

《湯品類 / スープ》

清蒸牛腩盅/位	\$260
牛肉のスープ/一人前	
韓松茸燉雞盅/位	\$260
鶏肉と松茸のスープ/一人前	
宋嫂魚羹/位	\$220
魚のとろみスープ	
砂鍋醃篤鮮	\$720
豚肉の土鍋スープ	
砂鍋二斤一	\$620
押し豆腐と豚肉包みの土鍋スープ	
川味酸辣湯	\$580
四川風酸辣湯	
飲工肉圓湯	\$680
肉圓子スープ	
口袋豆腐	\$720
肉詰め豆腐	

《點心精選 / 点心》

蟹黃湯包/6粒	\$320
カニ味噌餃子/6個	
小籠湯包/6粒	\$280
ショウロンポウ/6個	
冰花煎餃/6粒	\$280
羽根つき焼き餃子/6個	
三鮮蒸餃/6粒	\$260
海鮮蒸し餃子/6個	
絲瓜蝦餃/6粒	\$260
ヘチマとエビの餃子/6個	
玉翠燒賣/6粒	\$260
エビと黄ニラのシュウマイ/6個	
素什蒸餃/6粒	\$260
野菜の蒸し餃子/6個	
菜肉蒸餃/6粒	\$260
肉と野菜の蒸し餃子/6個	
蘿蔔絲餅/4粒	\$240
千切り大根入りまんじゅう/4個	
美味春捲/4粒	\$200
春巻き/4個	
蟹殼黃/4粒	\$260
ひき肉とネギの焼き餅/4個	
蔥油厚片/1開4/1片	\$150
葱入り焼き餅/(4等分)/1切れ	
銀絲卷附煉乳(蒸、炸)/條	\$120
中華式パン 練乳付き(蒸し、揚げ)/個	
薄餅/4片	\$120
中華式クレープ/4切れ	
上海生煎包/6粒	\$320
上海焼きまんじゅう/6個	

《甜品類 / デザート》

圓山御製紅豆鬆糕/2片	\$200
国宴グルメリーズ/2切れ	
桂花糖蓮藕/6片	\$280
キンモクセイ風味 もち米入りレンコンの甘煮/6切れ	
冰糖枸杞燉雪蛤(熱)/位	\$360
クコとハスマンのスープ(温かいデザート)/一人前	
棗泥鍋餅/1開8	\$260
なつめペースト入り焼きクレープ/8等分	
心太軟/10粒	\$260
モチ入りナツメ/10個	
驢打滾/6粒	\$200
きな粉モチ/6個	
白果芋泥(熱)/位	\$160
タロイモペースト銀杏のせ(温かいデザート)/一人前	
芒果奶酪(冷)/位	\$150
マンゴープリン(冷たいデザート)一人前	
杏仁豆腐(冷)/位	\$150
杏仁豆腐(冷たいデザート)/一人前	
香梨銀耳盅(熱)/位	\$150
梨と白キクラゲのスープ(温かいデザート)/一人前	
湘蓮紅棗燉銀耳(熱)/位	\$150
なつめと白キクラゲのスープ(温かいデザート)/一人前	
酒釀芝麻湯圓(熱)/位	\$150
ごま団子入りスープ(温かいデザート)/一人前	
香甜芝麻糊(熱)/位	\$150
ごまスープ(温かいデザート)一人前	
桂圓腰果糊(熱)/位	\$150
リュウガンとカシューナッツのスープ	
(温かいデザート)/一人前	\$180
豆大包/2粒	
あんまん/2個	

《茗茶 / お茶》

普洱茶	
プーアル茶	
鐵觀音茶	
鉄観音茶	
香片	
ジャスミンティー	
菊花	
菊花茶	
烏龍茶	
ウーロン茶	
每位/お一人様/NT\$60	

圓苑

圓苑レストラン



營業時間
 假日午茶 土日・祝日:14:30-17:00
 午餐 ランチ:11:30-14:30
 晚餐 ディナー:17:30-21:30
 Tel:02-2886-8888 Ext 1241/1242
 Fax:02-2885-5221

 圓山大飯店
 THE GRAND HOTEL

本餐廳牛原料產地來自於澳洲、美國、臺灣。
 本餐廳豬原料產地來自於臺灣。
 賓客自備酒水於餐廳使用，酌收服務費：
 葡萄酒及一般酒NT\$700/瓶；烈酒NT\$1,000/瓶。
 以上價格均需另加10%服務費。

当店の牛肉は、オーストラリア産、アメリカ産、台湾産を使用しています。
 当店の豚肉は、台湾産を使用しています。
 当店へのお酒の持ち込みにつきましては、ワインおよび一般的なお酒はNT\$700/
 ボトル、アルコール度数の高いお酒はNT\$1,000/ボトルのサービス料をいただいております。
 上記の価格には別途10%サービス料が加算されます。

《 冷盤前菜 ／ 冷製前菜 》		
三色拼盤	\$820	
3種盛り合わせ		
雙色拼盤	\$720	
2種盛り合わせ		
無錫脆鱈	\$680	
タウンギの揚げもの		
油爆鮮蝦	\$620	
エビの揚げ炒め		
寧式燻魚	\$520	
燻製風味の揚げ魚		
鳳尾子魚	\$480	
エツの唐揚げ		
醉元寶	\$480	
豚足		
鎮江水晶肉	\$520	
塩漬け豚の煮こごり		
秘滷牛腱	\$480	
秘伝の牛スネ煮		
麻辣牛筋	\$480	
牛筋の辛口煮込み		
紹興醉雞(蔥油雞)	\$520	
鶏肉の紹興酒漬け(蔥油鶏)		
蔥油海蜇皮	\$460	
クラゲの蔥油和え		
冬菇素鵝	\$460	
干し椎茸の湯葉包み		
鴨賞堅果乳酪/10顆	\$620	
アヒル肉、ナッツ、チーズ/10個		
糖醋小排	\$520	
スペアリブの甘酢煮		
椒麻香酥鰻魚	\$680	
ウナギの唐揚げ		
蒜苗炒雙臘	\$520	
ニンニクの芽と干し肉の炒めもの		

《 極品珍饈 ／ 珍味 》		
薑蔥龍蝦(37.5g/両)	每両\$190	
ロブスターのショウガとネギ炒め		
(37.5g/両)各両		
鮮拆蟹肉燴金絲燕/位	\$1,600	
カニ入りツバメの菓のスープ/一人前		
靚湯雞蓉燴金絲燕/位	\$1,200	
鶏肉入りツバメの菓のスープ/一人前		
鮑片燒婆參	\$1,080	
アワビとナマコの蒸し焼き		
白果燒婆參	\$820	
銀杏とナマコの蒸し焼き		
江南極品八寶盅/位	\$1,480	
フカヒレ入り八宝スープ/一人前		
壕皇原隻鮑/位	\$1,320	
アワビの姿煮/一人前		

《 大地鮮蔬 ／ 野菜 》		
白果鴛鴦山藥	\$480	
銀杏と山芋の炒め煮		
乾煸鮮竹筍(雪菜、金沙)	\$620	
豚ひき肉とタケノコの炒めもの		
(雪菜、塩漬け卵黃)		
百合彩椒蘆筍	\$560	
ユリネ、パプリカ、アスパラガスの炒めもの		
雞油炒豆苗	\$520	
豆苗の鶏油炒め		
蟹黃娃娃菜(干貝酥)	\$520	
ミニ白菜のカニ味噌煮(貝柱フレーク)		
干貝燴絲瓜	\$480	
貝柱とヘチマのあん掛け		
金銀蛋莧菜(吮仔魚)	\$480	
アマランサス、ピータン、塩漬け卵の炒めもの		
(シラス)		
季節時蔬(蒜香、清炒、上湯)	\$420	
季節の野菜(ニンニク炒め、油炒め、煮込み)		

《 海鮮海鮮 》		
清蒸沙公/1隻(預訂)	\$1,320	
蒸しカニ/1杯(要予約)		
十三香海大蝦/2支	\$820	
エビのスパイシー炒め/2匹		
干燒蝦球	\$820	
エビチリ		
菜盞鮮蝦鬆/菜盞5片	\$820	
エビのレタス包み/レタス5枚		
XO醬百合鮮干貝	\$820	
貝柱とユリネのXO醬炒め		
翡翠清炒蝦仁	\$820	
エビ炒め		
什錦海鮮鍋粿	\$780	
海鮮五目あん掛けとおこげ		
韭黃鱔糊	\$680	
田うなぎと黄ニラの炒めもの		
脆皮海鮮捲/5捲	\$620	
海鮮卷きの揚げもの/5本		
松鼠糖醋黃魚	\$1,180	
揚げ魚の甘酢あん掛け		
剁椒魚頭	\$960	
魚頭の唐辛子蒸し		
百合彩椒鮮魚片	\$820	
魚、ユリネ、パプリカの炒めもの		
清蒸大比目魚	\$720	
蒸しカレイ		
西湖醋魚	\$580	
魚の甘酢あん掛け		
紅燒下巴/2片	\$560	
蒸し魚の醤油煮/2切れ		
鍋巴海大蝦	\$820	
エビ炒めとおこげ		
蝦籽燒婆參	\$820	
焼きナマコのエビ卵風味		

《 畜饌珍禽 ／ 特別肉料理 》		
清蒸嫩牛腩	\$760	
牛ブリスケットのスープ		
香辣牛腩煲	\$760	
牛ブリスケットの辛口煮込み		
水煮牛	\$760	
牛肉と野菜の辛口煮込み		
和風霜降牛肉片	\$620	
和風霜降り牛肉		
香草羊小排/2支	\$560	
ラムのブラックベックソース掛け/2本		
秘製鎮江元蹄	\$780	
秘伝の豚足 ビネガーソース付		
外婆紅燒肉	\$660	
豚肉の醤油煮		
腐乳扣肉	\$660	
腐乳入り豚の角煮		
無錫排骨(糖醋、橙汁、京都、蒜椒)	\$620	
スペアリブの煮込み(甘酢、オレンジソース、甘口醤油、ニンニクと唐辛子)		
左宗棠雞(宮保)	\$620	
鶏肉の辛口醤油炒め(宮保)		
醬爆田雞腿(椒鹽、宮保)	\$620	
カエルもも肉の唐辛子炒め(塩こしょう、宮保)		
蘿蔓松子雞米/蘿蔓葉5片	\$620	
鶏肉と松の実のロメインレタス包み		
/ロメインレタス5枚		
蘇式東坡肉附荷葉夾/位	\$240	
トンポーロー 中華パン付/一人前		
干鍋戰斧豬	\$720	
トマホークポークチョップの蒸し焼き鍋		
香辣啤酒鴨(1/4隻)	\$720	
アヒル肉の辛口ビール炒め(1/4羽)		
回味媽媽燒子雞	\$620	
若鶏の炒めもの		

《 臺菜經典 ／ 台湾料理 》		
麻油紅蟳麵線(米糕)	\$1,320	
ごま油風味のカニ麵線(炊き込みおこわ)		
東港烏魚子	\$1,080	
カラスミ		
客家鹹豬肉	\$480	
塩漬け豚の炒めもの		
蹄膀滷筍絲	\$760	
豚スネ肉とタケノコの煮込み		
佛跳牆/位	\$820	
ぶっとびスープ/一人前		
鹽酥鮮蝦(鹽水白灼、蒜茸蒸)	\$620	
エビの塩炒め(茹でエビ、刻みニンニク蒸し)		
三杯中卷(雞)	\$620	
バジル風味のイカ炒め(鶏肉)		
東石鮮蚶(蔭豉、酥炸、蒜泥)	\$580	
牡蠣(トウチ、揚げもの、おろしニンニク)		
乾煎虱目魚肚	\$420	
焼きサバビー		
菜脯烘蛋(吻魚煎蛋)	\$360	
切干大根入り卵焼き(シラス入り卵焼き)		
南瓜炒米粉	\$480	
カボチャ入り焼きビーフン		
三星卜肉	\$480	
豚肉のフリッター		
肥腸茄子煲	\$580	
モツとナスの煮込み		
椒鹽杏鮑菇	\$460	
エリンギの塩こしょう炒め		
干貝西滷肉	\$520	
貝柱入り白菜の煮込み		
櫻花蝦高麗菜	\$420	
キャベツの桜エビ炒め		
老皮嫩肉	\$360	
揚げ出し卵豆腐		
老菜脯燉烏骨雞/位	\$260	
大根の古漬けと烏骨鶏のスープ/一人前		
古早味滷肉飯/位	\$180	
ルーローハン/一人前		
烏魚子炒飯	\$620	
カラスミ炒飯		
鮮蚶芋香海鮮米粉鍋	\$620	
牡蠣と芋のビーフン		

《 麵飯類 ／ 麵 ・ ご飯 》		
揚州三香碎金飯	\$480	
揚州炒飯		
蝦仁蛋炒飯(肉絲蛋)	\$420	
エビと卵の炒飯(細切り肉と卵)		
雪菜黃魚煨麵(蝦仁)	\$480	
雪菜と魚のタン麵(エビ)		
雪菜肉絲煨麵(雞火)	\$360	
雪菜と細切り肉のタン麵(鶏肉)		
清蒸牛腩麵(紅燒)	\$480	
牛肉のタン麵(醤油)		
雪菜肉絲炒年糕	\$360	
雪菜、細切り肉、モチの炒めもの		
寧式菜飯	\$360	
青菜の混ぜご飯		
川味擔擔麵/位	\$180	
四川風タンタン麵/一人前		
上海炸醬麵/位	\$180	
上海ジャージャン麵/一人前		
紅油炒手/6粒	\$260	
紅油炒手/6個		
菜肉餛飩湯/6粒	\$260	
野菜と肉のワンタンスープ6個		
圓山排骨麵	\$360	
圓山パーコー麵		

《 菩提齋 ／ ベジタリアン 》		
文思豆腐羹/位	\$220	
豆腐のとろみスープ/一人前		
鍋耙素什錦	\$480	
五目あんかけおこげ		
三杯杏鮑菇	\$460	
バジル風味のエリンギ炒め		
翡翠素黃雀	\$460	
野菜の湯葉巻き揚げ		
塔香茄子煲	\$460	
揚げナスのバジル炒め		
素蟹黃豆腐煲	\$460	
カニ味噌風豆腐煮込み		
素火腿香椿炒飯	\$420	
ベジタリアンハムと香椿の炒飯		
冬菇素煨麵	\$330	
干し椎茸のタン麵		
什錦素炒麵(軟炒、硬炒)	\$420	
五目焼きそば(柔らかめ、硬め)		
藥膳麻油猴頭菇	\$520	
ごま油風味のヤマブシタケ薬膳煮		
焼汁素戴帽	\$480	
薄焼き卵のソース掛け		
梅干扣冬坡	\$480	
梅干と冬瓜のトンポーロー風		
螞蟻上樹	\$420	
麻婆春雨		
焼汁鮑菇	\$480	
エリンギのソース炒め		
素客家小炒	\$420	
ベジタリアン客家小炒		
紅麴獅子頭	\$520	
紅麴のベジタリアン団子		

《 砂鍋家常料理 ／ 土鍋家庭料理 》		
滬江砂鍋魚頭煲/半粒	\$1,280	
魚頭の土鍋煮/魚頭半身		
砂鍋白菜海什錦	\$760	
海鮮と白菜の土鍋煮		
七味蒜香肥腸	\$580	
七味とニンニク風味の大腸揚げ		
砂鍋獅子頭(白湯、紅燒)/4粒	\$620	
肉団子と白菜の土鍋煮(白湯、醤油)/4個		
海鮮豆腐煲	\$580	
海鮮と豆腐の煮込み		
五更腸旺煲	\$580	
豚の大腸、鴨の血ゼリー、野菜の豆板醬煮		
香根牛肉絲(蔥爆)	\$520	
牛肉と中国パセリの炒めもの(ネギ)		
紅椒干絲豬肉絲	\$520	
豚肉と干豆腐の辛口炒め		
銀芽雞絲	\$480	
鶏肉とモヤシの炒めもの		
雞火炆煮干絲	\$480	
鶏肉、ハム、干豆腐の煮込み		
乾煸四季豆	\$480	
豚ひき肉とインゲンの炒めもの		
雪菜百頁	\$420	
雪菜と押し豆腐の炒めもの		
紅蟳什錦鍋	\$1,680	
カニの寄せ鍋		
香辣啤酒蟹	\$1,320	
カニの辛口ビール蒸し		
碼頭干鍋羊腩煲	\$760	
山羊肉の蒸し焼き鍋		