

蒸 Dim Sum 蒸籠點心

雷斯生煎包 /3類 (原味/海鮮)	NT\$ 79/89
Pork with Rice Noodle Bun (Original/Seafood)	
燒賣小籠包(原肉/海老)	
珍珠丸子 /3類	NT\$ 99
Sticky Rice Pearl Ball	
肉团子のもち米包み	
蟹黃蒸燒賣 /3類	NT\$ 99
Shrimp Siu-Mai Dumplings With Crab Roe	
蟹みそシューマイ	
香茜魚翅餃 /3類	NT\$ 99
Pork Meat and Chinese Parsley Dumplings	
フカヒレ餃子	
原味湯包 /5類	NT\$ 99
Pork Soup Dumplings	
オリジナルタンパオ	
蟹黃鮮味湯包 /5類	NT\$ 109
Crab Roe Soup Dumplings	
蟹みそ入リタンパオ	
蝦子皇燒賣 /3類	NT\$ 109
Steamed Shrimp and Pork Shao Mai	
海老シヤオマイ	
紅油炒手 /5類 (鮮肉/蝦仁)	NT\$ 138/158
Spicy Wontons (Pork /Shrimp)	
ワンタンのからし油ソースがけ(鮮肉/海老)	
魚翅灌湯包 /1類	NT\$ 185
Shark Fin Soup Dumplings	
フカヒレ入リタンパオ	

香 Noodle · Rice and Congee 富黍廣味糧

白飯	NT\$ 30
Rice	
ご飯	
芙蓉雞粥 /芙蓉牛肉粥	NT\$ 89/99
Chicken Porridge / Beef Porridge	
雞粥/牛肉粥	
古早味麻油麵線	NT\$ 169
Traditional Style Thin Noodle With Sesame Oil	
ごま油風味鶏肉そうめんスープ	
素炒麵(素) / 乾燒黃金麵	NT\$ 179/189
Fried Noodle With Soy Sauce (Meat Diet /Vegetables)	
香港風焼きそば(ベジタリアン)	
素什錦炒飯 / 新知味什錦炒飯	NT\$ 179/189
House Specialty Fried Rice / (Meat Diet /Vegetables)	
五目チャーハン(ベジタリアン)	
鮮湯河粉 (豬肉/牛肉/大蝦)	NT\$ 169/189/199
Noodle Soup (Pork/Beef/ Shrimp)	
スープフォー(豚肉/牛肉/海老)	
羅漢松露煲仔飯	NT\$ 179
Buddha Delight Claypot Rice	
羅漢釜飯	
櫻花蝦松露煲仔飯	NT\$ 189
Sakura Shrimp Claypot Rice	
桜海老釜飯	
雙菇滑雞煲仔飯	NT\$ 199
Chicken with Shiitake Mushroom Claypot Rice	
椎茸蒸し鍋釜飯	
干貝絲酥炒飯	NT\$ 209
Scallop Fried Rice	
ホタテむもチャーハン	

茶 Dim Sum 蒸籠點心 素食 Vegetarian

賜喜餃/3類	NT\$ 79
Stemud Dumplings (Vegetarian)	
椎茸入り野菜蒸餃子(ベジタリアン)	
香菇素煎餃/3類	NT\$ 79
Mushroom Dumplings (Vegetarian)	
椎茸入り焼き餃子(ベジタリアン)	
菌絲松露蘿蔔糕/3片	NT\$ 98
mushroom truffle radish cake (Vegetarian)	
キノコトリュフタイコンケキ(ベジタリアン)	
蟲草杏菇燒賣/3類	NT\$ 98
Cordyceps Mushroom siu mai (Vegetarian)	
トチュカシノキノコス・マイ(ベジタリアン)	
羅漢小籠包/5類	NT\$ 99
Vegetarian Dumplings (Vegetarian)	
小籠包(ベジタリアン)	
大理石黑金包/2類	NT\$ 99
Sesame Bun (ovo-lacto vegetarian)	
ゴマまん(ベジタリアン)	
翡翠三星餃/3類	NT\$ 108
Bot Chey Plant Meat Dumplings(Vegetarian)	
チンゲンサイダイタイニタギョウザ(ベジタリアン)	
脆皮堅果麻糬/3類	NT\$ 108
Crispy Nuts and Taro Mochi (Vegetarian)	
クルミタロモチ(ベジタリアン)	
香菇流沙包/3類	NT\$ 109
Mushroom Appearance Steamed Custard Bun	
キノコ型カスタード饅頭(ベジタリアン)	
松露酥卷/3條	NT\$ 109
Fried Spring Rolls (Vegetarian)	
揚げ春巻き(ベジタリアン)	
雪菜鮮竹卷/3條	NT\$ 128
Potherb Mustard Bamboo Roll (Vegetarian)	
ミソナタケノコ(ベジタリアン)	
桂圓核桃紫米糕/3塊	NT\$ 128
Longan Walnut Purple Rice Cake (Vegetarian)	
リュウガンクルミクロマイケキ(ベジタリアン)	
黑椒碧玉腐皮捲/3條	NT\$ 138
Black Pepper Vegetable Bean Curd Roll (Vegetarian)	
ブラックペッパー・セロリユバ(ベジタリアン)	
藜麥苜蓿糯米飯/2入	NT\$ 138
Quinoa Sticky Rice(Vegetarian)	
キノアモチゴメ(ベジタリアン)	

鮮 Seafood 江瑤鮮海味

香酥魚蛋	NT\$ 189
Fried Hokri Roe	
魚の卵揚げ	
醋溜鮮魚片	NT\$ 269
Sweet & Sour Fish Fillet	
魚のチリソース和え	
紅顏貴妃蝦球	NT\$ 289
Sweet and Sour Shrimp Balls	
エビチリ	
蒜噏大白蝦 /6尾	NT\$ 299
White Shrimp With Garlic	
蒜でエビのニンニク和え	
果律鮮蝦球	NT\$ 299
Shrimp ball With pineapple	
パイナップルの海老団子	
三杯鮮大卷	NT\$ 309
Three Cup Squid Rolls	
ヤリイカの三杯ソース	
大比目魚(片) 清蒸/豆酥	NT\$ 359
Flounder (Piece) Steamed/Crispy Bean	
ヒラメ(1切) 蒸した/おから	

燒 Sauce Roasted Tender Pork 醬燒香嫩肉

雙菇滑雞	NT\$ 129
Steamed Chicken with Shiitake Mushroom	
椎茸蒸し鶏	
冰鎮大薄片	NT\$ 168
Wild Pork Rinds Salsd	
豬の皮の和え物	
南薑滷牛肚	NT\$ 209
Braised Beef Tripe	
牛ハチノス煮込み	
南薑滷牛腱	NT\$ 209
Braised Beef Tendon	
牛スジ煮込み	
香溢口水雞	NT\$ 239
Saliva Chicken	
よだれ鶏	
滑蛋(牛肉/鮮蝦仁)	NT\$ 259
Slippery Egg (Beef/ Shrimp)	
(牛肉/海老)の中華風卵炒め	
明太子香酥雞	NT\$ 259
Mentaiko Chicken	
明太子と鶏	
蔥爆炒(豬肉/牛肉)	NT\$ 259/269
Sautéed (Pork/ Beef) With Ginger And Scallion	
(豚肉/牛肉)とねぎの炒め物	
霜降排(橙汁/檸檬)	NT\$ 289
Sweet and Sour Ribs	
スペアリブの甘酢あんかけ	
宮保鮮嫩肉(雞丁/豬肉/牛肉)	NT\$ 239/269/289
Kung Pao (Beef/Pork/ Chicken)	
鶏肉/豚肉/牛肉とピーナッツの甘酢醬油炒め	
干鍋煲(豬肉/牛肉/白蝦)	NT\$ 269/289/309
Dry Pot (Pork /Beef/ shrimp)	
(豚肉/牛肉/海老)ドライホット	
蒜片餃子牛	NT\$ 319
Stir Fry Garlic Beef Cubes	
フライドガーリックサイコロステーキ	

豆 Tofu 豆腐類

羅漢燒豆腐(素)	NT\$ 139
Braised Tofu (Vegetarian)	
焼き豆腐(ベジタリアン)	
古早味炸彈	NT\$ 159
Poached Egg and Minced Meat	
目玉焼きひき肉を加える	
三杯豆腐	NT\$ 179
Stir-fried Tofu with Wine, Sesame Oil and Soy Sauce	
三杯豆腐	
金沙嫩豆腐	NT\$ 189
Salted Egg Tofu	
豆腐の金沙炒め	

蔬 Vegetables 鮮綠田百蔬

清炒高麗菜(葷/素)	NT\$ 139
Stir-Fried Cabbage(meat Diet /Vegetables)	
キャベツ炒め(ベジタリアン)	
酸絲炒通菜	NT\$ 139
Stir-fried Water Spinach with Pickled Bamboo Shoot	
メンマと筍葉炒め	
和風沙拉	NT\$ 139
Salad with Japanese style sauce	
和式サラダ	
北菇扒芥蘭(葷油/素食)	NT\$ 159
Chinese Broccoli with Mushroom (Oyster Sauce/Vegetarian Sauce)	
茹でカイラン(オイスターソース/ベジタリアン)	
蝦皮娃娃菜	NT\$ 159
Shrimp Skin Baby Dish	
えび皮ベビーディッシュ	
金沙炒涼瓜	NT\$ 189
Stir-fried Bitter Melon with Salted Egg	
ゴーヤの金沙炒め	

品 Soup 湯品

手工雲腿鮮丸湯 (三選一)	
Drumstick with Homemade Balls Soup	
(select one of the homemade balls from below)	
金華ハムスープ	
1. 豚肉香菇丸	NT\$ 89
Pork Shiitake Balls 豚肉としいたけ団子	
2. 荸薺牛肉丸	NT\$ 99
Beef balls 牛肉団子	
3. 百花鮮蝦丸	NT\$ 109
Shrimp Maru エビ団子	
三菇絲素湯(素)	NT\$ 79
Mushroom Soup (Vegetarian)	
きのこのせん切りスープ(ベジタリアン)	
髮菜素羹羹(素)	NT\$ 89
Thick Soup with Nostoc (Vegetarian)	
フーサイスープ(ベジタリアン)	
蟲草花燉雞件/盅(葷)	NT\$ 138
How to cook Cordyceps Chicken Soup	
冬虫夏草の花ハーブ鶏スープ	
餛飩湯 / 3類 (鮮肉/蝦仁) 二選一	
Wonton soup (Pork /Shrimp)	
ワンタンスープ(豚肉/海老)	
1. 鮮肉 Pork 豚肉	NT\$ 89
2. 蝦仁 Shrimp 海老	NT\$ 109

甜 Dessert 甜品

杏仁凍豆腐	NT\$ 78
Almond Tofu Pudding	
アーモンド豆腐アイスクリーム	
香芋西米露	NT\$ 88
Taro and Sago Dessert Soup	
タピオカと芋入りココナッツミルク	
紫米紅豆露(冷熱)	NT\$ 88
Red Bean and Purple Rice Sweet soup (Cold/Hot)	
紫米と小豆の甘いスープ	



徠·歸仁飯店

LAI HOTEL (GUILIN)



意見回饋表



新年好