

+

桃泉

Tao-Quan

CHINESE DINING

經典與創意 激盪交融

以中國菜系代表之一的粵菜為經，主廚創意為緯，交織創作嶄新呈現的新派粵菜，保有粵菜經典料理韻味，以當代視角演繹獨具風貌的粵菜品嚐體驗。

料理與藝術 悉心琢磨

以中國古典水墨意境打造靜謐高雅的空間氛圍，並以朱紅色象徵落款點綴，在一明一暗間，進入桃泉獨特的審美思維，醞釀悠遠流長的古典想像。

在地與遠方 相遇綻放

承載情意濃厚的在地滋味，擷取南部當季新鮮食材，結合中國粵菜悠遠流長的飲膳智慧，以主廚精湛手藝，在南方港都綻放粵菜料理的絢麗花火。



如您對任何食材有過敏反應，請提前告知現場服務人員。

If you have any food allergies, please inform our staff in advance.

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、お越しの際に予め従業員へお申し付けください。

+



主廚

余英銜

Chef Sam Yu

桃泉中餐廳團隊由主廚余英銜帶領，擁有豐富粵式及中華料理經驗，對於保留傳統精髓創新呈現亦熟稔於心，爐火純青的料理技巧，演繹優雅新派粵菜中華料理，為賓客帶來獨特的餐飲體驗。

The Tao-Quan Chinese Dining team is led by Chef Sam Yu, who brings extensive experience in Cantonese and Chinese cuisine. With a deep understanding of preserving traditional essence while delivering innovative presentations, Chef Sam masterfully crafts elegant, modern Cantonese and Chinese dishes. His refined culinary skills create a unique dining experience, offering guests a perfect blend of tradition and creativity.

迎賓珠寶盒 \$588

Assorted appetizer Jewelry Box

ウェルカムジュエリーボックス

繽紛田園蔬、紅茶蜜栗子、金香青木瓜、話梅釀南瓜

Garden Vegetables, Honey Chestnuts with black tea

Green Papaya with kumquat sauce, Pickled pumpkin in plum dressing

カラフルなガーデン野菜、紅茶のハチミツ栗、桑の実と青パパイヤ、
梅干し入りカボチャ漬け

鮮果烏魚子脆筒 \$488

Mullet Roe with green apple in a crispy cone

青りんごのカラスミクリスプコーン

日月魚木瓜盅（位） \$380

Double boiled soup with pork rib & fresh almond
in papaya bowl (individual)

シグネチャーパパイヤボウルスープ（個別）

仙楂陳醋雪花骨 \$688

Wok fried pork ribs with age vinegar

ポークリブのシャンターチン酢炒め

金湯娃娃菜 \$388

Braised baby cabbage in pumpkin broth

ベビー白菜とパンプキンブロス煮込み







主廚推薦

Signature Dish

シェフのおすすめ

+

金鼎花菇燴花膠（位） \$1,288

Braised fish maw with mushroom in oyster sauce (individual)

オイスターソースで煮込んだ魚の浮袋とキノコ（個別）

金鼎花菇燴日本刺參（位） \$1,288

Braised sea cucumber with mushroom in oyster sauce (individual)

オイスターソースで煮込んだナマコとキノコ（個別）

金鼎花菇極品三頭鮮鮑（位） \$1,288

Braised fresh abalone with mushroom in oyster sauce (individual)

オイスターソースで煮込んだ新鮮アワビとキノコ（個別）

金鼎桃泉一品煲（例）（4人） \$5,888

Braised assorted Luxury seafood in casserole (4people)

贅沢海鮮の煮込み（鍋料理）（4人前）

花膠、刺參、鮮鮑、鵝掌、虎蝦

Fish maw, sea cucumber, abalone, goose web, tiger prawn

魚の浮袋、ナマコ、アワビ、ガチョウの足、ブラックタイガー海老



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳素食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

+

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







開胃菜
Appetizer
前菜

老醋繽紛海蜇頭 \$388



Jellyfish head with age vinegar

クラゲの古醸酢和え

冰鎮玫瑰醉雞捲 \$488

Chilled chicken roll with rose wine

冷製マリネチキンのロール

藤椒髮絲牛百頁 \$488



Shredded beef tripe in home-made chili sauce

自家製チリソースの牛ハチノス細切り



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







粵式燒味

Cantonese Barbecue Specialties

廣東燒き物の特選

需一天前預訂

Requires 1 day advanced order

1 日前に予約が必要です

樟木迷迭煙燻鴨：一鴨三吃 \$2,688

Smoked Roasted Duck Served in three ways

宝箱入りスモークローストダック：一羽三味

第一吃：金磚糖蘸片皮鴨（搭配金桔糖）

First course: Duck skin with kumquat sugar

第一の食べ方：金柑飴をつけた北京ダック（カムカットシュガー添え）

第二吃：片鴨捲

Second course: Sliced duck meat wrapped with pancakes
(original / Spring Onion)

第二の食べ方：北京ダックロール

鴨醬、小黃瓜、青蔥、西芹、紅 / 黃甜椒、紫洋蔥、蜂巢蛋酥

Duck sauce, Cucumber, Spring onion, Celery, Bell pepper, Fried egg floss

ダックソース、きゅうり、ねぎ、セロリ、赤と黄のパプリカ、蜂の巣卵のパイ

餅皮（原味 / 抹茶刺蔥）

Pancakes (Plain / Scallion)

皮（プレーン／アサツキ）



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

第三吃：豆角鴨絲米線湯

Third course: Duck soup with rice noodles

第三の食べ方：タマリンド入り鴨肉の米線スープ

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







粵式燒味

Cantonese Barbecue Specialties

廣東燒き物の特選

+

燒肉三方

BBQ Crispy Roast Pork

BBQ クリスピーローストポーク

紹興脆皮燒肉磚 \$588

Crispy pork in Chinese wine

BBQ クリスピーローストポーク

豆撈鮮蔬腩肉鬆 \$588

Stir-fried roast pork with vegetables in bean sauce

野菜とバラ肉豆板醬炒め



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

砂鍋花腩醃鮮湯 \$988

Double-boiled Pork with vegetables in casserole

ダブルボイルドポークと野菜のカセロール スープ



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



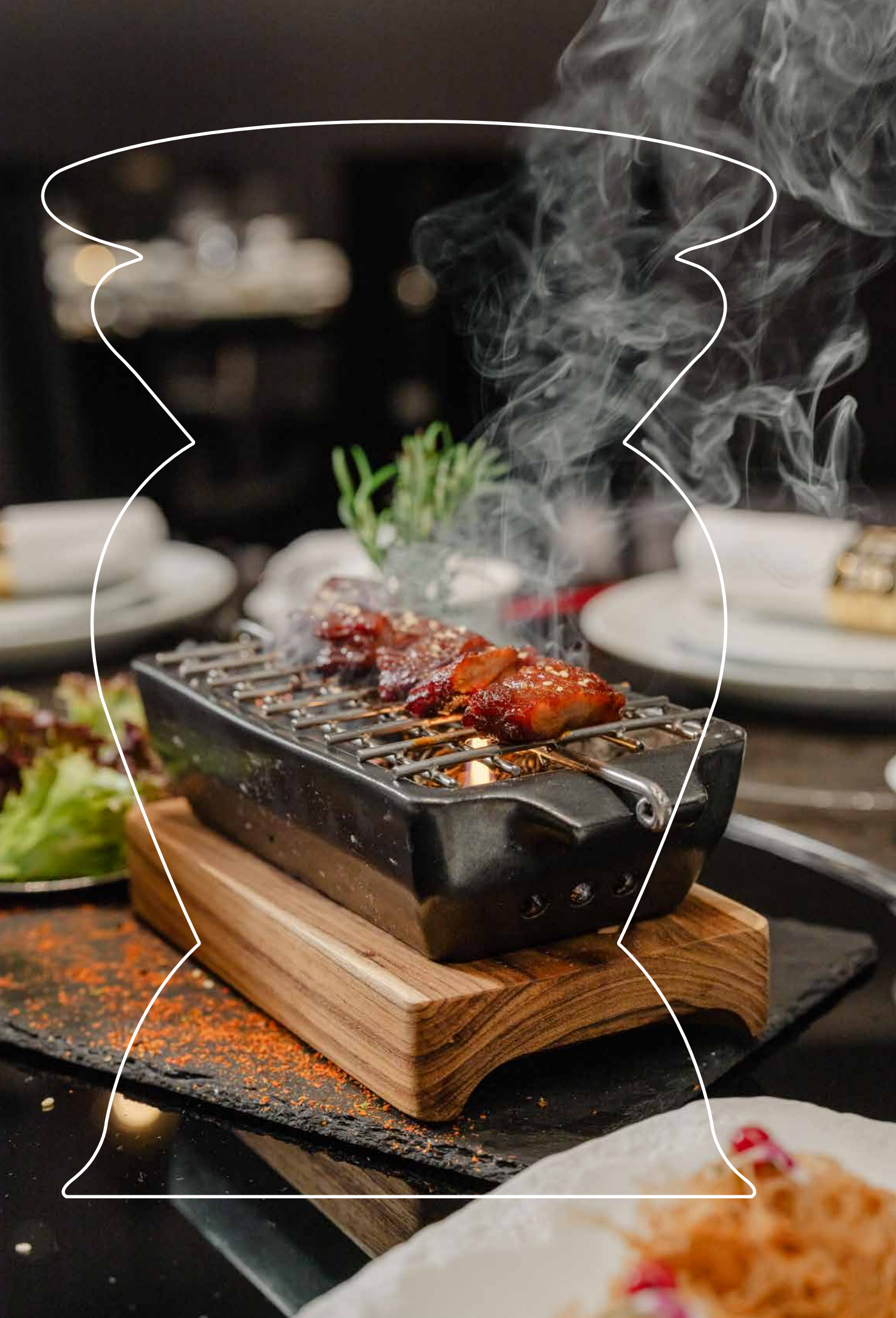
辛辣
Spicy
辛口

+

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.





+



粵式燒味
Cantonese Barbecue Specialties
廣東燒き物の特選

廣式燒味雙拼 \$888

BBQ combination with two selections or third selections

廣東燒き物の二種盛り

燒鴨、醉雞

Roasted duck, Chilled chicken with rose wine

ローストダック、醉鶏

碳燒橙酒叉燒皇 \$688

Barbecued pork with Cointreau sauce

炭火燒きコアントロとハチミツのチャーシュー

馬告明爐桂花燒鴨 \$588

Cantonese style roasted duck with makauy

マーガオ風味の桂花ローストダック



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳業食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

+

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

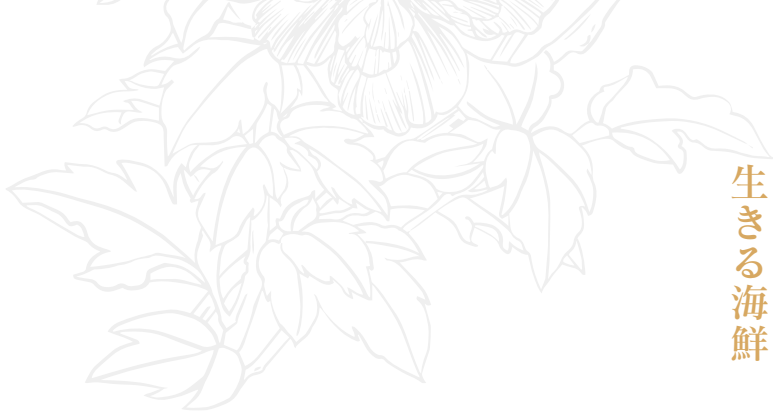
All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.





+

+



海鮮活物
Live Seafood
生きる海鮮

龍虎斑

100 克 / \$300



Live Pearl Grouper

龍虎ハタ

紅蟳

100 克 / \$350



Mud Crab

紅蟹

波士頓龍蝦

100 克 / \$350



Boston Lobster

ボストンロブスター

澳洲水姑娘

100 克 / \$350



Australian Spiny Lobster

オーストラリア産ロブスター



請選擇以下的作法：清蒸、金皇剝椒醬、蔭鼓油、腐衣椒麻酥、金銀蒜、勁醬

Please choose the following methods : Steamed, Meat broth, Chili sauce Black bean soy sauce, Crispy chili paste, Salty egg & yolk egg garlic sauce, X.O sauce

以下の作り方をお選びください：蒸し、唐辛子ソース、濃口醤油、辛味ごま衣、ガーリックソース、X.O ソース



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.





+

Soup
羹湯料理
スープ

蟹肉花膠芙蓉翡翠羹 (位) \$358

Braised crab meat soup with fish maw (individual)

魚の浮袋入りカニ肉の煮込みスープ

百合瑤柱冬瓜盅 (盅) (4-6 人) \$1,088

Winter melon soup with mushroom & dried scallops (4-6 people)

冬瓜とキノコ入り干しホタテのスープ (4 人前 -6 人前)

蟲草野菌雞燉龍膽石斑 (盅) (4-6 人) \$1,688

Pearl grouper soup with chicken & cordyceps (4-6 people)

鶏肉と虫草野キノコ入りハタのスープ (4 人前 -6 人前)

每日精選老火例湯 (2-4 人) \$488

Soup of the Day (2-4 people)

本日のおすすめスープ (2 人前 -4 人前)

(素) 松茸菜膽燉山藥 (位) \$288

Vegetables soup with matsutake and yam (individual)

松茸と山芋のスープ (個別)



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

+

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







肉類佳餚
Meat Dishes
肉料理

尖椒野菌牛菲粒 \$880



Stir-fried beef cube with mushrooms

サイコロステーキとマッシュルームの炒め

欖菜四季跳跳雞 \$588



Sautéed chicken with green beans & olive vegetables

鶏肉のソテー オリーブとインゲン豆添え

翠綠勁醬松阪豬 \$658



Stir-fried pork neck in X.O sauce

豚トロの X.O ソース炒め



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

糖醋津果咕咾肉 \$458



Sweet & sour pork fillet with fruit vinegar

フルーツビネガーの甘酢ポークフィレ



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

大漠風沙脆皮雞（半隻 / 全隻）\$788 \$1,288



Deep fried chicken with crispy garlic (half/ whole)

ガーリックチキンの唐揚げ（ハーフ／フル）

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.



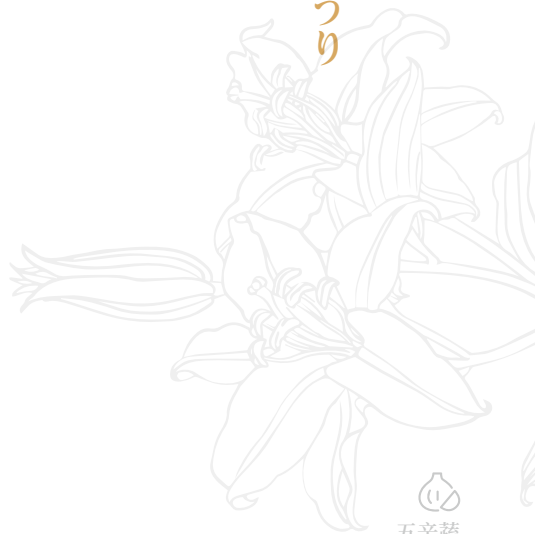




海鮮料理

Seafood

かいせんりょうり



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳業食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

+

柚子蜜金網鮮蝦球 (4 顆) \$1,088



Wok fried crispy white prawns with pomelo

白エビフライ炒めボメロとハチミツ風味

蜜茶香煎龍魚排 \$988



Pan-fried toothfish with Oolong tea sauce

すずきのソテーウーロン茶ソース仕立て

石鍋蔥爆龍膽魚柳 \$888



Wok-fried giant fillet with spring onion in stone pot

ハタとネギの石鍋炒め

蟹黃海鮮豆腐煲 \$788



Braised seafood & crab roe with tofu

海鮮と豆腐入り蟹卵煮込む

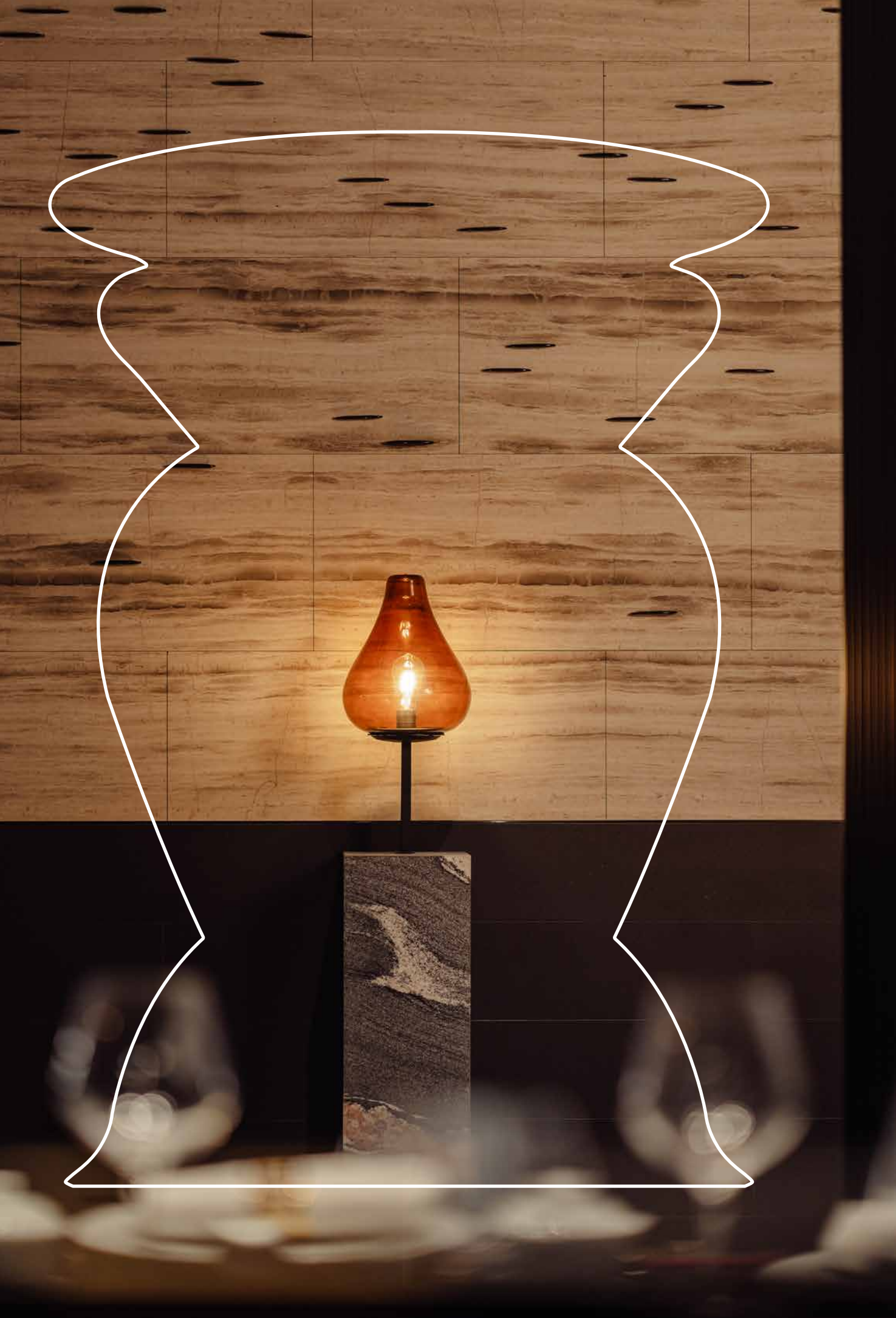


+

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







主食精選
Rice & Noodles
主食の厳選

鱈場蟹肉海皇煲 (6-8 人) \$1,680



Tao-Quan crispy rice soup with king crab meat (6-8 people)

タラバガニとおこげのお茶漬け (6-8 人前)

金華津白魚翅撈飯 (位) \$1,288



Braised Shark's Fin with rice boiled in broth (individual)

フカヒレ入り上湯スープご飯 (個別)

鮑仔鹹魚雞米炒飯 \$488



Fried rice with minced chicken and salty fish in oyster sauce

鶏肉のソテー オリーブとインゲン豆添え



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

蝦皇湯菌菇伊府麵 \$580



Simmered E-fu noodles with shrimps and mixed mushrooms

ロブスターとミックスマッシュルームの伊府麵



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳業食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







主食精選
Rice & Noodles
主食の厳選

+

勁醬干貝酥爆炒蘿蔔糕 \$458

Fried radish cakes with dried scallops in X.O sauce

大根もちと干しホタテの X.O ソース炒め

羅漢素齋炒汕頭麵 \$388

Fried noodles with mixed vegetables

野菜のあんかけ焼伊府麵

香椿野菌蔬炒飯 \$388

Stir fried rice with mushroom in Chinese cedar sauce

キノコ入り香椿ソース添えチャーハン



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳業食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

+



以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







嚴選蔬食
Vegetarian Selection
嚴選野菜

使用當地製作小農蔬菜

Using locally sourced vegetables from small-scale farmers

地元の小規模農家からの契約栽培野菜を使用

季節時蔬 \$380

Seasonal Vegetables

季節の野菜炒め

牛肝菌、金銀蛋、清炒、蒜味

Porcini, Salty egg & yolk egg, Sautéed, Garlic

ポルチーニ、卵の塩漬け、炒め、ニンニク

銀杏百合鮮蘆筍（可素食） \$480

Braised mixed mushrooms and vegetables

銀杏とアスパラガスの炒め

欖菜乾煸四季豆（可素食） \$380

Wok-fried beans with kale borecole

オリーブとインゲン豆の炒め



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







桃泉精選港式點心 (限中午提供)
Dim Sum Selection (Lunch Only)
桃泉特選香港點心 (昼のみ提供)

彩皮燒賣集錦 (單籠 4 入) \$228



Siu Mai Selections

燒賣

珍味燒賣 (黃皮)、鮑魚雙冬 (綠皮)、雪菜鯛魚 (白皮)

Pearl siu mai with mince pork, Bamboo shoot with abalone & mushroom siu mai, Grouper fillet with preserved vegetables siu mai

ポーク入りシュウマイ (黄色の皮)、アワビとキノコ入りタケノコシュウマイ (緑の皮)、雪菜とタイシュウマイ (白い皮)

龍蝦餃皇 (3 顆) \$258



Har Gow (3 pieces)

海老蒸し餃子 (3 個)



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン

韭黃鮮蝦腐皮捲 (3 卷) \$228



Deep fried bean curd skin with shrimps & leeks

海老とニラの湯葉巻き



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食

蠔皇醬香蒸鳳爪 \$188



Steamed chicken feet with oyster sauce

鶏爪のオイスターソース蒸し



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

櫻花蝦金磚蘿蔔糕 \$168



Steamed radish cake with baby shrimps

桜えび入り大根もち



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.







+

桃泉精選港式點心 (限中午提供)
Dim Sum Selection (Lunch Only)
桃泉特選香港點心 (昼のみ提供)

千層蘿蔔絲酥餅 (3 顆) \$198



Puff Pastries Filled with Shredded Turnip (3 pieces)

千層大根のパイ (3 個)

荔茸蜂巢香酥鴨 (3 顆) \$288

Deep fried duck meat with crispy taro (3 pieces)

ライチ茸と蜂の巣風味のカリカリ鴨 (3 個)

酥炸蠔皇雪梨果 (3 顆) \$198



Fried glutinous pork dumplings (3 pieces)

豚肉入り揚げ梨餅 (3 個)

上湯雞汁圓籠包 (每籠 3 顆) \$198



Pork dumplings in chicken broth (3 pieces)

鶏スープ入り豚肉小籠包 (3 個)

柳葉貢菜菌菇餃 (素食點心) (3 顆) \$138



Vegetables dumplings with mushrooms (3 pieces)

マッシュルーム入り蒸し餃子 (ベジタリアン) (3 個)



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

+

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.





+

甜點
Dessert
デザート

洛神櫻花銀耳露 (位) \$180

Sweet white fungus with roselle (individual)

ローゼル入り白きくらげスープ

桂花水晶凍 \$188

Osmanthus Crystal Jelly

桂花クリスタルゼリー

楊枝甘露 (位) \$150 ◎

Mango sago (individual)

マンゴーとポメロのスープ

芋奶西米露 (位) \$150 ◎

Sweet taro soup with sago (individual)

タロイモタピオカミルク

龍皇蛋白杏仁露 (位) \$138 ◎

Sweet almond soup with egg white (individual)

卵白入り杏仁スープ

龍皇杏露燉燕窩 (位) \$268 ◎

Bird's nest soup with fresh almonds (individual)

ツバメの巣入り杏仁スープ



五辛蔬
Vegan
ヴィーガン



蔬食
Vegetarian
ベジタリアン



奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳製品、乳菜食



含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む



含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む



含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む



辛辣
Spicy
辛口

+

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.





點心午間套餐

Dim Sum Lunch Menu

飲茶ランチセット

\$980

綜合海鮮蒸籠

Steamed assorted platter

焼売三味盛り合わせ

珍味焼賣、鮑魚雙冬、龍蝦餃皇

Pearl siu mai with mince pork

Bamboo shoot with abalone & mushroom siu mai

Har Gow

ポーク入りシュウマイ、アワビとキノコ入りタケノコシュウマイ、
海老蒸し餃子

毎日精選老火例湯

Daily Selected Soup

本日のおすすめ厳選のスープ

欖菜薑蔥松阪豬

Fried Matsusaka pork neck with preserved vegetables and scallion

オリーブと生姜入りトントロの炒め

金湯娃娃菜

Braised baby cabbage in pumpkin broth

ベビー白菜とパンプキンブロス煮込み

鮑魚荷葉珍珠雞

Lotus Leaf wrapped rice with abalone

アワビ入りの蓮の葉で包んだおこわ

楊枝甘露 / 酥炸蠔皇雪梨果

Mago sago/ Fried glutinous pork dumplings

マンゴーとポメロのスープ / 豚肉入り揚げ梨餅





午間套餐

Lunch Set Menu

ランチセットメニュー \$1,380

迎賓五味品



Chef's selected appetizer platter

ウェルカム五味盛り合わせ

煙燻桂花鴨、橙酒叉燒皇、梅醋海蜆頭、普洱玫瑰雞、琥珀蜜核桃

Cantonese style roasted duck, Cantonese style roasted duck

Jellyfish head with age vinegar, Cantonese style soy sauce

chicken with Pu-er, Honey walnut

スモーク桂花ダック、炭火焼きコアントロとハチミツのチャーシュー、
クラゲの黒酢和え、プーアルローズ鶏、砂糖がけくるみ

日月魚木瓜盅



Double boiled soup with pork rib & fresh almond in papaya bowl

シグネチャーパパイヤボウルスープ

蟹黃芙蓉虎蝦球



Boiled tiger prawn and eggwhite with crab roe

卵白と蟹卵ブラックタイガー海老

仙楂陳醋雪花骨



Wok fried pork ribs with age vinegar

ポークリブのシャンターチン酢炒め

鮑仔海鮮撈飯



Braised seafood with rice boiled in broth

フカヒレ入り上湯スープご飯

芋奶西米露



Sweet taro soup with sago

タロイモタピオカミルク

桃泉四季鮮水果



Tao Quan seasonal fruits plate

桃泉の季節フルーツプレート

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and
subject to a 10% service charge.





桃 套餐

"Tao" Set Menu

桃セツト

\$2,880

迎賓五味品



Chef's selected appetizer platter

ウェルカム五味盛り合わせ

鮮果烏魚子、煙燻桂花鴨、橙酒叉燒皇、梅醋海蜇頭、醉雞捲

Mullet Roe with green apple in crispy cone, Cantonese style roasted duck with makauy, Barbecued pork with cointreau sauce, Jellyfish head with age vinegar, Chilled chicken roll

カラスミの卵のクリスピーコーン、スモーク桂花ダック、炭火焼きコアントロとハチミツのチャーシュー、クラゲの古醸酢和え、冷製マリネチキンのロール

日月魚翅木瓜盅



Double boiled soup with pork rib & fresh almond in papaya bowl

シグネチャーパパイヤボウルスープ

柚子蜜金網虎蝦球



Wok fried crispy king prawns with pomelo

白エビフライ炒めポメロとハチミツ風味

豆撈翠玉松阪豬



Fried Matsusaka pork neck with black bean sauce

トントロの黒豆ソース炒め

蔭鼓油蒸龍膽魚



Steamed giant grouper in scallion oil

ネギ油で蒸したハタ

鮑籽鹹魚雞米飯



Fried rice with minced chicken & abalone with salty fish in oyster sauce

アワビと塩サバと鶏肉のチャーハン

青檸雪葩楊枝甘露



Mango pomelo sago with homemade ice cream

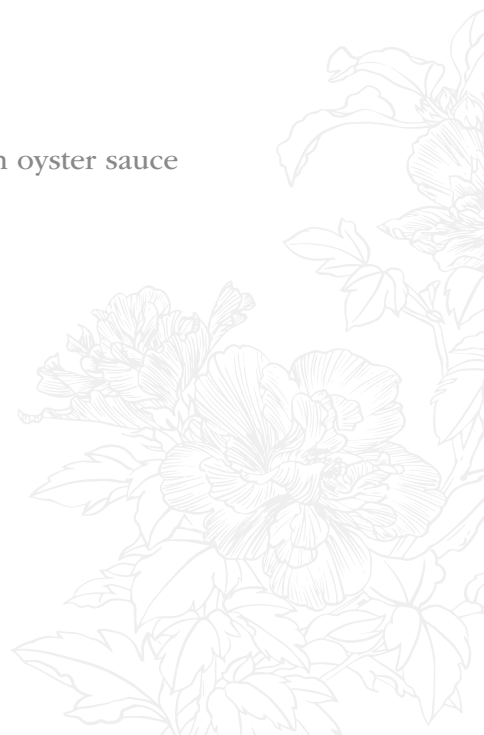
マンゴーとポメロのタピオカ手作りアイスクリーム添え

桃泉四季鮮水果



Tao Quan seasonal fruits plate

桃泉の季節フルーツプレート





泉 套餐

"Quan" Set Menu

泉セットメニュー

\$3,380

迎賓五味品



Chef's selected appetizer platter

ウェルカム五味盛り合わせ

烏魚子脆筒、煙燻桂花鴨、橙酒叉燒皇、梅醋海蜇頭、騰椒牛百頁

Mullet Roe with green apple in crispy cone, Cantonese style roasted duck with makauy, Barbecued pork with cointreau sauce, Jellyfish head with age vinegar, Shredded beef tripe in home made chili sauce

キャラメルフルーツカラスミ、スモーク金木屋ダック、炭火焼きコアントロとハチミツのチャーシュー、クラゲの古醸酢和え、自家製チリソースの牛ハチノス細切り

金湯火炯排翅蔘



Braised Shark's fin soup with ham

ハム入りのフカヒレスープ

花雕玉液龍蝦 (半隻)



Braised crispy king prawns with Huadiao wine (half portion)

エビ花雕酒で煮込み (半只)

尖椒野菌牛菲粒



Wok fried beef filet with fresh peppers & mushrooms

サイコロステーキとマッシュルームの炒め

港式脆菇龍魚



Hong Kong-style fried toothfish with mushrooms

香港スタイルのキノコ入りすずきのソテー

鮑魚臘味煲仔飯



Steamed rice with Cantonese sausage

広東ソーセージ入りの蒸しご飯

龍皇杏露燉燕窩



Sweet almond soup with bird's nest

ツバメの巣入り杏仁スープ

桃泉四季鮮水果



Tao Quan seasonal fruit plate

桃泉の季節フルーツプレート

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.





素食套餐

Vegetarian Set Menu

精進セットメニュー

\$1,880

迎賓拼盤



Welcome appetizer

ウェルカムディッシュ盛り合わせ

蟲草撈雙菇、欖菜四季豆、胡麻烤山藥、翠綠石榴球、琥珀蜜核桃

Cordyceps mushrooms, Pickled beans, Flax roasted yam, Emerald pomegranate balls, Amber honey walnuts

冬虫夏草と二種類のキノコ、ピクルスしたインゲン豆、ゴマ風のロースト山芋、エメラルドのザクロボール、砂糖がけくるみ

滋補松茸菜膽燉山藥

Matsutake soup with mushroom, baby cabbage & yam

マツタケ、ベビーキャベツ、山芋入りスープ

糖醋琵琶豆腐酥



Sweet and sour tofu

甘酢風の豆腐パイ

翡翠蘆筍素玉捲



Wok fried asparagus and winter melon

アスパラガスと野菜の炒め巻き

田園碧綠素紅茄



Braised tomato and mixed vegetables

野菜トマト煮込み

香椿野菌蔬炒飯



Stir-fried rice with mushrooms & vegetables

キノコ入りチャンチンソース添えチャーハン

雪葩愛玉香茅凍



Sweet ayu with lemongrass jelly and sherbet

愛玉とレモングラスのゼリー

桃泉四季鮮水果



Tao Quan seasonal fruits plate

桃泉の季節のフルーツプレート

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and
subject to a 10% service charge.







百合 桌菜

Lily Table menu

百合 テーブルメニュー

每桌 10 位

10 people per table

\$23,800+10%

Service charge

迎賓珠寶盒

Assorted appertizer Jewelry Box

ウェルカムジュエリーボックス

繽紛田園蔬、紅茶蜜栗子、桑葚青木瓜、話梅釀南瓜

Garden Vegetables, Honey Chestnuts with black tea, Green Papaya with mulberry sauce, Pickle pumpkin in plum dressing

カラフルなガーデン野菜、紅茶のハチミツ栗、桑の実と青パパイヤ、梅干し入りカボチャ漬け

迎賓美饌五單盤

Welcome Delicacies Five-Plate Set

前菜五品盛り

桂花明燒鴨、玫瑰鼓油雞、繽紛海蜇頭、澄酒叉燒皇、焦糖烏魚子

Cantonese style roasted duck, Cantonese style soy sauce chicken, Jellyfish head with age vinegar, Barbecued pork with Cointreau sauce, Caramel mullet roe

スモーク金木屋ダック、ローズオイルチキン、オレンジシュチャーシュー、クラゲの黒酢和え、キャラメルフルーツカラスミ

日月魚木瓜盅

Double boiled soup with pork rib & fresh almond in papaya bowl

シグネチャーパパイヤボウルスープ

柚子蜜金網虎蝦

Wok fried crispy white prawns with pomelo

白エビフライ炒めポメロとハチミツ風味

田園椒汁戰斧豬

Braised pork chops with vegetables in chili sauce

豚リブと野菜のチリソース煮込み

+

翠玉醬爆炒雙鮮

Stir-fried seafood with X.O sauc

海鮮の X.O. ソース炒め

鼓油玉露龍虎斑

Steamed tiger grouper with black bean oil & soya sauce

龍虎ハタの黒豆オイル醤油蒸し

瑤柱鮑魚嫩時蔬

Braised abalone slice and dry scallop serve with vegetables

野菜添えアワビスライスと干しホタテの煮込み

浦鰻櫻蝦糯米飯

Glutinous Rice with grilled eel & Sakura shrimps

鰻と桜エビのおこわ

山粉圓楊枝甘露

Mango Sago and Pomelo

マンゴーとポメロのタピオカ

桃泉四季時令鮮水果

Tao Quan seasonal fruits plate

桃泉の季節のフルーツプレート

+





水仙 桌菜

Narcissu Table menu

水仙 テーブルメニュー

每桌 10 位

10 people per table

\$30,800+10%

Service charge

迎賓珠寶盒

Assorted appetizer Jewelry Box

ウェルカムジュエリーボックス

繽紛田園蔬、紅茶蜜栗子、桑葚青木瓜、話梅釀南瓜

Garden Vegetables, Honey Chestnuts with black tea, Green Papaya with mulberry sauce, Pickle pumpkin in plum dressing

カラフルなガーデン野菜、紅茶のハチミツ栗、桑の実と青パパイヤ、梅干し入りカボチャ漬け

桃泉美饌五單盤

Tao Quan Delicacies Five-Plate Set

桃泉美味五品盛り

烏魚子脆筒、桂花明燒鴨、繽紛海蜇頭、醉雞捲、脆皮燒肉磚

Mullet Roe in crispy cone, Cantonese style roasted duck, Jellyfish head with age vinegar, Chilled chicken roll, Crispy pork in Shaoxing Chinese wine

ウナギの卵のクリスピーコーン、スモーク金木犀ダック、クラゲの黒酢和え、冷製マリネチキンのロール、紹興風クリスピーローストポークのバリバリ焼き

極品魚翅佛跳牆

Double-boiled soup with shark's fin, abalone and sea cucumber

フカヒレ、アワビ、ナマコ、アワビ入りダブルボイルの仏跳牆

● Roasted Duck Served in two ways

● スモークローストダック：一羽二味

第一吃：金磚糖蘸片皮鴨（搭配金桔糖）

First course: Duck skin with kumquat sugar

第一の食べ方：金柑飴をつけた北京ダック（カムカットシュガー添え）

第二吃：片鴨捲

Second course: Sliced duck meat wrapped with pancakes

第二の食べ方：北京ダックロール

鴨醬、小黃瓜、青蔥、西芹、紅 / 黃甜椒、蜂巢蛋酥

Duck sauce, Cucumber, Spring Onion, Celery, Bell pepper, Fried Egg Floss

ダックソース、きゅうり、ねぎ、セロリ、赤と黄のパプリカ、蜂の巣卵のパイ

餅皮（原味 / 抹茶刺蔥）

Pancakes (Plain / Scallion)

皮（プレーン / アサツキ）

+

蒜蓉肉糜蒸龍蝦



Steamed lobster with minced pork and garlic

ニンニクと豚ひき肉の蒸しロブスター

桃泉招牌脆皮雞



Deep-fried chicken with crispy garlic

カリカリのニンニク添え揚げ鶏

玉樹鮮露龍膽斑

Steamed giant grouper with scallion sauce

ハタの葱ソース蒸し

牛肝菌炒綜合時蔬



Stir-fried mixed vegetables with porcini

ポルチーニと季節の野菜炒め

醬香鮑粒海鮮飯



Braised seafood rice with abalone sauce

アワビソース炒め海鮮チャーハン

龍皇蛋白杏仁露



Sweet almond soup with bird nest and egg white

杏仁入りツバメの巣スープ

四季時令鮮水果



Seasonal fresh fruits

季節の新鮮フルーツプレート

+





WINE

葡萄酒

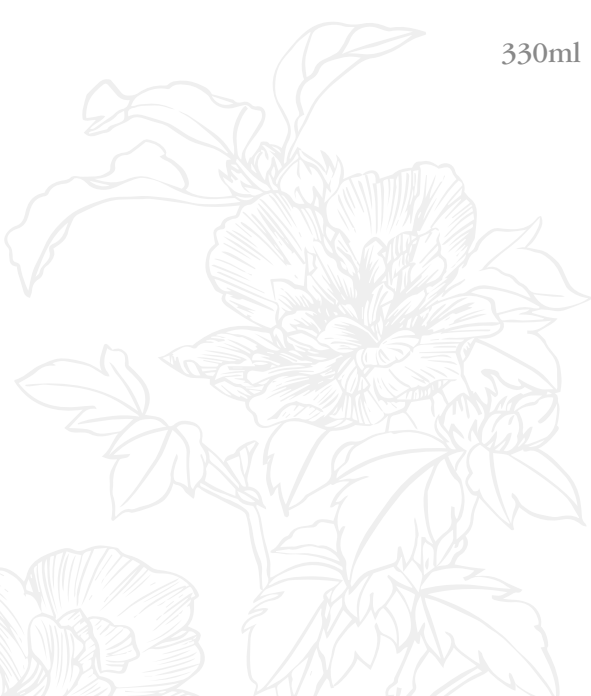
Vallebelbo Spumante Brut., Italy IGT Spumante	Glass	\$280
義大利銀獅精釀氣泡酒	Bottle	\$1,180
Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia	Glass	\$280
艾莎貝粉紅氣泡酒	Bottle	\$1,180
Alameda Sauvignon Blanc, Chile Middle Region	Glass	\$220
艾拉美黛白蘇維濃白葡萄酒	Bottle	\$1,100
Rocca Ventosa Sangiovese Red Wine, Italy IGT Abruzzo	Glass	\$220
文托薩山吉優維烈紅葡萄	Bottle	\$1,100



BEER

啤酒

Kirin Draft Beer		\$250
麒麟生啤酒		
Taiwan Gold Beer	330ml	\$160
台灣金牌啤酒		
Heineken	330ml	\$160
海尼根		
Budweiser		\$250
百威啤酒		



WHISKY 威士忌

OMAR Single Malt Whisky(Sherry Type)
單一麥芽威士忌—波本花香

\$3,500

Kavalan Single Malt
噶瑪蘭珍選 No.1 單一純麥威士忌

\$3,000

Dalwhinnie 15Y Single Malt
達爾維尼 15 年單一麥芽威士忌

\$4,800

Chinese Liquor 中式烈酒

V.O. Shaohsing Chiew
玉泉精釀陳年紹興

\$1,080

V.O. Shaohsing Chiew (Jar)
玉泉罈裝特級陳年紹興酒

\$3,200

38% Kinmen Kaoliang Liquor
金門高粱酒 38 度

\$1,280

58% Kinmen Kaoliang Liquor
金門高粱酒 58 度

\$1,680

58% Kinmen Kaoliang Liquor (Jar)
罈裝金門高粱酒

\$2,700

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.





COFFEE

咖啡

Americano (Iced / Hot)

美式咖啡 (冰 / 熱)

\$150

Latte (Iced / Hot)

拿鐵 (冰 / 熱)

\$180



CHINESE TEA

茶

位 / per person

Jinxuan Oolong Tea

金萱烏龍茶

\$80

Taiwan DongDing Oolong Tea

台灣凍頂烏龍茶

\$80

Taiwan Biluochun Green Tea

台灣碧螺春

\$80

Yunnan Pu'er Tea

雲南普洱茶

\$80

Burdock Tea

枸杞牛蒡茶

\$80



JUICES

果汁

Orange Juice

柳橙汁

\$150

Watermelon Juice

西瓜汁

\$150

SOFT DRINKS

飲料

Coca Cola

可口可樂

\$120

Coke Zero Sugar

可口可樂 ZERO SUGAR

\$120

Sprite

雪碧

\$120

BOTTLED WATER

瓶裝水

ROCK NATURE WATER (GLASS)

聖艾諾火山岩礦泉水

330ml \$150

ROCK SPARKLING WATER (GLASS)

聖艾諾火山岩氣泡水

330ml \$150

以上價格以新台幣計算，10% 服務費另計。

All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.



