



Restaurant

 台中金典酒店

THE SPLENDOR HOTEL TAICHUNG

最低消費每位\$680+10% 茶資每位\$30+10%

金園中餐廳 酒水價目表

沛綠雅氣泡水 Perrier	NT\$160
愛維養礦泉水 (1 L / 瓶) Evian	NT\$200
可樂 Coke	NT\$100
雪碧 Sprite	NT\$100
新鮮果汁 (杯) Fresh Juice (glass)	NT\$160
新鮮果汁 (壺) Fresh Juice (pot)	NT\$600
台灣啤酒 Taiwan Beer	NT\$200
台灣金牌啤酒 Taiwan Gold Beer	NT\$200
西班牙愛茉拉紅酒 SPLENDOR product of Spain	NT\$880
無二特藏洋蔥紅酒 Premium Onion Red Wine	NT\$1600
紹興酒 Shao-Hsing Wine	NT\$500
精釀陳年紹興酒 Craft Shao-Hsing Wine	NT\$750
58度金門高粱 KinMen Kaoliang Liquor	NT\$1350
馬拉桑小米酒 Malasun	NT\$700
微醺梅酒 Prune Flavoured Wine	NT\$750

禁止酒駕 酒後不開車，安全有保障

餐點價格需另收一成服務費

All Prices are Subjected to 10% Service Charge

お料理料金には 10%のサービス料が加算されます。

顧客自行攜帶酒水收取服務費標準如下：

酒精濃度在 20%以下，每瓶酌收新台幣伍佰元整；酒精濃度在 20% (含) 至 39%，每瓶酌收新台幣捌佰元整；酒精濃度在 40% (含) 以上，每瓶酌收新台幣壹仟元整。

Corkage fees are as follows:

Below 20% alcohol content – NT\$500/bottle , between 20% and 39% alcohol content – NT\$800/bottle , bottles with an alcohol content of 40% or higher will be charged at NT\$1000/bottle

アルコール類持ち込み料金：アルコール度数 20%未満 1本につき NT\$500、
アルコール度数 20%以上 40%未満 1本につき NT\$800、
アルコール度数 40%以上 1本につき NT\$1,000。

無需奔波南北 坐嚙經典美味 精華匯聚 創意無限 頂級中式饗宴

*No need to travel from the north to the south to enjoy classic cuisine
Our top Chinese Feast unites the essence of Imperial China*

中国各地の食材でお届けする
高級中華料理のコース

精心設計的「台灣一品宴」、「金鴨宴」連續兩年獲得飲食雜誌五星評鑑，
融合大江南北的精華美味，創意展現中式料理之美食精粹，
品嚐金牌主廚創新多元的料理手藝，盡享高貴實惠的頂級中式餐飲。

These carefully designed feasts have received Catering Magazine's five-star rating for two consecutive years,
Integration across taste and creativity showcase the essence of Chinese cuisine,
Taste our gold medal chef's diverse crafts and enjoy a dignified and affordable world class Chinese restaurant.

グルメ雑誌から 2 年連続でファイブスター評定を受けた

「台湾一品宴」と「金鴨宴」は当店自慢のコース料理。

中国各地の高級食材とシェフの独創性あふれる調理方法で作る中華料理の
数々が存分にお楽しみいただけます。





生菜鴨鬆



醬爆薑蔥鴨



蟲草花酸白菜煲湯+\$100



火鴨絲炆米粉



生滾鴨架粥



七彩鴨柳條



Crispy Beijing Roasted Duck

北京片皮鴨

北京ダック

北京著名菜餚，多選用優質肉食鴨，再以木炭火烤製，色澤紅潤，肉質肥而不膩。也由於片皮鴨品嚐起來，肥瘦分明，鮮嫩適度，不僅是元、明、清歷代宮廷御膳，流傳至今也在世界知名美食中佔有一席之地。

This famous dish from Beijing features a selection of high quality duck meat roasted to perfection. Deep reddish-brown in color, the crispy pieces of skin are delicately matched with meat and fat without being greasy. Because of this very special combination of tastes this dish was not only popular with the imperial courts of the Yuan, Ming, and Qing Dynasties, but also in Chinese cuisine of the modern world.

北京の有名料理。柔らかい上質の鴨を木炭で焼いて作ります。焼き上がったあと、表面は光沢を伴って赤くなり、肉は赤身と脂身がきれいに分かれてほどよい柔らかさになります。元、明、清など中国歴代王朝の食卓に上ったほか、今日では世界を代表する中華料理として知られています。

* 請於三天前預定 / 3 日前までに要予約。
Please book the day before.

即席片 NT\$ 2,480
Barbecued Beijing Duck Served with Steamed Pancakes
北京ダック / 薄皮包み

可選擇：

生菜鴨鬆 / 醬爆薑蔥鴨 /
酸白菜煲湯 / 七彩鴨柳條 /
生滾鴨架粥片 / 火鴨絲炆米粉

Your choice of:

Sautéed minced duck on lettuce / Sautéed shredded duck in soy sauce
Stewed duck with fermented Napa cabbage /
Sautéed roast duck with bell peppers / Stewed duck congee
Braised Rice Noodles with Roasted Duck and Vegetables

鴨肉そぼろのレタス包み / 鴨肉のネギ、ショウガ炒め / 鴨肉と白菜の漬物の土鍋煮 / 鴨肉とピーマンの炒め物 / 鴨肉入りおかゆ
アヒルのビーフン炒め

任選兩食 NT\$ 2,780
Two choice
お好みのもの 2 種

任選三食 NT\$ 3,080
Three choice
お好みのもの 3 種

烤鴨不適用兩人同行一人免費優惠活動
The Splendor Hotel Taichung | Splendor Garden Cantonese Restaurant



蟹肉燴燕窩
Braised Superior Bird's Nest Soup with Crab Meat
蟹肉入りつばめの巣スープ

NT\$ 780

高湯雞茸燕窩
Bird's Nest Soup with Minced Chicken
鶏そぼろ入りつばめの巣スープ

NT\$ 780



鮑絲瑤柱燕窩
Braised Bird's Nest with Bamboo Fungus
千切りあわび入りつばめの巣スープ

NT\$ 780

雲腿雞絲燕窩羹
Bird's Nest Soup with Chinese Ham & Sliced Chicken
千切りハムと千切りチキン入りつばめの巣スープ

NT\$ 780

花膠雞絲燕窩
Braised Bird's Nest with Fish Maw & Sliced Chicken
魚の浮き袋入りつばめの巣スープ

NT\$ 880

椰汁官燕
Sweetened Coconut Milk Soup with Bird's Nest
ココナッツ入り甘味つばめの巣スープ

NT\$ 1,600 /per 每位

杏汁官燕
Sweetened Almond Soup with Bird's Nest
杏仁入り甘味つばめの巣スープ

NT\$ 1,800 /per 每位



蟹肉燴燕窩

花膠鮑參燕
 アワビ、ナマコ、ツバメの巣、フカヒレ
 Braised Abalone, fish maw and Swallow's Nest Stew



即指鮑魚、海參、燕窩、花膠，自古以來多被宮廷貴族視為益壽、養顏的四大珍品。主廚特以熬煮 12 小時以上之特選湯頭，再搭配精選珍貴食材加以精燉，味道鮮美濃郁，齒頰留香。

This dish contains abalone, sea cucumber, bird's nest and fish maw. Since ancient times, many court aristocrats considered these four treasures to promote longevity and beauty. Our chefs simmer these ingredients for 12 hours or more in a delicious stock to create a fine stew with a delicious full-bodied flavor and texture.

アワビ、ナマコ、ツバメの巣、フカヒレは古くから中国の宮廷では長寿と美顔に効果のある四大珍品とされてきました。12 時間以上煮込んだスープとともに、これらの食材を煮ることで濃厚な香りのよい料理が出来上がります。

蠔汁原隻四頭鮑 NT\$ 1,000 /per 每位
 Braised Abalone in Oyster Sauce
 あわびの姿煮オイスターソース

翡翠原隻鮑魚・鵝掌 NT\$ 1,200 /per 每位
 Braised Abalone with Goose Web and Vegetables
 あわびの姿煮とガチョウの足盛り合わせ

翡翠原隻鮑魚・婆參 NT\$ 1,380 /per 每位
 Braised Abalone with Sea Cucumber and Vegetables
 あわびの姿煮となまこ盛り合わせ

海參鮮鮑脯 NT\$ 1,680 /per 每位
 Braised Sliced Abalone with Sea Cucumber
 なまことあわびの姿煮



翡翠原隻鮑魚・鵝掌



桶子鼓油雞 NT\$ 450
Marinated Chicken in Soy Sauce
皮付きジューシー鶏 醬油風味

舟山海蜇 NT\$ 450
Marinated Jellyfish
ぶりぶりクラゲの冷菜

紹興醉雞 NT\$ 460
**Marinated Chicken in
Shaohsing Wine**
皮付きジューシー鶏 紹興酒風味

五香牛腱 NT\$ 460
**Marinated Beef Shank in
Chili Sauce**
牛肉のチリソース風味

蜜汁叉燒 NT\$ 460
Marinated Barbecued Pork
特製旨味チャーシュー

金園大拼盤 NT\$ 680
**Combination of
Chinese Barbecured Items**
お勧め冷菜の盛り合わせ

Casserole

砂鍋類

鍋料理



麵醬茄子烤麩燜魚球



麵醬茄子烤麩燜魚球
Sliced Fish with Egg-plant and
Bran Dough
白身魚と茄子の土鍋炒め

NT\$ 680

金菇銀芽肥牛煲
Beef with Golden Mushroom and
Bean Sprouts
牛肉とキノコとモヤシの土鍋煮込み

NT\$ 680



北菇鵝掌婆參煲
Dry Mushroom, Goose Paw and
Sea Cucumber
なまことガチョウの足と椎茸の土鍋

NT\$ 780

魚湯什菜煲
Fish Soup with Seafood and Vegetables
海鮮と野菜の煮込み

NT\$ 680



韓江一品煲
Braised Assorted Seafood in Casserole
韓江一品煮込み

NT\$ 780



韓江一品煲

主廚推薦

シェフのお勧め料理

鮑汁扣花膠
Fish Maw with Abalone Sauce
あわびソー魚の浮き袋一の蒸

拼鵝掌
with Goose Web
ガチョウの水かきの盛り合わせ

NT\$ 380/每位

拼婆參
with Sea Cucumber
なまこの盛り合わせ

NT\$450/每位

 拼鮑魚
with Fresh Abalone
あわびの盛り合わせ

NT\$880/每位

松露醬金縷衣
Pan-fried Chicken & Shrimp Paste with Truffle
トリュフソースがけ海老のすり身揚げ

NT\$520

 欖菜四季豆生鬆
Stir-fried Minced Beef with Snap Bean & Preserved Vegetables
牛肉そぼろとインゲン豆炒め

NT\$520

 手打魚腐煲
Casserole of Fish Ball with Chinese Cabbage and Mushroom Served with Noodles
白身魚つみれ入り野菜スープ

NT\$580

 香煎百合牛仔粒
Pan-fried Diced Beef Tenderloin with Lily Bulbs
牛肉とユリ根の香味炒め

NT\$680

琥珀鬼椒炒澳洲和牛
Stir-Fried Australian Wagyu Beef with Walnut and Chili Peppers
和牛とクルミの唐辛子炒め

NT\$880

龍帶玉梨香
Fried Shrimp Ball with Scallop & Pear
海老と帆立貝と梨の炒め物

NT\$880/4件

蟹肉魚子醬金銀蛋
Crab Meat and Caviar with Preserved Egg
ピータンと塩付け卵入キャビアのせ蟹肉

NT\$580



欖菜四季豆生鬆



手打魚腐煲



風味潮州雙小炒皇



私房香蔥炒皮蛋
**Stir-fried Preserved Duck Egg
with Green Onions**
シェフ特製ソースがけネギ入り
ピータン炒め

NT\$ 480



回味宮保雞丁
Stir-fried Chicken with Red Chili
シェフ特製ソースがけ宮保鶏肉(辛口)

NT\$ 500

黑松露醬菌菇豆腐
**Braised Mushroom & Bean-curd
with Truffle Sauce**
きのこ豆腐のトリュフソース炒め

NT\$ 520



風味潮州雙小炒皇
**Stir-fried Diced Seafood &
Vegetables with XO Sauce**
潮州風炒め
(豚肉.くらげ.イカ.卵.もやし.ニラ)

NT\$ 580



陳皮波特酒和牛頬
**Stewed Beef with Port Wine and
Peel-dried Orange**
牛頬肉の赤ワイン煮込み

NT\$ 880

龍皇披金甲
Fried Grouper and Shrimp Paste
海老のすり身と白身魚の重ね揚げ

NT\$ 1,200



陳皮波特酒和牛頬



龍皇披金甲



金華麒麟龍膽魚

松子香蘋蝦鬆
**Stir-fried Minced Shrimp with
Apple & Pine Nuts**
松の実と林檎入り海老すり身の
ヘルシー炒めレタス包み

NT\$ 680



濃湯四寶浸斑片
Sliced Grouper with Mushrooms
あわびソースがけ蒸し白身魚(養殖ハタ)

NT\$ 680

XO醬煎釀百花帶子
**Pan-fried Shrimp & Scallop Paste
with XO Sauce**
XOソースがけ海老のすり身包み揚げ

NT\$ 680



辣醬老乾媽四季豆帶子蚌
**Stir-fried Mussel & Snap Bean
with Chili Sauce**
チリソースがけインゲン豆と帆立貝炒め

NT\$ 680

金華麒麟龍膽魚
**Steamed Giant Grouper
with Chinese Ham and Mushrooms**
金華ハムとハタと椎茸の姿蒸し

NT\$ 880/4片



泰式咖哩蟹
Sautéed Crab with Thai Curry Suace
タイ風味蟹カレー

時價
Market price
時価



泰式咖哩蟹



金園至尊鮑汁三寶
Braised Abalone Duck Liver and Sea Cucumber
あわびソースがけなまこと椎茸とガチョウの足
煮込み盛り合わせ

NT\$ 880

原籠荷葉蒸糯米明蝦
Steamed Glutinous Rice with Prawn
海老の蓮の葉包み蒸し

NT\$ 880



避風塘肥蟹(附白粥/需預約)
Sautéed Crab with Garlic
蟹とにんにくチップの香味炒め
(おかゆ付き要予約)

時價
Market price
時価

龍蝦
上湯焗/薑蔥焗/蒜茸蒸/粉絲焗/牛油焗/伊麵底
Live lobster
(market price; must be reserved in advance):
**Baked with broth /Baked with ginger and spring onion/
Steamedwith garlic/Braised with rice vermicelli/
Baked with butter/Baked withCantonese egg noodles**
ロブスター:
(時価、事前予約要)
スープ焼き/ネギ&ショウガ焼き/ニンニク蒸し/
春雨入り蒸し/バター焼き/広東風の麺

時價
Market price
時価



金園至尊鮑汁三寶



飯麵類

ご飯と麵料理

揚州炒飯
Fried Rice with Shrimps and Pork
海老とチャーシュー入りチャーハン

NT\$ 380



大富豪炒飯
Fried Rice with Dried Scallop and Egg White
旨味たっぷり卵白チャーハン揚げ貝柱のせ

NT\$ 480

鮭魚烏魚子炒飯
Fried Rice with Salmon and Mullet Roe
サケとカラスミ入りチャーハン

NT\$ 680



瑤柱鮑魚粒炒飯
Fried Rice with Diced Abalone and Dried Scallop
あわびと帆立貝チャーハン

NT\$ 680

鹹魚雞粒炒飯
Fried Rice with Salty Fish and Chicken
塩漬け魚、鶏肉入りチャーハン

NT\$ 480

金搖爇伊麵
Braised Noodles with Dried Scallop and Mushroom
えのき入り焼き伊府麵

NT\$ 380

乾炒牛肉河粉
Fried Rice Flour Noodles with Sliced Beef
牛肉入り平打ち麵(お米で作った麵)

NT\$ 380



港式海鮮炒麵
Fried Noodles with Seafood "Hong Kong Style"
海鮮あんかけ堅焼きそば

NT\$ 480



星洲炒米粉
Fried Pork with Vegetables in Vermicelli
焼きビーフン

NT\$ 380

粥品

おかゆ

鮑魚北菇滑雞粥
Abalone with Sliced Chicken & Mushroom Porridge
アワビとスライス鶏肉とキノコのお粥

NT\$ 380

三元及第粥
Pig Offals Porridge
豚のホルモンのお粥

NT\$ 300

皮蛋瘦肉粥
Pork & Preserved Duck Egg Porridge
ピータンと赤身肉のお粥

NT\$ 280

松坂蝦球粥
Fresh Shrimp with Sliced Pork Porridge
松坂豚とえび玉のお粥

NT\$ 320



魚腐香滑魚片粥
Fresh Fish Porridge
魚のお粥

NT\$ 280

生滾牛肉粥
Sliced Beef Porridge
牛肉のお粥

NT\$ 260

Soups

羹湯類

スープ

- 香菜皮蛋魚片湯

Sliced Fish Soup
with Preserved Duck Egg and
Chinese Parsley

ピータン入り白身魚スープ

NT\$ 380
- 松茸芹香雲吞湯

Wonton Soup with Mushroom

松茸入りワンタンスープ.

NT\$ 280
- 竹筴菜膽燉北菇

Dried Mushroom Soup with
Bamboo Fungus

絹傘茸と椎茸スープ

NT\$ 320/per每位
- 蟹肉菜苗羹

Crab Meat Soup with Vegetable

蟹肉と野菜スープ

NT\$ 320/per每位
-  海皇酸辣湯

Hot and Sour Soup with
Seafood & Bean-Curd

海鮮スーラータン

NT\$ 320
- 香苗西湖碎牛肉羹

Minced Beef Soup with Egg White

牛肉のトロみスープ

NT\$ 320
- 濃湯花膠雞絲湯

Fish Maw & Chicken Soup

魚の浮き袋とチキンのトロみスープ

NT\$ 380/per每位
- 港式老火煲湯

Daily Double Boiled Soup

本日のスペシャルスープ

NT\$ 580
- 千絲萬縷羹

Soup with Thinly Sliced Tofu

細切り豆腐のスープ

NT\$ 120 /per 每位



港式海鮮炒麵



香苗西湖碎牛肉羹

豆腐時蔬

豆腐と旬野菜

清炒季節時蔬
Stir-fried Seasonal Vegetables
旬野菜炒め NT\$ 320

欖菜四季豆
Stir-fried Snap Beans with
Preserved Vegetables
豚肉そぼろとインゲン豆炒め NT\$ 360

蠔皇芥蘭菜
Sauteed Green Kale with
Oyster Sauce
茹でケールのオイスターソースのおひたし NT\$ 360

魚湯蒜子浸時蔬
Fish and Vegetables Soup
with Garlic NT\$ 360
にんにく入り野菜と魚のスープ仕立て

金銀蛋浸時蔬
Poached Seasonal Vegetables
with Preserved Egg NT\$ 380
ピータンと塩付け卵入り野菜炒め

欖菜竹筴焼豆腐
Steamed Bean Curd with
Preserved Vegetable & Mushroom NT\$ 420
絹傘茸入り豆腐の醤油煮

 塔香三杯杏鮑菇
Braised Mushroom with
Chinese Basil NT\$ 480
エリンギの三種炒め(酒.砂糖.醤油)

 小麥米湯浸三鮮蔬
Assorted Vegetables Soup
with Wheat NT\$ 480
アスパラガスと山芋と人参の小麦粥

 濃湯鮮竹花膠絲浸時蔬
Bamboo and Fish Maw Soup
with Vegetables NT\$ 480
千切り魚の浮き袋と竹の子入り野菜炒め

鮑絲竹筴浸蘆筍
Poached Abalone & Bamboo Fungus
細切りあわび入り絹傘茸とアスパラガス炒め NT\$ 580



清炒季節時蔬



濃湯鮮竹花膠絲浸時蔬

	山藥肝菌燉黃耳 Yam & Yellow Fungus Soup 山芋と椎茸のスープ(一人前)	NT\$ 230 /per 每位
	蟲草菌菇翠時蔬 Stir-fried Vegetables with Mushroom きのこ野菜炒め	NT\$ 360
	夏果彩素珍 Stir-fried Vegetables with Macadamia Nuts 角切り竹の子と椎茸のヘルシー炒め	NT\$ 380
	黑白木耳炆支竹 White & Black Fungus with Bean-curd キクラゲと湯葉の煮込み	NT\$ 400
	川椒淮香竹筍 Fried Bamboo with Chili Peppers 辛口揚げ竹の子	NT\$ 400
	農家一品豆腐鍋 Casserole of Taro, Mushroom & Bean-curd タロイモと野菜の豆腐土鍋	NT\$ 480
	百靈菇扣花菇 Stewed Assorted Mushroom キノコのあんかけ	NT\$ 480
	上湯杞子浸娃娃菜 Stewed Baby Chinese Cabbage with wolf berry ベビー白菜とクコのシチュー	NT\$ 380
	金瓜鼎湖上素 Braised Pumpkin with Yellow Fungus and mixed Vegetables 菌と野菜の煮込みカボチャ	NT\$ 580
	菠蘿咕嚕雙菇 Sweet and Sour Mushroom 甘酸っぱいキノコ	NT\$ 380
	銀芽什錦時蔬 Sautéed Assorted Vegetables with Bean Sprouts もやしと野菜のソテー	NT\$ 480



農家一品豆腐鍋

港式點心
Dim sum

	金典蝦餃皇 Steamed Shrimp Dumplings 海老入り蒸し餃子	NT\$ 220
	翡翠韭菜餃 Chive Shoots & Shrimp Dumplings ニラとエビの餃子	NT\$ 160
	澎湖絲瓜捲 Penghu Loofah Rolls 澎湖ヘチマロール	NT\$ 160
	時菜牛肉丸 Beef Balls with Vegetable 牛肉ボール蒸し	NT\$ 120
	魚子鮮燒賣 Steamed Shrimp Dumplings 海老入り魚卵のせシュウマイ	NT\$ 160
	鮮蝦蒸粉果 Steamed Teochew Dumpling with Shrimp 海老入り蒸し餃子	NT\$ 160
	蠔油蒸鳳爪 Steamed Chicken Claw with Oyster Sauce 鶏の爪のオイスターソース蒸し	NT\$ 120
	鼓汁蒸排骨 Steamed Pork Spare Ribs with Salted Black Bean Sauce 豚スペアリブのトウチソース味	NT\$ 120
	蠔油叉燒包 Steamed Oyster Sauce Barbecued Pork Buns オイスターソースチャーシューまん	NT\$ 120
	松子馬拉糕 Cantonese Sponge Cake with Pine Nuts 松の実とマーラーカオ	NT\$ 120
	荷葉糯米雞 Glutinous Rice Chicken in Louts Leaf 蓮の葉ご飯	NT\$ 160
	菊花流沙包 Salted egg custard buns カスタードまんじゅう	NT\$ 160
	香菇芝麻流沙包 Mushroom-shaped steamed sesame custard buns 黒ゴマまんじゅう	NT\$ 180
	鮮蝦腐皮捲 Deep-fried shrimp spring roll エビの湯葉巻き揚げ	NT\$ 160
	圓龍素蒸餃 Steamed vegetable dumplings 野菜ギョーザ	NT\$ 160

金典蝦餃皇



魚子鮮燒賣



蠔油叉燒包



鼓汁蒸排骨



鮮蝦腐皮捲



菊花流沙包



香菇芝麻流沙包



荔茸芋頭鴨
**Deep-Fried Boneless Duck
With Taro**
里芋と鴨の唐揚げ

NT\$ 160

小豬鹼水餃
Pork Dumplings
豚肉の揚げ餃子

NT\$ 160

蘿蔔絲酥餅
Roasted Radish Pastry
千切り大根焼き餅

NT\$ 160

蓮蓉芝麻球
Lotus Seed Sesame Balls
ハスの実あんのごま団子

NT\$ 160

脆炸馬蹄條
Water Chestnut Sticks
シログワイの唐揚げ

NT\$ 120

腊味蘿蔔糕
Pan-fried Turnip Cakes
チャーシュー入り大根餅

NT\$ 120

奶油焗白菜
**Baked Cabbage with
White Sauce**
クリーミー焼きキャベツ

NT\$ 160

鮮蝦蒸腸粉
**Steamed rice-noodle rolls with
shrimp stuffing**
エビ、ニラ入り腸粉

NT\$ 160

蜜汁叉燒腸粉
**Steamed rice-noodle rolls with
barbecue pork stuffing**
チャーシュー入り腸粉

NT\$ 140

香滑油條腸粉
**Steamed Rice-Noodle Rolls with
Fried Bread Stick Stuffing**
揚げパン入り腸粉

NT\$ 140

百菇素齋腸粉
**Vegetarian Noodle Rolls
with Mushrooms**
キノコ入り腸粉

NT\$ 140

芋香西米露
Taro and coconut milk sago
タロイモ、タピオカ入りココナッツミルク

NT\$ 120 /per 每位



杏仁凍豆腐
Chilled almond jelly
杏仁豆腐

NT\$ 120 /per 每位



楊枝甘露
Chilled mango pomelo sago
タピオカ、ボメロ入りマンゴープリン

NT\$ 120 /per 每位



鮮蝦蒸腸粉



蜜汁叉燒腸粉



杏仁凍豆腐



楊枝甘露



THE SPLENDOR HOTEL TAICHUNG