



頂鮮

DINGXIAN

台南擔仔麵

精緻桌菜

TABLE MENU

ゴージャス円卓料理

御膳精緻桌菜

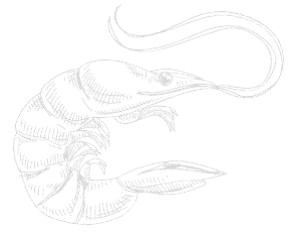
Premium Set Menu/頂鮮御膳コース

NT\$ 8,800+10%

Table | 桌

九孔鮑魚佐麵線

Rice Vermicelli with Abalone
鮑よりスライスアワビ 麵線



干貝海景魚翅羹

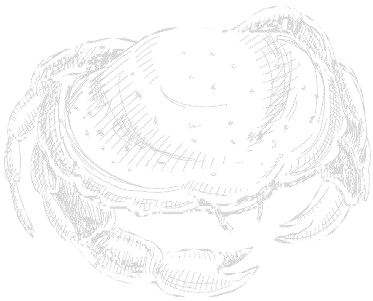
Shark Fin Thick Soup with Scallops and Assorted
干し貝柱とフカヒレ入り海鮮とろみスープ

隔水原味活海蝦

Blanched Fresh Sea Shrimp
活き蝦の湯引き

金銀蒜蒸海鮨魚

Sea fish with gold and silver garlic
にんにくスライスの新鮮な魚



明爐烤鴨綜合盤

Hong Kong-Style Roast Crispy Duck
香港風ローストダック

鮮干貝醬炒時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables
旬野菜のあっさり炒め

鰻魚櫻花蝦米糕

Taiwan-Style Glutinous Rice Cake Sprinkled with Sakura Shrimp
桜エビ入りおこわ

龍膽魚頭蒜頭湯

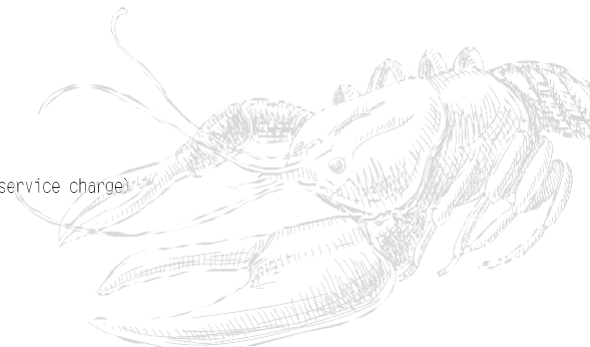
Giant grouper fish head soup with garlic
にんにく入りタマカイの頭汁

臻品當令鮮水果

Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

精美手作輕甜點

Home Made Dessert
手作りデザート



(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10 % service charge)
(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)

御膳精緻桌菜

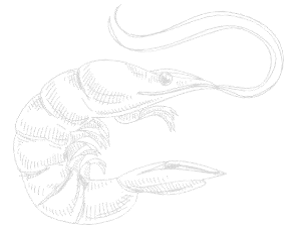
Premium Set Menu/頂鮮御膳コース

NT \$ 11,800+10%

Table | 桌

特選綜合生魚片

Premium Assorted Sashimi
特上刺身の刺身盛り合わせ



經典傳香佛跳牆

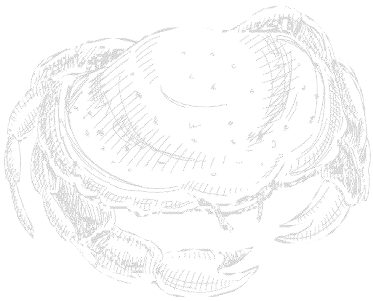
Double Boiled Assorted Meat with Shark's Fin Boww
フカヒレ入り 台湾式高級乾物煮 みスープ

大螯龍蝦蒸葛粉

Steamed Boston Lobster with Garlic
伊勢海老葛切りの蒸し煮

蔥香清蒸活鮮魚

Fresh Steamed Fish
新鮮な魚の蒸し物



明爐烤鴨/三吃

(片皮鴨餅、椒鹽鴨腿、澎湖酸瓜鴨架湯)
Hong Kong-Style Roast Crispy Duck
香港風ローストダック

紅燒虎掌煨烏蔘

Braised Pork Tendon with Sea Cucumber
豚すじ肉とナマコの醤油煮 み

干貝福臨小湘粽

Steamed Conpoy Glutinous Rice Dumpling
干し貝柱のチマキ

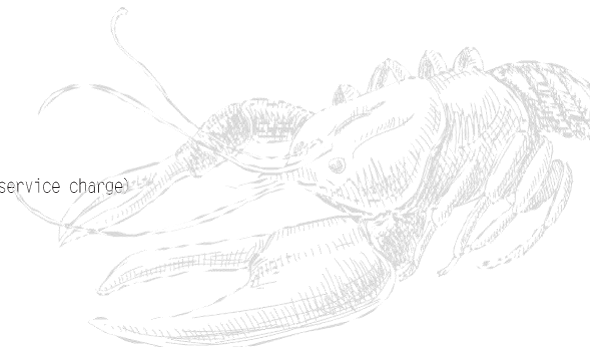
臻品當令鮮水果

Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

精美手作輕甜點

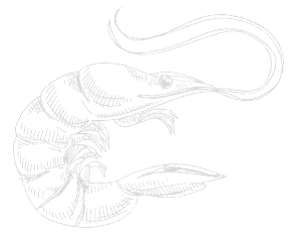
Home Made Dessert
手作りデザート

(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10 % service charge)
(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)



御膳精緻桌菜
Premium Set Menu/頂鮮御膳コース

NT \$ 15,800+10%
Table | 桌



特選綜合生魚片

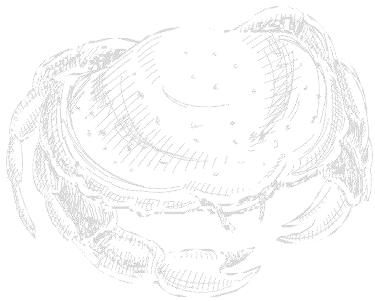
Premium Assorted Sashimi
特上刺身の刺身盛り合わせ

紅焼松茸中排翅

Whole Shark's Fin and Shiitake Mushroom Braised in Abalone Sauce
花椎茸とフカヒシの煮み

港式上湯燴龍蝦

Baked Lobster in Thick Stock
だし煮伊勢海老



蔥香清蒸活鮮魚

Fresh Steamed Fish
新鮮な魚の蒸し物

金牌龍江脆皮雞

Crispy Roast Chicken
金鶏の姿揚げ

鮮干貝醬炒時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables
旬野菜のあっさり炒め

香酥蝦捲花枝丸

Crispy Shrimp Roll and Octopus Balls
サクサク海老巻き揚げとイカ団子

魷魚螺肉蒜苗湯

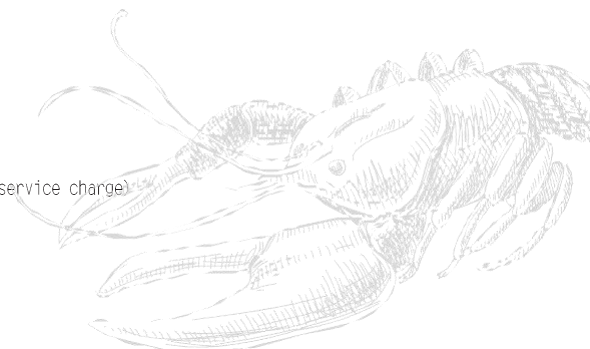
Illex Squid and Sea Snails with Leek
イカのカタツムリ肉にんにく汁

臻品當令鮮水果

Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

精美手作輕甜點

Home Made Dessert
美しい手作りデザート



(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10 % service charge)
(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)

御膳精緻桌菜
Premium Set Menu/頂鮮御膳コース

NT\$ 26,800+10%

Table | 桌

黑鮪魚綜合生魚片

Premium Assorted Bluefin Tuna Sashimi
黒マグロトロの刺身盛り合わせ

上湯紅燒排翅盅

Braised Shark's Fin Soup
中フカヒレの姿煮 醤油風味

鮮露清蒸活龍蝦

Steamed Lobster with Sweet Soy Sauce
伊勢海老のシンプル蒸し

蔥香清蒸活鮮魚

Fresh Steamed Fish
新鮮な魚の蒸し物

燒烤澳洲羊肩排/英式古法烤牛肉 (予約)

Grilled Lamb Shoulder/ Roast Beef (Reserve)
オーストラリア産羊の肩肉のロースト/ロースト ビーフ (予約)

南非活鮑蒸葛粉

Pan-Fried South African Abalone with Steamed Green Bean Noodles
南アフリカ産活アワビのソテー (春雨蒸し)

蟹肉焗烤白菜膽

Baby Bok Choy and Crab Meat Baked in Cream Sauce
蟹肉と白菜のクリーム焼き

黑鑽蟲草燉雞湯

Stewed Chicken Soup with Black Garlic
黒にんにく煮 みチキンスープ

臻品當令鮮水果

Fresh Seasonal Fruit
季節フルーツ

精美手作輕甜點

Home Made Dessert
美しい手作りデザート

(以上套餐不含酒水、所有價格需酌收10%服務費)
(All Menu not included Beverages and all Set Menu are subject to add 10 % service charge)
(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)

