虹橋 港式飲茶

營業時間

午餐時段

11:30 AM — 14:00 PM　假日用餐時間為90分鐘

（最後點餐時間 13:30 ）

晚餐時段

17:30 PM — 21:00 PM　假日用餐時間為90分鐘

（最後點餐時間 20:30 ）

假日、國定假日及連續假日 **全天候供應**

Wifi Password / 065838383

L'ARC HOTEL 南科贊美酒店

每人酌收茶資 NTD.30，未滿六歲兒童不收費。

Tea Is Charged At NTD.30 Per Person. No Charge For Children Under 6 Years Old.

お茶代お一人様 NTD.30、6 歲以下無料。

茶飲分為 烏龍 / 香片 / 菊花 / 普洱

茶資NTD.50/每位，即可選擇以下嚴選茶葉

南投鹿谷—林三十六特選茶葉

荔韻烏龍 、台灣綠茶、高山金萱

同桌用餐限選擇同價位茶飲。

凍 頂 頭 茗 顯 生 息

早在 1855 年，清朝林鳳池人將三十六心烏龍茶之茶苗傳至台灣鹿谷第一代師林三顯同氏宗親林舉人手中接獲三十六烏龍茶苗之始，將之成功栽種於環境適宜的頂山，此後頂烏龍茶的頭茗傳奇展開。林三十六為凍頂山傳奇的第七代，而其所創作的茶業品牌，擁有深厚的栽茶與作茶驗，更冀希透過品牌典產品體現頂湯的美好、葉的珍貴與茶人的故事。

一般茶葉要得到特等獎實屬不易，更何況是三次特等獎！分別在不同時期，攜獲三個不同主審的味覺、嗅覺，此可見在鹿谷茶葉王國中其製茶焙茶的功夫是頂級中的頂級，堪「三冠王」的世界級茶農．

The Qing Dynasty Xianfeng years in 1855, Lugu Lin Fengchi went to Fujian to test,when returning home, brought 36 green oolong tea seedlings from Wuyishan, 12 of which were planted by Lin Sanxian at the Qilin Pool. Dong Ding Mountain. The carliest is the tea farmer in the area of the Dong Ding Mountain top, which is sold as an armored tea and is also known as the "Dong Ding Oolong".

邀 您 一 同 品 茗

林三十六

DIVINE

DONG DING

用餐須知

Dining Instructions

KTV 包廂歡唱每人餐飲低消 NTD.330
一般包廂 NTD.500 ／每小時、大包廂 NTD.800 ／每小時。

The Minimum Order Per Person In The Ktv Box Is NTD.330,
Generally Box Fee Of NTD.500 / HR, Big Box Fee Of NTD.800 / HR Will Be Charged.

カラオケ最低消費額お一人様 NTD.330、一般的カラオケボックス費 NTD.500(一時間)、
大きいカラオケボックス費 NTD.800(一時間)。

本菜單所列之金額，內用需另收 10% 服務費。

For The Amount Listed In This Menu, 10% Service Charge Will Be Charged For Here.

メニューに記載している金額、店内食事で 10%のサービス料金が請求されます。

本餐廳提供刷卡服務。

This Restaurant Provides Credit Card Service.

本レストランではクレジットカードが使えます。ご利用下さいます。

禁帶外食，攜帶外食者酌收清潔費 NTD.2000 ／每桌。

Outside Food And Drinks Are Forbidden,
And Those Who Bring Outside Food And Drinks Will Be Charged A Cleaning Fee Of NTD.2,000 Per Table.

本レストランではクレジットカードが使えます。ご利用下さいます。

自備酒水者酌收開瓶費 NTD.300 ／瓶，包廂 NTD.600 ／瓶。

Those Who Bring Their Own Drinks Will Be Charged NTD.300 / Bottle
For Bottle Openingand NTD.600 / Bottle For Box.

自分で飲み物を持参る方は、ホールでお持ち込み料金は NTD.300 ／ボトル、
個室 NTD.600 ／ボトル。

(嘔吐者須收清潔費 3000 元)

室內全面禁止吸菸 (含包廂)，若有需求請至室外吸菸區。

Smoking Is Strictly Prohibited Indoors (Including Box). If Necessary,Please Go To The Outdoor Smoking Area.

屋内（個室を含む）での喫煙は禁じられています。必要な場合は屋外の喫煙所にお願いします。

(室內吸菸者酌收 NTD.3,000 清潔費；包廂吸菸者，需負擔該日 8 小時之包廂承租費用)

假日或客滿時用餐時間限 1.5 小時。

The Dining Time Is Limited To One And A Half Hours On Holidays Or When Full.

休日または満席の場合、食事時間は 1.5 時間に制限されます。

若有任何爭議，虹橋港式飲茶保留最終決定權。

In Case Of Any Dispute,hong Kong Style Yum Cha Reserves The Right Of Final Decision.

紛争が発生した場合、虹橋港式飲茶は最終決定権を持っています。

Taiwan Pork Only Use
本店皆使用國產豬肉
We use Taiwan pork.

Australian Beef Only Use
本店皆使用澳洲牛肉
We use Australian Beef.

虹橋明星商品排行 TOP 10

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

1. **經典火焰片皮鴨三吃/四吃**
   Cherry Valley Roasted Duck Cuisine
   チェリーバレーの鴨のロースト料理

2. **芋頭西米露**
   Taro Coconut milk with Sago
   タロイモココナッツタピオカミルク

3. **招牌小籠湯包**
   Pork Xiaolongbao-signature dish
   蒸し湯包

4. **臘味蘿蔔糕**
   Preserved Meat with Turnip Cake
   腊肉入り大根モチ

5. **富貴鳳梨蝦球**
   Deep-Fried Shrimp Balls with Pineapple
   エビフライボール パイナップル添え

6. **黑金流沙包**
   Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun
   トロトロ卵黄入り黒パン

7. **大理石芝麻包**
   Marble Steamed Sesame Bun
   マーブル胡麻まんじゅう

8. **廣州炒香米**
   Fried Rice In Cantonese Style
   広東風チャーハン

9. **臘味三漾拼**
   Barbecue Platter- Three Items
   バーベキュー盛り合わせ - 3 品目

10. **木桶豆腐花**
    Smooth Tofu Pudding in Wooden Basket
    木製バスケ ット入り豆腐プリン

WINE MENU

飲品 Drink

【自行攜帶者，本館酌收開瓶費500元/桌】

蔓越莓汁 / 柳橙汁 Cranberry juice / Orange juice	$120 / 壺
無糖綠茶 Green tea	$120 / 壺

啤酒 Beer

【自行攜帶者，本館酌收開瓶費500元/桌】

台灣經典啤酒 Taiwan beer	$100 / 瓶
台灣金牌啤酒 Gold medal Taiwan beer	$110 / 瓶
海尼根(大) Heineken	$130 / 瓶

高粱 Sorghum liquor

【自行攜帶者，本館酌收開瓶費500元/桌】

38度 金門高粱 38% KINMEN KAOLIANG	$1,100 / 750ml
58度 金門高粱 58% KINMEN KAOLIANG	$1,300 / 750ml

紅酒 Red Wine

【自行攜帶者，本館酌收開瓶費500元/瓶】

西班牙格蘭地莊園DO紅葡萄酒 LA CASA GRANDE	$850 / 750ml

※未成年請勿飲酒　※本館禁止攜帶外食　※以上價格不含10%服務費

洋酒 Wine

【自行攜帶者，本館酌收開瓶費500元/瓶】

約翰走路 12年黑牌調和威士忌 Johnnie Walker Black Label 12 Years Old	$1,320 / 700ml
約翰走路 15年綠牌調和威士忌 Johnnie Walker Green Label 15 Years Old Blended Malt Scotch Whsiky	$1,800 / 700ml
約翰走路 & XR 21年調和蘇格蘭威士忌 Johnnie Walker 21 YO Blended Scotch Whisky	$4,200 / 700ml
格蘭菲迪 12年斯貝塞單一純麥威士忌 Glenfiddich 12 Years Old Double Wood Speyside Single Whsiky	$1,680 / 1000ml
格蘭菲迪 15年斯貝塞單一純麥威士忌 Glenfiddich 15 Years Old Solera Speyside Single Malt Scotch Whsiky	$2,000 / 700ml
亞伯樂 12年雙桶熟成斯貝塞單一純麥威士忌 Aberlour 12 Years Old Double Cask Matured Speyside Single Whsiky	$1,900 / 700ml
詩貝 總裁珍藏單一純麥威士忌 Spey Chairman Choose Single Malt Scotch Whisky	$1,800 / 700ml
蘇格登 格蘭奧德雪莉桶12年高地單一純麥威士忌 Singleton Of Glen Ord 12 Years Old Sherry Cask Highland Single Whisky	$1,900 / 700ml
蘇格登 格蘭奧德雪莉桶15年高地單一純麥威士忌 Singleton Of Glen Ord 15 Years Old Sherry Cask Highland Single Whisky	$3,000 / 700ml

※未成年請勿飲酒　※本館禁止攜帶外食　※以上價格不含10%服務費

洋酒 Wine

【自行攜帶者，本館酌收開瓶費500元/瓶】

皇家禮炮 蘇格蘭斯貝賽調和威士忌 $5,000 / 700ml
Royal Salute Blended Scotch Whisky

慕赫 12年單一純麥威士忌 $1,800 / 700ml
Mortlach 12 YO Single Malt Scotch Whisky

慕赫 16年單一純麥威士忌 $3,200 / 700ml
Mortlach 16 Years Old Single Malt Scotch Whisky

格蘭傑12年 Lasanta 雪莉桶單一麥芽蘇格蘭威士忌 $1,500 / 700ml
Glenmorangie Lasanta Sherry Cask Finish 12 Year Old Single Malt Scotch Whisky

大摩 15年單一純麥威士忌 $4,000 / 700ml
The Dalmore 15Y Single Malt Scotch Whisky

軒尼詩 V.S.O.P 千邑白蘭地 $2,750 / 700ml
Hennessy V-S-O-P Cognac

軒尼詩 X.0.千邑白蘭地 $7,000 / 700ml
Hennessy X•O Cognac

※未成年請勿飲酒 ※本館禁止攜帶外食 ※以上價格不含10%服務費

虹橋嚴選

建議
4-6 人食用

在地麻辣鴨 胡椒啤酒

Cherry Valley Roasted Duck Cuisine in Shanhua Local Flavored

善化の地元風味のチェリーバレーのローストダック料理

推

圖片僅供參考，實際依現場為準

南科贊美酒店創立以來一直致力於推廣臺灣文化與在地農產品。主廚精心巧妙將善化特產「黑芝麻」及善化啤酒廠的「臺灣特選啤酒」融入經典人氣料理—火焰片皮鴨，打造全新的「在地火焰胡麻片啤鴨四吃」！

善化「黑芝麻」以高營養價值聞名，富含鐵質維持血紅素運作，同時促進良好睡眠品質。其香氣濃醇，不論是現桿芝麻餅皮還是油麻烹飪的食物，皆帶有獨特風味。

超過120年釀酒歷史的經典臺灣啤酒，選用特殊麥芽與多元釀製技術，成就深刻濃郁口感，亦是善化之行不可錯過的經典風味。

「在地火焰胡麻片啤鴨四吃」將引領您走進一場口感的璀璨旅程。賓客只需靜坐，便可沉浸在烤鴨香、啤酒香、胡麻香的迷人氛圍中，回味無窮。

在地胡麻片啤鴨 一鴨四吃

需至少於一天前預訂，依現場數量為準

NTD 3,580

果漾片皮鴨佐芝麻餅皮

Sliced Duck Meat and Skin Wrapped with Seasonal Friut and Black Sesame Crust

選用特製芝麻手工餅皮，蘊含香氣，搭配蘋果片和起司，蘸上私房胡麻醬，口感濃郁卻不膩口。

二擇一

旺萊鴨鬆生蘿蔬

Diced Duck with Diced Pineapple and Coriander

關廟酸甜鳳梨丁、鴨鬆、油條炒快火。搭配鮮脆生菜，凸顯師傅功力，層次豐富的口感令人食指大動。

冬菜鴨絲生滾粥

Congee with Shredded Duck and Preserved Vegetables

冬菜與櫻桃鴨肉切絲，小火熬粥，濃郁鹹粥搭配櫻桃鴨肉絲，再點綴櫻花蝦米，一口接一口美味。

干鍋啤酒鴨骨煲

Duck Bone Pot with Taiwan Beer

台灣啤酒經典特殊麥芽香氣融入熬煮的鴨架中，肉骨與啤酒香巧妙融合，濃郁鍋氣十足。

暖冬麻香鴨架鍋(附菜盤)

Duck Bone Soup with Sesame Oil
Side dish: Vegetable Platter

善化芝麻精華製成的芝麻油，附上清爽蔬菜火鍋盤。湯頭以經典臺灣啤酒和櫻桃鴨架熬煮，香氣交融，令人垂涎。

虹橋嚴選

4-6 人食用

Cherry Valley
Roasted Duck Cuisine

アヒルの炙り焼き

推

火焰片皮鴨

圖片僅供參考，實際依現場為準

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

「櫻桃鴨」原屬於中國華北地區的「北京鴨」品種，而後北京鴨傳入歐洲，在「櫻桃谷牧場（Cherry Valley Farms Limited）」這個養鴨場品牌的培育及品種改良技術下，將北京鴨育種成油脂均勻分布、肉質細嫩肥美的櫻桃鴨。

虹橋港式飲茶堅持選用品質優良、3 公斤以上之櫻桃鴨，細嫩肉質、油脂均勻分佈，透過多道的繁複工序，將秘製醬料醃製入味。

上桌前再淋上 58° 金門高粱酒，透過酒精的揮發帶出多餘的油脂，並鎖入高粱獨特的香氣，而火烤後，帶著脆皮卻又肥而不膩的多重口感，絕對是視覺、嗅覺與味覺的三重享受！

一鴨四吃

須提前一天做預定，依現場數量為準

一鴨三吃

須提前一天做預定，依現場數量為準

NTD 2,580

● 經典片鴨佐百匯鮮果 *Sliced Duck Meat and Skin Wrapped with Seasonal Friut*

（附手工麵皮／升等 芝麻餅皮 加價＄99）

可選擇經典麵皮或芝麻麵皮，包裹新鮮水果及起司片與剛剛片下的火焰鴨肉，一口咬下果香與火焰鴨肉的酒香、油香氣化在口中，成為經典。

● XO醬爆鴨絲佐生蘿 *Stir-fried shredded duck with XO sauce and lettuce*

鮮脆的生菜包著香氣四溢的 XO 醬鴨絲，內含鴨肉絲搭配豆干、香菇、豆芽、洋蔥與 XO 醬拌炒，吃起來非常清爽不膩，讓人一口接著一口。

● 筍香冬菜鴨架鍋 *Duck Bone Soup with Preserved Vegetables and Bamboo Shoots*

去下的鴨架骨搭配冬菜筍片以小火炆燉煮成濃郁的鮮湯，提出蔬菜與鴨架骨的鮮甜味，一定讓你回味無窮。

NTD 3,080

● 避風椒鹽炒鴨骨 *Stir-Fried Duck Bone with Salt and Pepper*

部分鴨架骨搭配乾辣椒與密醬用大火爆炒，撲鼻而來的香氣讓人食指大動，是許多愛好烤鴨的民眾不容錯過的一道菜。

虹橋嚴選

建議
8-10 人食用

吉品乳豬三吃

推

Roasted Suckling Pig Cuisine in Three Ways

子豚丸焼き
（三種類の調理方法）

NTD *8,800*

圖片僅供參考，實際依現場為準

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

金牌乳豬富貴方（生菜包 / 四方皮）

Sliced Crispy Roasted Suckling Pig
子豚のカリカリローストのスライス

（蜜汁火腿）
Honey Glazed Ham Wrapped in (fluffy mouth-shaped bun/ lettuce)
ハニーグレーズハム包み

辣

三杯乳豬件

Roasted Suckling Pig with Three Cups Sauce
子豚のロースト 3カップソース添え

（砂糖/芝麻粉/甜麵醬）脆皮蜜糖沾

Crispy Honey Glazed Suckling Pig with
クリスピーハニーグレーズ子豚と
Sugar/Sesame Powder/Sweet Bean Sauce
砂糖/ごま粉/甜麺醬

辣

椒鹽酥香龍豚骨

Roast Suckling Pig with Salt and Pepper
子豚の炙り焼き
（味付：塩コショウ）

※ 須提前三天做預定，依現場數量為準

港龍燒臘

Chinese BBQ

臘味雙漾拼 NTD 480

Barbecue Platter- Two Items

燒豚 2 品盛合せ

臘味三漾拼 NTD 590

推

Barbecue Platter-Three Items

燒豚 3 品盛合せ

蜜汁叉燒豚 NTD 480

Chinese Preserved Pork with Honey Sauce

蜂蜜ソース焼き豚

吊烤櫻桃鴨 NTD 660

Roasted Cherry Valley Duck in Cantonese Style

チェリーダック広東風炙り焼き

玫瑰滷油雞 NTD 480

Braised Chicken with Chinese Wine Sauce

チキンのワインソース煮込み

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

富貴乳豬方（附麵皮） NTD 980

Crispy Roasted Suckling Pig Wrapped with fluffy mouth-shaped bun

子豚のカリカリローストを口型
のふわふわバンズで包みました

蒜子脆皮雞（半隻） NTD 680

Crispy Fried Chicken with Garlic

クリスピーフライドチキン
ガーリック添え

五味芥末冰卷 NTD 480

Mustard Squid Rolls with Spicy Tomato Sauce

からしイカロール スパイシートマトソース添え

紹興醉雞腿 NTD 480

Boiled Drumstick then Soaked with Shao-hsing Wine Sauce

鶏もも肉の紹興酒浸け

椒麻口水雞 NTD 480

Saliva Chicken

ピリ辛よだれ鶏

貴妃醉鮮蝦 NTD 460

Boiled Shrimp then Soaked with Shao-hsing Wine Sauce

エビの紹興酒浸け

千島魚卵沙律 NTD 360

Fish Roe Salad With Thousand Island Sauce

魚卵サラダ サウザンアイランドソース添え

港粵饌炒

Cantonese Stir-Fried Dishes

推 辣

宮保鍋粑雞球 NTD 320

Kung Pao Chicken Ball with Rice Crust

クンパオ チキンボール ライスクラスト添え

松子碧綠雞球 NTD 320

Stir-Fried Chicken Ball with Pine Nuts

松の実入りチキンボール炒め

辣

XO醬爆雞球 NTD 368

Stir-Fried Chicken Ball with XO Sauce

鶏団子の XO 醤炒め

辣

黑椒蜜汁雞球 NTD 368

Stir-Fried Chicken Ball
with Black Pepper and Honey Sauce

鶏団子の黒コショウ蜂蜜ソース炒め

港粵饌炒

Cantonese Stir-Fried Dishes

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

糖醋果漾咕咾肉　NTD 388

Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit

酢豚

京都靚子骨　NTD 388

Spare Ribs

スペアリブ

澄花漾子骨　NTD 340

Deep Fried Pork Ribs with Orange Sauce

ポークリブオレンジソース添え

辣

尖椒炒肥腸　NTD 428

Stir-Fried Pig Intestine with Sweet Chili

豚腸のスイートチリ炒め

麻香松阪肉　NTD 488

Stewed Pork Neck
with Sesame Oil and Fried Egg

肩肉と卵のごま油炒め

港粵饌炒

Cantonese Stir-Fried Dishes

蠔油芥蘭牛肉 NTD 388

Stir-Fried Beef and Chinese Kale with Oyster Sauce

牛肉と芥蘭のオイスターソース炒め

蔥香爆炒牛肉 NTD 368

Stir-Fried Beef with Green Onion and Garlic

牛肉のネギニンニク炒め

推

塔香蕃茄牛肉 NTD 388

Tomato Beef with Basil

牛肉のトマトバジル炒め

推 辣

砂鍋黑椒牛仔骨 NTD 620

Stewed Short Rib with Black Pepper Sauce in Clay Pot

ショートリブ黒胡椒ソースの土鍋煮込み

砂鍋黑椒牛仔骨

港粵饌炒 Cantonese Stir-Fried Dishes

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲 甲殼類

避風塘草蝦（四隻） NTD 650

Fried Tiger Prawn in Typhoon Shelter Style
車海老のタイフーンシェルター風フライ

鍋粑京都蝦（四隻） NTD 580

Stir-Fried Shrimp with Rice Crust And King Do Sauce
車海老のタイフーンシェルター風フライ

瑤絲芙蓉蟹腿 NTD 530

Steamed Eggs with Scallop and Crab Meat
ホタテとカニの蒸し卵

富貴鳳梨蝦球 NTD 550

Deep-Fried Shrimp Balls with Pineapple
エビフライボール パイナップル添え

松子碧綠蝦球 NTD 550

Stir-Fried Shrimp Balls with Pine Nuts
エビフライボール パイナップル添え

酸菜海皇魚片 NTD 740

Sliced Fish with Pickled Chinese Cabbage and Seafood
魚の切り身 白菜漬けと海鮮添え

薑蔥焗龍蝦 NTD 1,080

Roast Lobster with Ginger and Green Onion
ロブスターのロースト、生姜とネギ添え

時蒸海上鮮 Seafood

扇貝（四顆） NTD 420

Scallop
ホタテ貝

草蝦（四隻） NTD 580

甲殼

Tiger Prawn
車海老

九孔鮑魚（四顆） NTD 630

Small abalone
小さなアワビ

清蒸時海魚 Steamed Seasonal Fish 旬の蒸し魚

1. 大比目魚 Halibut NTD 630
2. 鱸魚 Sea Bass（依現場為主） NTD 880
3. 石斑 Grouper（依現場為主） NTD 1380

筍殼魚（300-500克） NTD 80/兩

（需於最晚三天前預訂）

Marble Goby
マーブルハゼ

蒜鑽/松露/清蒸/剁椒

Garlic / Truffle / Steamed / Chopped Chili
にんにく/トリュフ/蒸し唐辛子/みじん切り唐辛子

主廚私房

Chief's Private Cuisine

紅燒虎掌鮑片 NTD 520

Braised Pork Tendon and Sliced Abalone

豚すじ煮込みと鮑のスライス

花醬牛仔骨/松阪豬 NTD 780

1.Beef Short Ribs with Italian Seasoning Sauce
2.Pork Neck with Italian Seasoning Sauce

1.牛カルビのイタリアンシーズニングソース添え
2.豚ネックのイタリアンシーズニングソース添え

江岸金沙豆腐粒 NTD 340

Fried Tofu With Salted Egg Yolk

油揚げ塩卵黄添え

辣 甲殼

避風塘大沙公 NTD 140/兩

（需於最晚三天前預訂）

Fried Giant Mud Crab in Typhoon Shelter Style

巨大マッドクラブのタイフーンシェルター風揚げ

甲殼

松露蒜鑽澳花龍 NTD 1,280

Australian Spiny Lobster with Truffle and Garlic Sauce

オーストラリア産伊勢海老のトリュフとガーリックソース添え

位上珍品 Shark's Fin

金湯大排翅（位上） NTD 880

Braised Shark's Fin in Superior Soup

高級フカヒレ煮込み

菜胆瑤柱雞燉翅（位上） NTD 380

甲殼

Braised Shark's Fin and Chicken Soup with Scallop and Vegetables

フカヒレと鶏肉の煮込み、ホタテと野菜のスープ

暖心羹湯 Soup

翡翠銀湖海皇羹 NTD 395

甲殼

Seafood with spinach Thick Soup

海鮮ほうれん草の濃厚スープ

西湖蔥芽牛肉羹 NTD 395

Minced Beef Thick Soup with Egg White and Greens

牛ひき肉と卵白の野菜スープ

黑鑽蟲草燉雞盅（位上） NTD 188

推

Stewed Chicken Soup with Cordyceps Militaris and Black Garlic

冬虫夏草と黒ニンニクの
チキン煮込み

養生冬薏排骨盅（位上） NTD 188

Stewed Spare Ribs Soup with white gourd and Barley

白ひょうたんと大麦のスペアリブ煮込みスープ

港式珍饌佛跳盅（位上） NTD 188

甲殼

Steamed Assorted Meats in Chinese Casserole

中華鍋で蒸した肉の盛り合わせ

爐燒煲仔 Clay Pot

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲 甲殼類

塔香茄子煲 NTD 320

辣

Eggplant and Basil in Clay Pot

ナスとバジルの土鍋煮

一品花雕雞煲 NTD 420

推

Braised Chicken with Huadiao Wine Sauce in Clay Pot

鶏肉の花雕酒ソース土鍋煮込み

清湯牛腩煲 NTD 540

Stewed Beef Brisket in Clay Pot

ブリスケットの土鍋煮込み

鮮蝦／鮮蟹粉絲煲 NTD 540

甲

Shrimp and Bean Vermicelli in Clay Pot / Crab and Bean Vermicelli in Clay Pot

エビ春雨の土鍋煮込み／
カニ春雨の土鍋煮込み

五更腸旺煲 NTD 360

辣

Braised Pig Intestine and Duck Blood Pot

豚腸と鴨血の煮込み鍋

海鮮豆腐煲 NTD 540

甲

Braised Seafood and Tofu Pot

海鮮煮込み豆腐鍋

翠綠田園蔬 *Vegetables*

蒜炒鮮時蔬 *Stir-Fried Seasonal Vegetables with Garlic*
季節野菜のニンニク炒め

1	空心菜	*Water Spinach*	*NTD*	*198*
2	高麗菜	*Cabbage*	*NTD*	*198*
3	青花菜	*Broccoli*	*NTD*	*248*

腐乳炒時蔬 *Stir-Fried Seasonal Vegetable with Fermented Bean Curd*
季節野菜の腐乳炒め

1	空心菜	*Water Spinach*	*NTD*	*200*
2	高麗菜	*Cabbage*	*NTD*	*200*
3	青花菜	*Broccoli*	*NTD*	*240*

金沙野田園 *Stir Fried Seasonal Vegetable with Salted Egg Yolk*
季節野菜の塩漬け卵黄和え

1	杏鮑菇	*King Oyster Mushroom*	*NTD*	*260*
2	山苦瓜	*Bitter Gourd*	*NTD*	*290*
3	高麗菜	*Cabbage*	*NTD*	*260*

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

蠔油冬菇芥蘭 NTD 298

Stir-Fried Dried Mushroom and Chinese Kale with Oyster Sauce

干し椎茸と芥蘭のオイスターソース炒め

辣 甲殼

XO 櫻蝦高麗菜 NTD 298

Stir-Fried Sergestid Shrimp and Cabbage with XO Sauce

エビとキャベツの XO 醤炒め

素

樹子炒水蓮 NTD 258

Stir-Fried White Water Snowflake with Cordia Seeds

白水スノーフレークとコルディア種子の炒め

素

山藥白果蘆筍 NTD 398

Stir-Fried Asparagus with Ginkgo Nuts

アスパラの銀杏炒め

甲殼

乾煸四季豆 NTD 298

Dry-Fried Green Beans with Ground Pork and Garlic

揚げインゲンの豚ひき肉とニンニク添え

素

蟲草娃娃菜 NTD 258

Braised Baby Chinese Cabbage and Cordyceps

ベビー白菜と冬虫夏草の煮込み

稻穀豐禾

Feast Of Grains

味美飄香
極選大火燴炒飯麵

圖片僅供參考，實際依現場為準

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲 甲殼類

福建海鮮炒香米 NTD 368

甲

Fried Rice in Fuzhou Style

福州風チャーハン

廣東炒香米 NTD 280

推 甲

Fried Rice In Cantonese Style

広東風チャーハン

廣東海鮮炒麵 NTD 468

甲

Fried Noodles with Seafood

広東風海鮮焼きそば

生牛肉炒香米 NTD 298

Fried Rice with Beef

牛肉チャーハン

干炒河粉 *Fried Rice Noodles* フォー炒め

推

1. 牛肉 *Beef* NTD 368
2. 叉燒 *Chinese Preserved Pork* NTD 368
3. 海鮮 *Seafood* NTD 468

大沙公砂鍋粥 NTD 140/兩

甲

（需於最晚三天前預訂）

Giant Mud Crab Congee in Clay Pot

ベビー白菜と冬虫夏草の煮込み

鮑粒海鮮粥 NTD 420

推 甲

Seafood and Sliced Abalone Congee

アワビシーフード粥

雞蓉玉米粥 NTD 280

Minced Chicken and Corn Congee

鶏ひき肉コーン粥

港式點心

Hong Kong style Dim Sum

道地港式點心
星級主廚手工包製

主廚特點 Chef's Special Dim Sum

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

鮑魚皇燒賣（二顆） NTD 238

推 甲殼

Abalone Shaomai
アワビシュウマイ

黑金流沙包（三顆） NTD 168

推

Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun
トロトロ卵黄入り黒パン

上海生煎包（六顆/每日限量） NTD 188

推

Shanghai Pan-Fried Bun
上海揚げパン

大理石芝麻包（三顆） NTD 168

Marble Steamed Sesame Bun
マーブル胡麻まんじゅう

鮮蝦如意卷（三顆） NTD 168

甲殼

Steamed Fresh Shrimp Roll
新鮮なエビの蒸しロール

黑麻鮮蠔酥（二條） NTD 248

甲殼

Black Sesame Fresh Oyster Pastry
黒ごま生牡蠣のペースト

五彩米粿蝦（三顆） NTD 288

甲殼

Rice Cracker Fried Prawn
サトウキビエビの唐揚げ

蒸籠點心 Steamed Dim Sum

海皇鮮蝦餃 （三顆） NTD 188

甲殼

Seafood and Shrimp Dumplings
エビ餃子

蟹黃蒸燒賣 （三顆） NTD 138

甲殼

Steamed Crab Roe Shaomai
かに卵蒸し焼売

彩玉糯米丸 （三顆） NTD 138

甲殼

Sticky Rice Pearl Meatballs
エビシュウマイ

招牌小籠湯包 （四顆） NTD 148

推

Pork Xiaolongbao-signature dish
蒸し湯包

香茜魚翅餃 （三顆） NTD 138

甲殼

Coriander and Shark Fin Dumplings
パクチー入りフカヒレ餃子

翠玉鮮蝦餃 （三顆） NTD 138

甲殼

Vegetable and Fresh Shrimp Dumplings
野菜と新鮮なエビの餃子

荷葉糯米雞 （二條） NTD 188

甲殼

Lotus Leaf Wrapped Sticky Rice with Chicken
もち米入り鶏肉の蓮の葉包み

廣式叉燒包 （三顆） NTD 138

Cantonese Char-siu Bun
広東風チャーシュー饅頭

推薦　辣味　可做蛋奶素　甲殼類

蒸籠點心 Steamed Dim Sum

陳皮牛肉丸（三顆）　NTD 138

Tangerine Peel Beef Meatballs
陳皮牛肉団子

推

豉汁蒸排骨　NTD 138

Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce
スペアリブの蒸し黒豆ソース添え

辣

柱侯蒸鳳爪　NTD 138

Steamed Chicken Feet with Chu-Hou Sauce
鶏足先の柱侯ソース蒸し

手工腸粉 Handmade Steamed Rice Rolls

推　甲殼

鮮蝦滑腸粉（三條）　NTD 168

Steamed Rice Rolls with Shrimp
エビ入り腸粉

牛肉滑腸粉（三條）　NTD 148

Steamed Rice Rolls with Beef
牛肉入り腸粉

叉燒滑腸粉（三條）　NTD 148

Steamed Rice Rolls with Chinese Preserved Pork
中国産豚肉の蒸しロール

煎・炸・焗

Pan-Fried · Deep-Fried · Roasted Dishes

推 甲殼

臘味蘿蔔糕（三片） NTD 138

Preserved Meat with Turnip Cake

腊肉入り大根モチ

甲殼

鮮蝦韭菜餅（三塊） NTD 158

Fresh Shrimp and Leek Pancake

新鮮なエビとネギのパンケーキ

甲殼

錦菜炸春捲（三條） NTD 138

Spring Roll

春卷

甲殼

腐皮鮮蝦卷（三條） NTD 238

Deep-fried Bean Curd Sheet Wrapped with Fresh Shrimp

エビの湯葉春巻き

甲殼

手工鮮蝦餅（三塊） NTD 228

Handmade Shrimp Pancake

エビ入りパイ

推 素

千層奶皇卷（三塊） NTD 118

Mille-feuille Custard Roll

ミルフィーユカスタードロール

港式叉燒酥（三塊） NTD 138

Hong Kong Style Char-siu Pastry

香港風チャーシューパイ

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

素

香酥芝麻球（三顆）　NTD 108

Deep-Fried Sesame Balls

ゴマ団子

素

葡式焗蛋塔（二顆）（冷／熱）　NTD 168

Portuguese Custard Tart

カスタードタルト

推

冰火菠蘿油（一顆）　NTD 88

Bolo Bun with Butter

メロンパンバター入り

圖片僅供參考，實際依現場為準

建議
4-6 人食用

木桶豆腐花

推

依傳統古法製作、將優質黃豆浸泡一夜、研磨成豆漿後以炆火慢燉熬煮，依比例加入石膏粉、地瓜粉、微量砂糖慢慢攪勻，冰入冰箱經兩小時冷藏即成，當日現沖豆花新鮮趁熱吃！

配料佐以紅豆泥、綠豆仁、薑汁糖水，適合小家庭一起共享美好時光。

NTD
580

圖片僅供參考，實際依現場為準

推薦　辣味　可做蛋奶素　甲殼類

芋頭西米露（位上）　NTD 108

Taro Coconut Milk with Sago

タロイモココナッツタピオカミルク

芝麻雪花糕（三顆）　NTD 108

Sesame Snow Cake

セサミスノーケーキ

雞蛋嫩布丁（一個）　NTD 98

Smooth Egg Pudding

卵プリン

芒香鮮奶酪（一個）　NTD 98

Mango Panna Cotta

マンゴパンナコッタ

蜂蜜龜苓膏（位上）　NTD 108

Guilinggao (Turtle Jelly) Served with Honey

桂瓊(亀のゼリー)はちみつ添え

雪蛤銀耳蜜（位上）　NTD 138

Braised White Fungus with Hasma

白キクラゲのハスマ煮

木桶豆腐花（限量供應）　NTD 580

（附料薑汁糖水、蜜紅豆、綠豆仁）（五人份）

Smooth Tofu Pudding in Wooden Basket
(Includes dessert dishes: Ginger syrup, , mung bean)

木製バスケ ット入り豆腐プリン
（食事：生姜シロップ、蜜餞紅豆、緑豆）

清涼消暑
體驗道地港飲

飲茶雅稱品茗，源自中國的粵式飲食，後來變成上茶樓飲茶、食點心的代名詞。

「港式奶茶」為紅茶、鮮奶和糖沖泡；「港式凍檸茶」為熱紅茶包加檸檬汁、砂糖，佐檸檬片；「鹹檸檬七喜」為鹽巴、檸檬片、七喜汽水混合而成。此三種飲品皆為港式老派的經典飲品。

圖片僅供參考，實際依現場為準

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲 甲殼類

清涼飲品 Hong Kong-style Tea

港式凍檸茶（杯/壺）　NTD 90 / 360

Lemon Tea
レモンティー

鹹檸檬七喜（杯/壺）　NTD 90 / 360

Salty Twist Seven
セプンアップ 七喜

港式奶茶（杯/壺）　NTD 120 / 400

Hong Kong-style Milk Tea
香港式ミルクティー

可口可樂（杯）　NTD 60

Coke
コカ・コーラ

酒類 Wine

海尼根　NTD 130

Heineken
ハイネケングループ

金牌啤酒（限量供應）　NTD 110

Taiwan Beer
台湾ビール

適量飲酒 酒後不開車安全有保障

推薦　辣味　可做蛋奶素　甲殼類

素齋食蔬 Vegetarian

香椿素炒香米　NTD 280

Vegetarian Fried Rice with Chinese Toon Sauce
ベジタリアンチャーハン 中華風ソース添え

干炒時蔬河粉　NTD 280

Fried Rice Noodles with Seasonal Vegetables
季節野菜の焼きビーフン

清炒田園時蔬（依照季節食材為主）　NTD 220

Stir-Fried Mixed Vegetables
ミックス野菜炒め

田園野菇蔬食湯（位上）　NTD 148

Mixed Mushrooms and Vegetables Soup
キノコと野菜のミックススープ

本餐廳素食皆以蛋奶素為主

推 推薦　辣 辣味　素 可做蛋奶素　甲殼 甲殼類

素齋點心 Vegetarian

海棠素蒸餃（三顆）

NTD 138

Vegetarian Steamed Dumplings
ベジ蒸し餃子

齋緣荷葉糯（一顆）

NTD 118

Sticky Rice in Lotus Leaf
蓮の葉入りもち米

千絲芋香糕（三塊）

NTD 128

Taro Shredded Cake
タロイモのシュレッドケーキ

田園蘿蔔仔（三顆）

NTD 138

Carrot Shaped Fried Rice Cake
にんじん型の揚げ餅

羅漢鮮竹卷（二顆）

NTD 168

Deep Fried Bean Curd Sheet Wrapped with Vegetables
油揚げ野菜包み

本餐廳素食皆以蛋奶素為主

組合套餐

暖心相聚 幸福加倍

精選相聚多人組合套餐

雙人套餐 一

Set Menu for Two Person

NTD

1,580

含兩人茶資
Includes tea fee for two person

不含10%服務費

燒臘 *Chineses Barbecue* 中華風腊肉

臘味雙漾拼
Barbecue Platter- Two Items

三擇一 港炒 *Cantonese Stir-Fried Dishes* 広東風炒め

1. **糖醋果漾咕咾肉** *Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit*
2. **宮保鍋粑雞球** *Kung Pao Chicken Ball with Rice Crust*
3. **塔香番茄牛肉** *Tomato Beef with Basil*

二擇一 煲仔 *Clay Pot* 土鍋料理

1. **海鮮豆腐煲** *Braised Seafood and Tofu Pot*
2. **五更腸旺煲** *Braised Pig Intestine and Duck Blood Pot*

五擇二 港點 *Dim Sum* 点心

1. **臘味蘿蔔糕**（三片） *Preserved Meat with Turnip Cake*
2. **蟹黃蒸燒賣**（三顆） *Steamed Crab Roe Shaomai*
3. **陳皮牛肉丸**（三顆） *Tangerine Peel Beef Meatballs*
4. **黑金流沙包**（三顆） *Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun*
5. **豉汁蒸排骨** *Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce*

附

- **米飯二份**
  Side dish: Sreamed Rice For Two Person
- **主廚例湯二份 或 飲品二杯**
  Choose Two From Daily Soup or Beverages

四人套餐 一

Set Menu for Four Person

NTD

2,980

含四人茶資
Includes tea fee for four person

不含10%服務費

燒臘 *Chineses Barbecue* 中華風腊肉

臘味三漾拼(油雞/叉燒/烤鴨)
Barbecue Platter- Three Items

港炒 *Cantonese Stir-Fried Dishes* 広東風炒め

三擇一

1. 糖醋果漾咕咾肉 *Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit*
2. 宮保鍋粑雞球 *Kung Pao Chicken Ball with Rice Crust*
3. 塔香番茄牛肉 *Tomato Beef with Basil*

海鮮 *Seafood* シーフード

二擇一

1. 富貴鳳梨蝦球 *Deep-Fried Shrimp Balls with Pineapple*
2. 避風塘草蝦 *Deep Than Stir Fried Tiger Prawn in Typhoon Shelter Style*

煲仔 *Clay Pot* 土鍋料理

二擇一

1. 海鮮豆腐煲 *Braised Seafood and Tofu Pot*
2. 五更腸旺煲 *Braised Pig Intestine and Duck Blood Pot*

時蔬 *Vegetables* 野菜料理

二擇一

1. 蟲草娃娃菜 *Braised Baby Chinese Cabbage and Cordyceps Militaris*
2. 蒜炒鮮時蔬 *Sautéed Seasonal Vegetables with Garlic*

二擇一

大點 *Dim Sum* 点心

1. 蟹黃蒸燒賣（四顆） *Steamed Crab Roe Shaomai*
2. 鮮蝦如意卷（四顆） *Steamed Fresh Shrimp Roll*

二擇一

中點 *Dim Sum* 点心

1. 錦菜炸春捲（四條） *Spring Roll*
2. 鮮蝦韭菜餅（四塊） *Fresh Shrimp and Leek Pancake*

二擇一

小點 *Dim Sum* 点心

1. 臘味蘿蔔糕（四片） *Preserved Meat with Turnip Cake*
2. 廣式叉燒包（四顆） *Cantonese Char-siu Bun*

二擇一

甜點 *Desserts* デザート

1. 黑金流沙包（四顆） *Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun*
2. 大理石芝麻包（四顆） *Marble Steamed Sesame Bun*

附

- 米飯四份
  Side dish: Sreamed Rice For Four Person
- 甜品四份/例湯四份或飲品四杯
  Choose Four From Sweet Soup, Daily Soup or Beverages

半鴨三吃 六人套餐 一

Set Menu for Six Person

NTD

5,280

含六人茶資
Includes tea fee for six person

不含10%服務費

經典片皮鴨三吃（半隻）

（片鴨佐百匯鮮果附麵皮／ＸＯ醬爆鴨絲佐生蘿／冬菜筍片鴨架鍋）

(Sliced Duck Meat and Skin Wrapped with Seasonal Fruit and Shredded Green Onion With bread crust / Shredded Duck in XO Sauce with Lettuce / Duck Bone Soup with Preserved Vegetables and Bamboo Shoots)

果漾百匯卷（六條）

Sliced Duck Meat and Skin Wrapped with Seasonal Friut

冬菜筍香鴨架鍋

Duck Bone Soup with Preserved Vegetables and Bamboo Shoots

廣東炒香米

Fried Rice In Cantonese Style

塔香茄子煲

Eggplant and Basil in Clay Pot

清蒸大比目魚/隻

Steamed Halibut

XO鴨絲生蘿（六份）

Stir-Fried Shredded Duck with XO Sauce and Lettuce

糖醋果漾咕咾肉

Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit

(二擇一)

干炒牛/叉燒河粉

1.Fried Rice Noodles with Beef
2.Fried Rice Noodles with Chinese Barbecue Pork

XO 櫻蝦高麗菜

Stir-Fried Cabbage And Sergestid Shrimp with XO Sauce

鮮蝦如意卷（六顆）

Steamed Fresh Shrimp Roll

蟹黃蒸燒賣（六顆）

Steamed Crab Roe Shaomai

黑金流沙包（六顆）

Charcoal Golden Egg Yolk Lava Bun

臘味蘿蔔糕（六片）

Preserved Meat with Turnip Cake

豉汁蒸排骨（兩份）

Steamed Spare Ribs with Black Bean Sauce

芝麻雪花糕（六塊）

Sesame Snow Cake

附 附甜湯(中)或飲品1壺

Side dish:Choose One From Sweet Soup for medium size or Beverages

虹橋經典 六人套餐 一

Set Menu for Six Person

NTD

5,280

含六人茶資
Includes tea fee for six person

不含10%服務費

蒜子脆皮雞（全）

Crispy Fried Chicken with Garlic (Whole)

翡翠銀湖海鮮羹

Seafood with spinach Thick Soup

廣東炒香米

Fried Rice In Cantonese Style

一品花雕雞煲

Braised Chicken with Huadiao Wine Sauce in Clay Pot

清蒸大比目魚（隻）

Steamed Halibut

貴妃醉鮮蝦

Boiled Shrimp then Soked with Shao-hsing Wine Sauce

糖醋果漾咕咾肉

Sweet and Sour Pork with Seasonal Fruit

(二擇一)
干炒牛/叉燒河粉

1.Fried Rice Noodles with Beef
2.Fried Rice Noodles with Chinese Barbecue Pork

蒜炒鮮時蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables with Garlic

彩玉糯米丸（六顆）

Sticky Rice Pearl Meatballs

鮮蝦韭菜餅（六塊）

Fresh Shrimp and Leek Pancake

大理石芝麻包（六顆）

Marble Steamed Sesame Bun

臘味蘿蔔糕（六片）

Preserved Meat with Turnip Cake

柱侯蒸鳳爪（兩份）

Steamed Chicken Feet with Chu-Hou Sauce

芝麻雪花糕（六塊）

Sesame Snow Cake

附 附甜湯(中)或飲品1壺

Side dish:Choose One From Sweet Soup for medium size or Beverages

虹橋 港式飲茶

親愛的貴賓：

感謝您蒞臨虹橋港式飲茶，有任何餐點與服務上的問題，歡迎您掃描ＱＲＣＯＤＥ給予您寶貴的意見，虹橋港式飲茶期待您的再度光臨。

Dear Guest:
Thank you for coming to Hong Kong Style Dim Sum, have any questions about meals and services.
You are welcome to scan QRCODE to give your valuable feedback,
Hong Kong Style Dim Sum welcomes you again.

親愛なる 顧客 :
お食事やサービスについてご不明な点がございましたら、虹橋港式飲茶餐廳 にご来店いただきありがとうございます。QRCODE をスキャンして貴重なコメントをお寄せください。

虹橋港式飲茶餐廳はあなたのまたのお越しをお待ちしております。

意見回饋表 >

Google 評論 >