

茗茶

Tea お茶 차

每位/per person/お一人様/1인당

普洱茶 \$100
Pu-erh Tea
プーアル茶
보이차

鐵觀音茶 \$100
Tieguanyin Tea
鉄観音茶
철관음 차

香片 \$100
Jasmine Tea
ジャスミンティー
자스민 차

菊花茶 \$100
Chrysanthemum
菊花茶
국화차

東方美人茶 \$120
Oriental Beauty Tea
東方美人茶
동방 미인차

特選烏龍茶 \$120
Oolong Tea
烏龍茶
우롱차

營業時間 Opening hours

假日(六.日)早茶 07:30-11:00 (最後點餐10:00)
Weekend morning tea 07:30-11:00 (Last Order 10:00)

午餐 11:30-14:30 (最後點餐14:00)
Lunch 11:30-14:30 (Last Order 14:00)

晚餐 17:30-21:30 (最後點餐21:00)
Dinner 17:30-21:30 (Last Order 21:00)

宵夜 21:30-23:30(最後點餐23:00)
Midnight Snack 21:30-23:30 (Last Order 23:00)

本餐廳所使用牛原料產地來自於澳洲、美國、臺灣

The beef served at this restaurant is sourced from Australia, the United States, and Taiwan.

本餐廳所使用豬原料產地來自於臺灣

The pork is locally sourced from Taiwan.

賓客自備酒水於餐廳使用，酌收服務費

A corkage fee will be applied for guests bringing their own wine.

葡萄酒及一般酒NT\$700/瓶；烈酒NT\$1,000/瓶

The fee is NT\$700 per bottle for wine and other alcoholic beverages, and NT\$1,000 per bottle for spirits.

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員

If you have any food allergies or special dietary needs, please inform the staff before placing your order.

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge.

營業時間

休日早茶 (モーニング) 7:30-11:00(ラストオーダー 10:00)

ランチ 11:30-14:30 (ラストオーダー 14:00)

夕食 17:30-21:30 (ラストオーダー 21:00)

夜食 21:30-23:30 (ラストオーダー 23:00)

当店はオーストラリア、アメリカ、台湾産の牛由来原料を使用しています。

当店は台湾産の豚由来原料を使用しています。

お酒・飲み物を持ち込まれる場合、サービス料を申し受けます。

ワイン・一般種NT\$700/本、リキュール・スピリッツNT\$1,000/本

食物アレルギーをお持ちの方またはその他特別なご要望がある場合、ご注文の前にスタッフにお申し付けください。

上記料金に10%のサービス料が加算されます

영업 시간

휴일 조식: 07:30 - 11:30 (마지막 주문 10:00)

점심: 11:30 - 14:30 (마지막 주문 14:00)

저녁: 17:30 - 21:30 (마지막 주문 21:00)

야식: 21:30 - 23:30 (마지막 주문 23:00)

본 레스토랑에서 사용되는 소고기는 호주, 미국, 대만산입니다

본 레스토랑에서 사용되는 돼지고기는 대만산입니다

본 레스토랑에 고객님의 개인적으로 가져오신 주류에 대해서는 서비스 요금이 부과됩니다

와인 및 일반 주류: NT\$700/병, 증류주: NT\$1,000/병

음식에 알레르기가 있거나 기타 특별 요구 사항이 있으신 경우, 주문 전 반드시 직원에게 알려주시기 바랍니다

위 가격에는 10% 서비스 요금이 별도로 부과됩니다



潮州蝦兵蟹將砂鍋粥

Chaozhou Seafood Casserole Congee

潮州エビとカニの土鍋粥

차오저우식 독배기 홍게 모듬 해물죽

越夜越上勁

深夜的碳水，就是最溫柔的安慰。

月光熬的粥

一口入口，像被月亮親自安撫。

至尊三寶牛肉麵 \$498

Supreme Three Treasures Beef Noodle

極上の三寶入り牛肉麵

삼색 소고기(사태, 양, 힘줄) 우육면

潮州蝦兵蟹將砂鍋粥 \$1,880

Chaozhou Seafood Casserole Congee

潮州エビとカニの土鍋粥

차오저우식 독배기 홍게 모듬 해물죽

蟹粉龍皇雲吞麵 \$498

Wonton Noodles with Crab Roe and Lobster

カニの身とロブスター入りワンタン麵

바닷가재 새우 완탕면

鮑魚花膠粥 \$598

Abalone Congee with Fish Maw

鮑と魚の浮袋入りお粥

전복 화교(말린 생선 부레) 죽

竹筴菌王粥 素 \$498

Bamboo Pith and Mixed Mushroom Congee(Vegan)

キヌガサダケのお粥 (ベジタリアン)

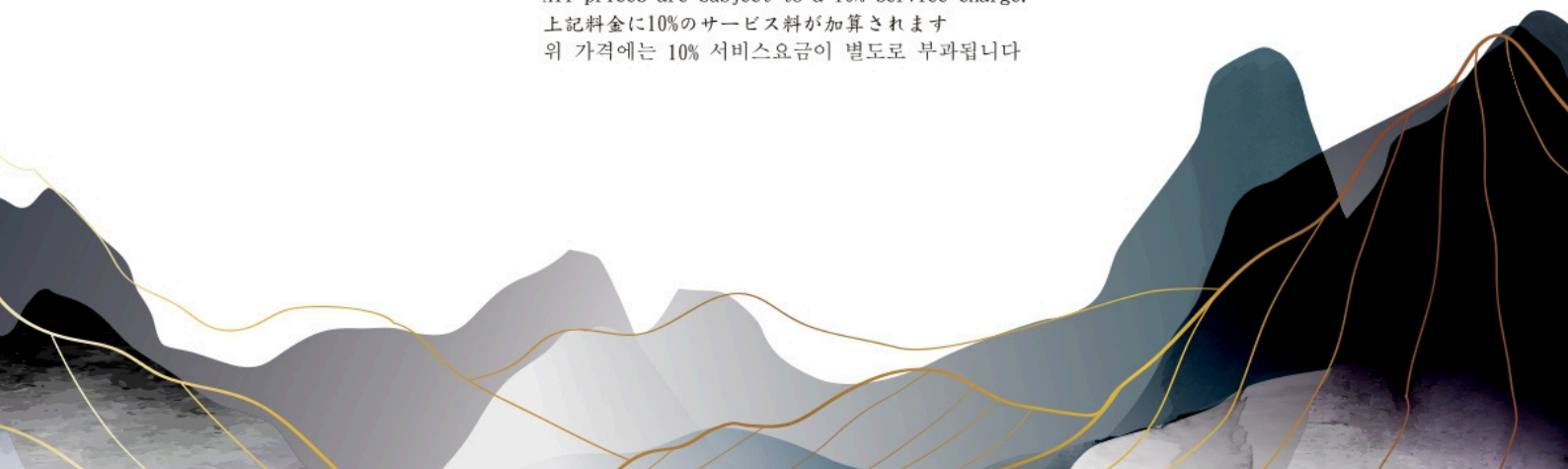
모듬 버섯 죽(채식)

※以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge.

上記料金に10%のサービス料が加算されます

위 가격에는 10% 서비스요금이 별도로 부과됩니다





油條杏仁茶

Fried Breadstick with Almond Tea

揚げパンと杏仁茶

유타오 아몬드차

一籠解千愁

甜在深夜裡

人生要如意，點心來療癒。

夜色再濃，也要留一點甜。

過橋頭抽芥蘭 \$498
Blanched Chinese Kale with First-Draw Soy Sauce
芥蘭野菜の醤油かけ
광동식 카이란 데침

楊枝甘露 \$260
Mango Pomelo Sago
マンゴーとタピオカのスイーツ
망고 포멜로 사고

鮑魚燒賣 \$360
Abalone Shumai
アワビのシュウマイ
전복 사오마이

油條杏仁茶 \$220
Fried Breadstick with Almond Tea
タピオカとマンゴー入りココナッツミルク
망고 시미로

水晶鮮蝦餃 \$260
Crystal Prawn Dumplings
エビ入り蒸し餃子
수정 생새우 만두

時菜牛肉丸 \$220
Beef Meatballs with Seasonal Vegetables
季節の野菜とビーフボール
야채 소고기 완자

金龍玉帶海鮮餃 \$220
Golden Dragon Dumplings with Scallops and Seafood
貝柱入り海鮮餃子
금룡 해산물 만두

乾隆素菜餃 素 \$200
Qianlong Vegetarian Dumplings (Vegan)
野菜の蒸し餃子 (ベジタリアン)
건륭 채소 만두 (채식)

※以上價格均需另加10%服務費。
All prices are subject to a 10% service charge.
上記料金に10%のサービス料が加算されます
위 가격에는 10% 서비스요금이 별도로 부과됩니다



覓到by吧沐 聯名套餐

Dessert/Flavored Cuisine

デザート/名物料理

디저트/분식

覓到by吧沐 聯名套餐

Dessert/Flavored Cuisine

デザート/名物料理

디저트/분식

至尊三寶牛肉麵 或 蟹粉龍皇雲吞麵

Supreme Three Treasures Beef Noodle

or

Wonton Noodles with Crab Roe and Lobster

至福の三宝入り牛肉麵 または カニの身とロブスター入りワンタン麵

삼색 소고기(사태, 양, 힘줄) 우육면 또는 바닷가재 새우 완탕면

巧手圓籠

(明蝦干燒賣、玉帶海鮮餃)

Dry-Roasted Prawn Shumai、

Golden Dragon Dumplings With Scallops and Seafood

エビシュウマイ、ホタテと海鮮の蒸し餃子

새우 시오마이, 돼지고기 모듬 해산물 만두

覓道by吧沐酒吧特調(2選1)

「梅霧竹海」

Alcoholic cocktails

アルコールカクテル

알콜 칵테일

「香蘋暖茶」(無酒精)

Non-alcoholic cocktails

ノンアルコールカクテル (無酒精)

무알코올 칵테일

\$980

※以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge.

上記料金に10%のサービス料が加算されます

위 가격에는 10% 서비스요금이 별도로 부과됩니다



圓山大酒店
THE GRAND HOTEL

