



Menu

供應時段 Available From
11:30 am - 14:00 pm
17:30 pm - 21:00 pm

我們致力滿足您的各種需求和期望，如有任何特殊飲食或過敏食材，
請讓我們知道，我們樂於提供您完善的用餐體驗。

Allow us to fulfill your every need, want and desire. Simply let us know of any special dietary requirements or allergies and we would happily renew your dining experience.

餐廳嚴選澳洲牛肉，敬請安心食用。

Unless otherwise noted, all the beef we use in this menu is prime grade Australian beef.

經典四人合菜
Set Menu for 4 People

芝麻蘿蔓葉

Fresh Romaine with Sesame Dressing
ごまロメインレタス

上海湯包

Steamed Pork Soup Dumplings
上海ショーロンポー

糖醋魚片

Sweet Vinegar Fish Fillet
白身魚の甘酢あんかけ

宮保雞丁

Kung Pao Chicken
鶏の唐辛子炒め

季節時蔬

Seasonal Vegetables
旬の野菜

蘇杭東坡肉(附夾四片)

Dongpo Pork
トンポーロウ (豚バラ肉のしょう油煮込み)

酸菜松阪肚片湯

Pickled Cabbage and Pig Bag Soup
ザウアークラウト豚胃チップスープ

四季鮮水果

Seasonal Fruit
デザート

豫園茗茶無限供應

Free Refills on Selected Tea
豫園お茶バー

每桌 NT\$2,300+10% (4人)
Set Price NT\$2,300+10% (4 People)

自備酒水酌收服務費 NT\$500元/瓶

当店にお酒をお持込になる際は持ち込み料をいただいております。ワインは一本 NT\$500.

Bringing wine by self will be charge service fee NTD\$500.

豫園品饌套餐
Yuyuan Chinese Set Menu

弄堂三味品

Appetizer Platters
三味品セット

金蒜銀絲蒸蝦

Steamed Garlic Prawns with Vermicelli Noodles
にんにく海老蒸し

古法東坡肉

Dongpo Pork
トンポーロウ (豚バラ肉のしょう油煮込み)

上海菜飯

Shanghai Style Vegetable Rice
上海風野菜ライス

蔥油蒸鱈魚

Steamed Codfish with Scallions
油ねぎ鱈蒸し

三鮮圓籠蒸餃

Seafood Steamed Dumplings
海鮮蒸し餃子

翠綠鮮帶子

Stir Fry Vegetable with Scallop
ホタテとフライアスパラガスの炒め

圓盅燉雞湯

Stew Chicken Soup
チキンシチュー

寶島四季鮮水果

Taiwanese Seasonal Fruit
旬のフルーツ

主廚精緻甜品

Chef Exquisite Dessert
デザート

每組 NT\$1,288+10% 服務費(每人)

お一人様 NT\$1,288+10% (各人)

Set Price NT\$1,288+10% (per person)

自備酒水的收服務費 NT\$500元/瓶

当店にお酒をお持込になる際は持ち込み料をいただいております。ワインは一本 NT\$500.

Bringing wine by self will be charge service fee NTD\$500.

海鮮套餐
Seafood Chinese Set Menu

和風鮑魚/洛神山藥/烤麩
Wafu Dressing Abalone/ Roselle Yam/ Kao Fu
和風アワビ/ローゼルヤム/焼き麩

圓盅燉雞湯
Stew Chicken Soup
チキンシチュー

上海湯包
Steamed Pork Soup Dumplings
上海ショーロンポー

碧綠鮮干貝
Stir Fry Asparagus with Scallop
ホタテとフライアスパラガスの炒め

蒜泥蒸龍蝦
Steam Lobster with Garlic Sauce
にんにくロブスター蒸し

古法東坡肉
Dongpo Pork
トンポーロウ (豚バラ肉のしょう油煮込み)

上海菜飯
Shanghai style Vegetable Rice
上海風野菜ライス

蔥油蒸鱈魚
Steamed Codfish with Scallions
油ねぎ鱈蒸し

四季鮮水果
Seasonal Fruit
旬のフルーツ

主廚精緻甜點
Chef Exquisite Dessert
デザート

每組 NT\$1,500+10% 服務費(每人)
お一人様 NT\$1,500+10% (各人)
Set Price NT\$1,500+10% (per person)

自備酒水酌收服務費 NT\$500元/瓶
当店にお酒をお持込になる際は持ち込み料をいただいております。ワインは一本 NT\$500.
Bringing wine by self will be charge service fee NTD\$500.

豪華套餐
Luxuries Chinese Set Menu

和風鮑魚/洛神山藥/烤麩
Wafu Dressing Abalone/ Roselle Yam/ Kao Fu
和風アワビ/ローゼルヤム/焼き麩

豫園魚翅佛跳牆
Shark Fin Buddhas Delight
ふかひれフォーティヤオチアン

上海湯包
Steamed Pork Soup Dumplings
上海ショーロンポー

碧綠鮮干貝
Stir Fry Asparagus with Scallop
ホタテとフライアスパラガスの炒め

蒜泥蒸龍蝦
Steam Lobster with Garli Sauce
にんにくロブスター蒸し

古法東坡肉
Dongpo Pork
トンポーロウ (豚バラ肉のしょう油煮込み)

上海菜飯
Shanghai style Vegetable Rice
上海風野菜ライス

鮮烤青甘下巴
Grilled Amberjack Chin
アンバージャック焼き

四季鮮水果
Seasonal Fruit
旬のフルーツ

主廚精緻甜點
Chef Exquisite Dessert
デザート

每組 NT\$1,800+10% 服務費(每人)
お一人様 NT\$1800+10% (各人)
Set Price NT\$1,800+10% (per person)

自備酒水酌收服務費 NT\$500元/瓶
当店にお酒をお持込になる際は持ち込み料をいただいております。ワインは一本 NT\$500.
Bringing wine by self will be charge service fee NTD\$500.