツの菜食ちまき

(本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及10%服務費外加)
(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change)
(10% Service charge and extra charge for liquor and everages)
(本メニューは季節によって異なる場合があります)
(10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)