

YI YUAN

CHINESE RESTAURANT

自備酒水服務費：葡萄酒每瓶 NT\$500，烈酒每瓶 NT\$800
Corkage: Wine NT\$500/bottle Spirits NT\$800/bottle

所有價格均需另加一成服務費
All the prices are subject to 10% service charge

臺灣十大名茶 Top Ten Taiwan Tea 台湾の茗茶TOP10

東方美人茶

Oriental Beauty Tea

とうほうびじん

茶資 **NT\$200** /位

文山包種茶

Wenshan Pouchong Tea

ウェンサンパオチョン

茶資 **NT\$100** /位

臺灣高山茶

High Mountain Oolong Tea

こうざんウーロン

茶資 **NT\$200** /位

日月潭紅茶

Sun Moon Lake Black Tea

サンムーンレイク紅茶

茶資 **NT\$100** /位

三峽龍井茶

Sanshia Longjing Tea

サンシャロンジン

茶資 **NT\$150** /位

凍頂烏龍茶

Tung-ting Oolong Tea

トンディン(とうちょう)ウーロン

茶資 **NT\$100** /位

木柵鐵觀音

Mucha Ti Kuan Yin

ムチャ鉄観音

茶資 **NT\$150** /位

松柏長青茶

Son-pu Chung-ching Tea

プチョンチン

茶資 **NT\$100** /位

阿里山珠露茶

Alishan Oolong Tea

アリサンウーロン

茶資 **NT\$150** /位

龍潭龍泉茶

Longquan Tea

ロンクワン

茶資 **NT\$100** /位

所有價格均需另加一成服務費

All the prices are subject to 10% service charge

台灣好酒 Best Taiwan Liquor 台湾のお酒

啤酒 / Beer

金牌台灣啤酒(330ml)
Gold Medal Taiwan Beer
ゴールドメダル台湾ビール
NT\$250

Premium台灣啤酒(600ml)
Premium Taiwan Beer
プレミアム台湾ビール
NT\$300

金門高粱酒 / Kimen Kao Liang

金門高粱酒 青花蟠龍(750ml) **NT\$9,800/Btl**
Kimen Kao Liang Liquor, Blue and White Porcelain Special Edition
金門高粱酒

紹興 / Shao Hsing

玉泉十年窖藏精釀陳紹(600ml) **NT\$1,600/ Btl**
Shao Hsing Liquor, aged 10 years **NT\$980/ Half Btl**
玉泉十年

二十年典藏陳紹-松鶴延年(1.2L) **NT\$6,600/Btl**
Shao Hsing Liquor, aged 20 years
二十年典藏陳紹

白蘭地 / Brandy ブランデー

玉山台灣凍頂白蘭地(600ml) **NT\$1,800/Btl**
Taiwan Oolong Tea Brandy **NT\$200/Glass**
ウーロン茶ブランデー

威士忌 / Whiskey ウィスキー

噶瑪蘭經典單一麥芽威士忌(750ml) **NT\$6,000/Btl**
Kavalan Classic Single Malt **NT\$500/Glass**
カバランクラシック シングルモルト

噶瑪蘭經典獨奏VINHO葡萄酒桶威士忌 **NT\$8,400/Btl**
原酒單一麥芽威士忌(750ml) **NT\$700/Glass**
Kavalan Solist Vinho Barrique Single Cask Strength Single Malt
カバランソリスト シングルモルト

飲酒過量有(礙)害健康，酒後不開車，安全有保障。


自備酒水服務費：葡萄酒每瓶 NT\$500，烈酒每瓶\$800
Corkage: Wine: NT\$500/bottle, Spirits: NT\$800/bottle

開胃前菜 Appetizer 前菜


- 麻辣鴨翅** **NT\$280**
Hot and Spicy Duck Wings
鴨の手羽先激辛煮込み
- 紅糟豬脆肉** **NT\$480**
Deep-fried Pork Chops
with Red Yeast Rice
紅麴ポークカツ
- 醬爆魷魚條** **NT\$420**
Stir-fried Squid
with Chef's Special Sauce
スルメイカの特製ソース炒め
- 肉末皮蛋炒四季豆** **NT\$380**
Sautéed Beans with Minced Pork
and Preserved Egg
サヤインゲンのひき肉とピータン炒め
- 京都排骨** **NT\$380**
Peking Style Pork Spare Ribs
スペアリブの特製ソース炒め
- 紅糟花枝片** **NT\$320**
Deep-fried Squid with Red Yeast Rice
スミイカの紅麴炒め
- 細皮嫩肉 (使用非基因改造黃豆)** **NT\$220**
Pan-fried Egg Tofu with Chili Sauce
揚げ卵豆腐チリソースかけ
- 椒鹽排骨** **NT\$200**
Deep-fried Pork Ribs with Salt and Pepper
豚スペアリブの唐揚げ 塩コショウ味
- 百香果青木瓜** **NT\$150**
Papaya Salad with Passion Fruit
Dressing
グリーンパパイヤの
パッションフルーツソース和え
- 醋漬木耳** **NT\$150**
Wood Fungus Salad
キクラゲの酢漬け
- 老梅蕃茄** **NT\$150**
Plum Marinated Tomato
トマトの梅風味
- 皮蛋酸薑** **NT\$150**
Pickled Egg with Ginger
ピータン ガリ添え
- 醋溜魚皮** **NT\$150**
Pickled Fish Skin
魚の皮の酢漬け
- 涼拌馬鈴薯** **NT\$120**
Sliced Potato Salad
ポテトサラダ





海鮮料理 Seafood 海鮮料理

 X.O炒玉帶蝦球 **NT\$780**
Stir-fried Scallop and Prawn with XO Sauce
帆立と海老のXO醬炒め


香橙蝦球 **NT\$620**
Stir-fried Prawn with Orange Mayonnaise
エビマヨオレンジ風味

 海陸龍鬚蝦(三隻) **NT\$680**
Deep-fried Prawn Wrapped with Rice Noodle
エビのそうめん巻き揚げ(3匹)

 手剝豌豆炒蝦仁 **NT\$580**
Stir-fried Shrimps with Green Peas
海老とグリーンピースのソテー

 歌樂山龍蝦 **NT\$1,980**
Sichuan Style Fried Chili Lobster
ロブスターの四川風炒め

塔香炒魚片 **NT\$580**
Stir-fried Sliced Fish with Basil
白身魚(切り身)のバジル炒め

 水煮辣鮮魚片 **NT\$580**
Sichuan Style Boiled Fish Fillet
スエイツーユイ(四川風魚の唐辛子煮込み)

筍殼魚 **時價 / Market Price**
Marbled Goby
マーブルゴビー
做法:清蒸 油泡 糖醋
Cooking Style: Steamed, Fried, Sweet and Sour
調理法: 蒸し、オイル煮、甘酢かけ

大沙公 **時價 / Market Price**
Mub Crab
ノコギリガザミ(1 匹/700g)
做法:清蒸 黑椒炒 避風塘
Cooking Style: Steamed, Stir-Fried with Black Pepper, Stir-Fried with Dry Spicy and Garlic
調理法: 蒸し、黒コショウ炒め、スパイシー炒め

Please inform your service attendant if you have any food allergy.
食品アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお知らせください
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

All the prices are subject to 10% service charge.
上記価格はサービス料別です 所有價格均需另加一成服務費。

 辣 Spicy 辛い

 素 Vegetarian ベジタリアン

 主廚推薦 Chef's recommend
シェフからのおすすめ

北京片皮鴨

Roasted Peking Duck 北京ダック



北京烤鴨 三吃
(片皮鴨卷、生菜鴨鬆、鴨粥)

NT\$3,000

BBQ Duck

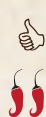
- Sliced Duck Meat and Crispy Duck Skin in Chinese Pancake
- Minced Duck served with Lettuces
- Duck Congee

北京ダック (一羽) 三品料理

A. クレープ包み B. 鴨肉のレタス包み C. 鴨肉入りお粥



肉類料理 Meat 肉料理



川椒羊架

Roasted Lamb Chop with Sichuan Pepper

ラムチョップのロースト 四川風

NT\$980



香柚脆皮雞

Crispy Chicken with Grapefruit Compote (Half without bone)

クリスピーチキン グレープフルーツのコンポート添え(骨無し)

NT\$780

金牌脆皮雞

Crispy Chicken (Half with bone)

カリカリ鶏にんにく風味 (半羽)

NT\$680



川味白灼肉(美國牛/豬)

Boiled Meat with Hot and Spicy Sauce (U.S. Beef or Pork)

ゆで(牛肉/豚肉)のスパイシーソースかけ

NT\$580



杭州東坡肉(附小饅頭)

Stewed Pork Served with Buns

杭州風 豚の角煮 (蒸しパン添え)

NT\$580

蔥薑美國牛肉煲

Clay Pot Fried U.S. Beef and Ginger

牛肉とねぎのソテー

NT\$580

雙菇炒雞球

Sautéed Chicken with Mushrooms

2種のきのここと鶏肉炒め

NT\$520

香爽脆酥肉

Chinese Bun Filled with Crispy Pork

中華バーガー

NT\$520



鳳梨咕咾肉

Stir-fried Sweet and Sour Pork with Pineapple

パイナップル入り酢豚

NT\$480

馳名油雞

Savory Oil Chicken

骨付き鶏の煮込み

NT\$360

Please inform your service attendant if you have any food allergy.
食品アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお知らせください。
如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

All the prices are subject to 10% service charge.
上記価格はサービス料別です 所有價格均需另加一成服務費。

 辣 Spicy 辛い

 素 Vegetarian ベジタリアン

 主廚推薦 Chef's recommend
シェフからのおすすめ

蔬食 / 豆腐 Vegetables / Tofu 野菜 / 豆腐料理

-  海鮮三寶豆腐 (使用非基因改造黃豆) **NT\$680**
Braised Tofu with Crab and Shrimp
かにみそとエビのあんかけ豆腐
- 松露炒蘆筍 **NT\$480**
Stir-fried Asparagus with Truffles
アスパラのトリュフ炒め
-   麻婆豆腐煲 (使用非基因改造黃豆) **NT\$480**
Sichuan Style Chili Tofu
麻婆豆腐
- 蛤蠣蒸絲瓜 **NT\$420**
Steamed Loofah with Clams
ハマグリとヘチマ蒸し
-  羅漢素豆腐 (使用非基因改造黃豆) **NT\$380**
Braised Bean Curd with Selected Mushroom and Vegetables
豆腐ときのこと野菜の煮込み
- 冬菇扒時蔬 **NT\$380**
Braised Selected Mushroom with Seasonal Vegetables
冬菇と季節の野菜の煮込み
- 有機時蔬 **NT\$380**
Organic Vegetables
有機野菜

Please inform your service attendant if you have any food allergy.

食品アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお知らせください


如果您對某種食物過敏或不適，請先告知服務人員。

All the prices are subject to 10% service charge.

上記価格はサービス料別です 所有價格均需另加一成服務費。

 辣 Spicy 辛い

 素 Vegetarian ベジタリアン

 主廚推薦 Chef's recommend
シェフからのおすすめ

湯品 Soup スープ

- 👍 鮑魚佛跳牆/位 **NT\$1,000**
Double-boiled Fo Tiao Qiang with Abalone (per person)
アワビ入り仏跳牆スープ(1人前)
- 金華白玉花膠雞湯/位 **NT\$420**
Chicken Soup with Gin-hwa Ham, Fish Maw and Winter Melon (per person)
金華ハムと魚の浮袋と冬瓜のチキンスープ(1人前)
- 🍲 素燉蕈菇湯/位 **NT\$300**
Vegetarian Soup with Mushrooms (per person)
きのこ野菜のスープ(1人前)
- 🌶️ 海鮮酸辣湯/位 (使用非基因改造黃豆) **NT\$300**
Seafood Hot and Sour Soup (per person)
海鮮サンラータン(1人前)
- 雞蓉玉米羹/位 (使用非基因改造玉米) **NT\$220**
Corn Chowder (per person)
コーンチキンスープ(1人前)



飯 / 麵 / 粥 ご飯 / 麵 / お粥

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | 廟口戲棚粥
Chaozhou Style Seafood and Pork Congee
海鮮と豚肉のお粥 | NT\$480 |
|  | 潮州炒粿條
Stir-fried Rice Noodle with Shrimps, Pork and Egg
チャークイティオ(エビ、豚肉、卵入り) | NT\$420 |
| | 揚州炒飯
Fried Rice with Shrimps and Ham
揚州チャーハン(海老、ハム) | NT\$380 |
| | 海鮮伊府麵
Stir-fried Seafood with E-fu Noodles
海鮮伊府麵 | NT\$380 |
| | 廣東炒麵
Cantonese Style Fried Crispy Noodles
広東風焼きそば | NT\$380 |
| | 雞球湯麵
Chicken Noodle Soup
鶏のヌードル入りスープ | NT\$380 |
|  | 羅漢拌麵
Stir-fried Noodles with Vegetables
野菜焼きそば | NT\$380 |
|  | 五穀紫米飯
Stir-fried Savory Grains with Purple Rice
五穀米と紫米のご飯 | NT\$320 |
| | 皮蛋瘦肉粥
Minced Pork Congee with Preserved Egg
ピータンと豚肉のお粥 | NT\$320 |

港式點心 Dim-Sum 飲茶・點心

羅漢素蒸餃

Steamed Vegetables Dumplings

蒸し野菜餃子(ベジタリアン)

NT\$150

蝦皇蒸燒賣

Steamed Minced Pork and Shrimp Dumplings

豚肉の蒸し焼売(シャオマイ)

NT\$160

XO醬炒蘿蔔糕

Stir-fried Turnip Cakes with XO Sauce

XO醬の蘿蔔糕(大根餅(ルオポガオ))

NT\$180

晶瑩鮮蝦餃

Steamed Shrimp Dumplings

蝦餃(ハーガウ・海老)

NT\$200

鮮蝦腐皮卷

Deep-fried Dried Bean Curd Rolls with Prawn

海老の湯葉巻き上げ

NT\$280

甜點 Desserts デザート

椰汁西米露

Sweetened Sago with Coconut Soup

タピオカ入りココナッツミルク

NT\$140

杏仁茶湯圓

Sweet Almond Soup with Sesame Dumpling

白玉入り杏仁茶

NT\$160

百合紅棗蓮子銀耳湯(熱/冷)

White Fungus Soup with Lily Petals, Lotus Seeds
and Red Dates (Hot or Cold)

ユリの根と蓮の実入り、白木耳と赤ナツメスープ
(ホット/コールド)

NT\$180

All the prices are subject to 10% service charge.

上記価格はサービス料別です 所有價格均需另加一成服務費。