前菜 Appetizers 前菜

髮絲牛百頁 (牛肉產地 台灣) NT$380
Shredded Ox-Tripe in Szechuan Pepper Oil (Beef Origin: Taiwan)
牛モツの四川山椒和え (台湾産ビーフ)

雞絲拉皮 NT$300
Glass Noodles Topped with Shredded Chicken
細切り鶏肉とキュウリのサラダ

蒜泥白肉 (豬肉產地 台灣) NT$360
Sliced Pork with Garlic Sauce (Pork Origin: Taiwan)
ゆで豚肉のニンニクソース

香油茼蒿 NT$300
Tong Hao in Sesame Oil (Seasonal)
春菊の特製ごま油ソース (季節限定)

口水雞 NT$380
Poached Chicken Served with Hot Sauce
蒸し鶏のピリ辛ソース

口水皮蛋 NT$300
Marinated Century Egg in Hot Chili Oil
ピータンのラー油和え

紅油耳絲 (豬肉產地 台灣) NT$280
Shredded Pig's Ear with Hot Chili Oil (Pork Origin: Taiwan)
豚耳のスライスピリ辛ソース

芥末山藥 NT$320
Chinese Yam with Wasabi
ヤマイモのわさび和え

季節酪梨 (和風/ 芥末) NT$360
Avacado (Japanese Dressing/ Japanese Mustard)
アボカド (和風ドレッシング/ マスタード)

季節綠竹筍 (麻醬/ 和風/ 沙拉) NT$420
Green Bamboo (Seasonal)
Choice of Sesame Sauce/ Japanese Dressing/ Mayonnaise
筍サラダ (ゴマダレ/ 和風ドレッシング/ マヨネーズ)

無錫脆鱔 NT$360
Crispy Eel in Sweet and Sour Sauce
タウナギの唐揚げ 甘酢ソース

蔥烤鯽魚 NT$280
Crispy Carp with Scallions in Soy Sauce
フナとネギの蒸し煮 醤油ダレ

辣味美食 Spicy
辛さ

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

西芹海蜇頭 NT$220
Marinated Jellyfish with Celery
クラゲとセロリの和えもの

芥末雲耳 NT$180
Wood Ear Fungus with Mustard Dressing
キクラゲのカラシ和え

皮蛋老虎菜 🌶 NT$220
Preserved Egg Salad with Chili Sauce
ピータン、豆腐干の細切り、キュウリのチリソース和え

堅果麻醬山蘇 NT$280
Marinated Wild Vegetable in Sesame Sauce
山菜とナッツのゴマ和え

麻辣牛筋腱（牛肉產地 紐西蘭）🌶🌶 NT$260
Spicy Beef Tendon (Beef Origin: New Zealand)
牛すじのピリ辛煮込み

紹興醉雞 NT$230
Drunken Chicken
鶏肉の紹興酒漬け

藕行藕素 NT$200
Stuffed Lotus Root with Glutinous Rice
レンコンのもち米詰め

蔥油雞 NT$360
Chicken in Scallion Oil Sauce
鶏肉の湯がき/ ネギ風味

寧式烤麩 NT$200
Gluten with Mushroom and Bamboo Shoots
中華麩/ しいたけ/ 筍の煮物

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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

酌酒菜 Hot Dish おつまみ

糖醋油條 NT$420
Sweet & Sour Fried Chinese Doughnut
中華風揚げパンの甘酢仕立て

豉汁五花肉 (豬肉產地 台灣) 🌶 NT$360
Stir-fried Pork Belly in Black Bean Sauce (Pork Origin: Taiwan)
豚肉のトウチ炒め

麻辣跳跳雞 🌶🌶 NT$420
Stir-fried Chicken with Ginger, Garlic, and Hot Pepper
鶏肉のピリ辛炒め

蔥爆牛肉 (牛肉產地 台灣) NT$680
Sautéed Sliced Beef with Scallions (Beef Origin: Taiwan)
細切り牛肉とねぎの炒め物 (台湾産ビーフ)

蘿蔔糕(蒜香/ 金沙/ X.O.醬🌶) NT$360
Fried Turnip Cake (with Garlic/ Salted Eggs/ XO Sauce)
大根餅 (ニンニク/ 塩漬け鴨卵まぶし/ X.O.ソース)

紅椒炒三絲 (豬肉產地 台灣) 🌶 NT$300
Fried Shredded Bean Curd with Pork and Chili (Pork Origin: Taiwan)
細切り豆腐干と豚肉の唐辛子炒め

杏鮑菇 (椒鹽/ 金沙) NT$320
Sautéed Oyster Mushrooms
(with Choice of Salt and Pepper/ Salted Eggs)
エリンギの炒め物 (塩コショウ/ 塩漬け玉子)

鮮筍 (宮保🌶/ 黃金/ 乾煸/ 雪菜) NT$580
Tender Bamboo Shoots
(with Choice of Kung Pao/ Salted Eggs/ Minced Pork/
Pickled Mustard Greens)
やわらか筍
(唐辛子炒め/ 塩漬け玉子炒め/ 豚挽肉炒め/ 雪菜とタケノコの炒めもの)

客家小炒 (豬肉產地 台灣) 🌶 NT$460
Hakka Style Stir-Fry (Pork Origin: Taiwan)
イカと干し豆腐入り豚肉の客家風炒め

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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

海味珍饈(鮑、參、翅、燕)
Abalone, Sea Cucumber, Shark Fin, Bird's Nest　アワビ、ナマコ、フカヒレ、ツバメの巣

活鮑魚 (鮮花椒🌶、麻醬、蠔汁)　NT$920/每份
Fresh Abalone (Choice of Sauce/Dressing: Szechuan Pepper, Sesame Dressing, Oyster Sauce)
アワビ (四川山椒/ ゴマダレ/ オイスターソース)(お一人様)

蔥烤嫩烏參　NT$680/每位
Braised Sea Cucumber with Scallions (Per Person)
上海風ナマコの醤油煮込み (一人前)

砂窩燒排翅 (1兩)　NT$880/每位
Braised Shark's Fin Soup in Clay Pot (Per Person)
土鍋フカヒレスープ (一人前)

紅燒大排翅 (2兩)　NT$1,788/每位
Braised Shark's Fin Soup (Per Person)
フカヒレの姿煮 (一人前)

魚翅佛跳牆 (豬肉產地 台灣) (1兩)　NT$1,080/每位
Braised Shark's Fin Buddha Soup Tureen (Pork Origin: Taiwan) (Per Person)
フカヒレ入り五目スープ (一人前)

金華火腿燉排翅 (豬肉產地 台灣) (2兩)　NT$2,000/每位
Double Boiled Shark's Fin Soup with Ham (Pork Origin: Taiwan) (Per Person)
金華ハム蒸しフカヒレの土鍋スープ (一人前)

燕窩 (雞蓉、青玉)　NT$600/每位
Bird's Nest Soup
with Minced Chicken/ Vegetables (Per Person)
ツバメの巣のスープ (鶏肉そぼろ/野菜)(お一人様)

官燕 (雞蓉、青玉)　NT$1,800/每位
Braised Superior Bird's Nest Soup
with Minced Chicken/ Vegetables (Per Person)
ツバメの巣 (高級) のスープ (鶏肉そぼろ/ 野菜)(お一人様)

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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

海鮮、河鮮 Seafood シーフード

明蝦球 (豬肉產地 台灣) NT$720
(X.O.醬🌶 / 宮保🌶 / 糖醋/ 乾燒🌶 / 果律鳳梨)
Shrimp Balls (XO Sauce/ Kung Pao/ Sweet and Sour/
Spicy Sauce/ Pineapple with Mayonnaise) (Pork Origin: Taiwan)
エビ (XOソース炒め/ 唐辛子炒め/ 甘酢風味/ チリソース炒め/
パイナップル入りマヨネーズ風味)

西蘭花鮮帶子 NT$680
Sautéed Fresh Scallops with Broccoli
貝柱とブロッコリーの炒めもの

宮保蟹腿🌶 NT$520
Sautéed Fresh Crab Leg with Broccoli
カニの唐辛子炒め

大明蝦 (乾燒🌶 / 蒜蓉/ 上湯焗) NT$500/每隻
King Prawn (in Spicy Sauce/ Garlic/ Stir-fried with Garlic and Butter)
車エビ (チリソース煮/ ニンニク炒め/ スープ焼き)(1尾)

深海斑 (清蒸/ 乾煎/ 豆酥/ 橄欖菜) NT$600/每份
Grouper (Steamed/ Pan Fried/ Fried Crispy Soy Bean/
Pickled Vegetables) (Per Person)
ハタ (蒸し/ 焼き/ 豆の粉かけ/ 塩漬け野菜)(お一人様)

龍蝦 (乾燒🌶 / 蒜蓉/ 上湯焗) NT$750/半隻
Fresh Lobster (in Spicy Sauce/ Garlic/ Stir-fried with Garlic and Butter)
ロブスター (ハーフ)(チリソース煮/ ニンニク炒め/ スープ焼き)

海撈魚 (乾煎/ 清蒸) NT$380/條
Fresh Fish (Pan Fried/ Steamed)
季節の魚 (焼き、蒸し)(1尾)

韭黃鱔糊 NT$620
Sautéed Eel with Chives and Bean Sprouts
タウナギとニラの炒めもの

河蝦仁 (清炒/ 龍井/ 豌豆) NT$1,280
Sautéed River Shrimps (Sauteed/ Long Ching Leaf/ Pearl Peas)
エビの炒めもの (油炒め/ 龍井茶の葉風味/ グリーンピース入り)

紅燒魚下巴 NT$480/每份兩片
Shanghainese Braised Fish Chin (2 pieces)
上海風季節の魚のカマの醤油煮込み

生菜蝦鬆 NT$680/六人份
Shrimp Floss in Lettuce
エビそぼろのレタス包み

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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

滬寧麵飯類
Rice & Noodles ご飯もの & 麺類

蟹肉乾燒伊麵 NT$380
Fried E-Fu Noodles with Crab Meat
広東風カニ入り麺

乾炒河粉 (牛肉/ 豬肉/ 雞肉) NT$400
(豬肉產地 台灣/ 牛肉產地 台灣)
Stir Fried Rice Noodles
(Pork Origin: Taiwan/ Beef Origin: Taiwan)
ライスヌードル炒め (牛肉、豚肉、鶏肉)(台湾産牛使用)

螞蟻上樹 (豬肉產地 台灣) 🌶🌶 NT$300
Sautéed Vermicelli with Spicy Minced Pork (Pork Origin: Taiwan)
豚肉そぼろと春雨のトウバンジャン煮

翡翠素炒飯 NT$300
Vegetable Fried Rice
野菜チャーハン

台式炒米粉/ 金瓜炒米粉 (豬肉產地 台灣) NT$380
Taiwanese Stir-fried Rice Noodles/ Pumpkin Stir-fried Rice Noodles
(Pork Origin: Taiwan)
台式風焼きビーフン/ かぼちゃビーフン炒め

蔥開海鮮煨麵 NT$480
Shanghai Style Seafood Noodle Soup with
Dried Shrimp and Scallions
上海風干しエビとネギ入りシーフード麺

清燉牛腩麵 (牛肉產地 台灣) NT$580
Clear Broth Beef Brisket Noodle Soup (Beef Origin: Taiwan)
牛肉麺さっぱりスープ (台湾産ビーフ)

紅燒牛腩麵 (牛肉產地 美國) NT$480
Braised Beef Brisket Noodle Soup (Beef Origin: U.S.)
牛肉麺ピリ辛スープ (米国産ビーフ)

紅燒牛腩佐菜飯 (豬肉產地 台灣/ 牛肉產地 台灣) NT$250/每位
Braised Beef Brisket with Vegetable Rice
(Pork Origin: Taiwan/ Beef Origin: Taiwan)
牛ヒレ肉の醤油煮/ 野菜ごはん付き

海鮮炒飯 NT$400
Seafood Fried Rice
海鮮チャーハン

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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

上海香菜飯 (豬肉產地 台灣) NT$360
Shanghainese Fried Rice with Vegetables (Pork Origin: Taiwan)
上海風野菜チャーハン

寧波炒年糕 (豬肉產地 台灣) NT$380
Shanghai Style Fried Rice Cake (Pork Origin: Taiwan)
トッポギの浙江風炒め

雪菜肉絲麵 (豬肉產地 台灣) NT$330
Shredded Pork Noodle Soup with Pickled Mustard Greens and Bamboo Shoots (Pork Origin: Taiwan)
雪菜と豚肉の上海風タン麺

肉類 Meat and Poultry 肉料理

晶華片皮鴨 (烤鴨兩吃) NT$2,300/一隻
鴨鬆/ 鴨粥/ 鴨米粉/ 米粉湯/ 鴨湯 (任選一樣) NT$1,300/半隻
Regent Signature Roasted Duck
(2 ways to enjoy: Sliced and Wrapped in Steamed Chinese Pancake and choose one of the following cooking styles:
Sautéed Minced Duck on Lettuce Leaf/ Duck Congee/ Stir Fried Duck Rice Noodles/ Duck Rice Noodle Soup/ Duck Soup)
リージェント特製ローストダック
(2種類の食べ方で:
鴨肉スライス薄餅巻きのほかに以下からもう1つ調理法をお選び下さい。)
鴨肉そぼろのレタス包み/ お粥/ 焼きビーフン/ ビーフンスープ/ スープ

芥蘭牛肉 (牛肉產地 台灣) NT$480
Stir-Fried Beef with Kai Lan (Beef Origin: Taiwan)
とカイラン菜の炒めもの (台湾産ビーフ)

宮保雞丁 🌶 NT$380
Kung Pao Chicken
鶏肉の唐辛子炒め

香根牛肉絲 (牛肉產地 台灣) 🌶 NT$480
Stir-Fried Shredded Beef in Country Parsley (Beef Origin: Taiwan)
細切り牛肉とパクチーの根の炒めもの (台湾産ビーフ)

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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

醬爆米香牛仔粒 (牛肉產地 美國) NT$980
Stir Fried Beef with Oyster Sauce (Beef Origin: U.S.)
牛肉のオイスターソース炒め (米国産牛使用)

芋芳燒雞 (需等候30分鐘) NT$420
Braised Chicken with Taro (Wait for 30 minutes)
タロイモと鶏肉の煮物 (調理に30分かかります)

檸檬軟炸雞 NT$400
Deep-Fried Chicken with Lemon Sauce
若鶏の唐揚げのレモンソース

豌豆炒雞米 NT$680
Sautéed Chicken Cubes with Peas
鶏肉とグリーンピースの炒めもの

清蒸牛腩 (牛肉產地 美國) NT$880
Steamed Beef Brisket with Chinese Spices (Beef Origin: U.S.)
台湾産牛バラ肉の蒸しもの (台湾産ビーフ)

紅燒牛腩煲 (牛肉產地 美國) NT$560
Braised Beef and Beef Tendons in Casserole (Beef Origin: U.S.)
牛バラ肉とモツ肉の醤油土鍋煮込み (米国産ビーフ)

京醬肉絲附餅 (豬肉產地 台灣) NT$600/六人份
Wok Fried Shredded Pork in Broad Bean Sauce with Tortilla
(Pork Origin: Taiwan)
細切り豚肉の味噌炒めの中華風クレープ包み

砂鍋獅子頭 (豬肉產地 台灣) NT$480
Braised Pork Meatballs in Casserole (Pork Origin: Taiwan)
肉団子の土鍋煮込み

無錫排骨 (豬肉產地 台灣) NT$460
Wuxi Style Fried Pork Ribs (Pork Origin: Taiwan)
スペアリブの甘辛煮

東坡肉 (豬肉產地 台灣) (佐飯、佐麵、佐荷葉餅) NT$240/每位
Braised Dong Po Pork (Pork Origin: Taiwan)
豚の角煮 (ごはん/ 麺/ ハスの葉餅)(一人前)

鎮江子排 (豬肉產地 台灣) NT$520/四塊
Braised Spare Pork Ribs with Chinkiang Vinegar
(Pork Origin: Taiwan) (4 pieces)
スペアリブの鎮江酢仕立て (4本)

辣味美食 Spicy
辛さ

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

古韻湯羹 Soup スープ

芙蓉菊花盅 (需等候30分鐘) NT$300/每位
Chrysanthemum Bean Curd Soup
(Wait for 30 minutes) (Per Person)
玉子豆腐の特選チキンスープ (調理に30分かかります) (一人前)

蟹肉粟米羹 NT$200/每位
Sweet Corn and Crab Meat Soup (Per Person)
カニとトウモロコシのスープ (一人前)

清燉獅子頭 (需等候30分鐘)(豬肉產地 台灣) NT$240/每位
Stewed Lion Head (Wait for 30 mins)(Per Person)(Pork Origin: Taiwan)
肉団子入りスープ (調理に30分かかります) (一人前)

扁尖燉雞盅 NT$220/每位
Chicken Soup with Dried Bamboo Shoots (Per Person)
タケノコ入り鶏肉スープ (一人前)

老雞湯雲吞 (豬肉產地 台灣) NT$220/每位
Double Boiled Chicken Soup with Wonton (Pork Origin: Taiwan)
ワンタンスープ (一人前)

連鍋湯 (需等候40分鐘)(豬肉產地 台灣) NT$480
Sliced Pork with Radish and Szechuan Pepper Soup
(Wait for 40 mins) (Pork Origin: Taiwan)
豚肉ともやしのスープ (調理に40分かかります)

酸辣湯 (豬肉產地 台灣) NT$380
Hot and Sour Soup (Pork Origin: Taiwan)
サンラータン

砂鍋白菜 (需等候40分鐘)(豬肉產地 台灣) NT$880
Cabbage in Casserole (Wait for 40 mins) (Pork Origin: Taiwan)
白菜の土鍋煮込み (調理に40分かかります)

砂鍋魚頭 (需等候40分鐘)(豬肉產地 台灣) NT$1,080
Stewed Fish Head in Casserole
(Wait for 40 mins) (Pork Origin: Taiwan)
魚のカブト煮 (調理に40分かかります)

砂鍋醃篤鮮 (豬肉產地 台灣) NT$660
Doubled-Boiled Pork with Bamboo Shoots in Casserole
(Pork Origin: Taiwan)
豚肉とタケノコの白湯土鍋スープ

辣味美食 Spicy
辛さ

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

煲仔

清水魚片 🌶🌶 NT$680
Boiled Fish Fillet in Szechuan Pepper Oil
白身魚の四川山椒フライ

水煮煲 (牛/魚) (牛肉産地 美國) 🌶🌶🌶 NT$500
Szechuan Style Casserole (Choice of Beef/ Fish) (Beef Origin: Taiwan)
辛口土鍋煮 (牛肉、魚) (米国産ビーフ)

川式魚香茄子煲 (豬肉産地 台灣) 🌶🌶 NT$380
Braised Eggplant with Minced Pork in Casserole (Pork Origin: Taiwan)
ナスと豚挽肉の四川風土鍋煮

鹹魚雞粒豆腐煲 NT$420
Braised Tofu with Salted Fish and Diced Chicken in Casserole
塩漬け魚と鶏肉と豆腐の土鍋煮

X.O.醬鮮蝦粉絲煲 (豬肉産地 台灣) 🌶 NT$880
Shrimp and Rice Vermicelli with XO Sauce in Casserole
(Pork Origin: Taiwan)
エビと春雨のX.O.ソース土鍋煮込み

五更腸旺 (豬肉産地 台灣) 🌶🌶🌶 NT$420
Stewed Pig's Intestine and Duck Blood with
Hot Chili Sauce in Casserole (Pork Origin: Taiwan)
豚ホルモンと鴨の血のトウバンジャン煮込み

薑蔥斑腩煲 NT$1,080
Deep Fried Grouper with Ginger and Spring Onion in Casserole
ハタの葱生姜炒め

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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

豆腐・蔬食
Tofu & Vegetables 豆腐&野菜料理

麻婆豆腐 (豬肉產地 台灣) 🌶🌶🌶 NT$360
Mapo Tofu (Pork Origin: Taiwan)
マーボー豆腐

細皮嫩肉 🌶 NT$300
Egg Foo Yung and Tofu
たまご豆腐のフライ

宮保臭豆腐 🌶🌶 NT$300
Deep Fried Stinky Tofu with Kung Po Sauce
発酵豆腐の唐辛子炒め

瑤柱娃娃菜 NT$380
Stir- Fried Chinese Vegetable with Dried Shrimp
ホタテの中華野菜炒め

乾煸四季豆 (豬肉產地 台灣) NT$360
Stir-fried String Beans (Pork Origin: Taiwan)
インゲンと豚挽肉の炒めもの

蒜子金銀蛋莧菜 NT$360
Stir-Fried Amaranth with Garlic and Preserved Eggs
塩漬けたまご、ピータン、野菜の煮

芥蘭 (清炒/ 蠔油) NT$320
Kai Lan (Sauteed with Oil/ with Oyster Sauce)
カイラン (油炒め/ オイスターソース炒め)

絲瓜老少蛋 NT$380
Stir Fried Eggs with Loofah, Black Fungus and Bamboo Shoots
ヘチマの玉子炒め

雪菜百頁 NT$300
Firm Tofu Skin with Pickled Chinese Mustard Greens
雪菜と薄切り押し豆腐の炒めもの

綜合時蔬 NT$360
Sautéed Seasonal Vegetables
季節の野菜炒め

蟹黃燒豆腐 NT$480
Braised Egg Tofu with Crab Roe in Casserole
玉子豆腐のカニミソ土鍋煮込み

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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

點心、甜品
Dim Sum & Desserts 点心、デザート

四季豆捲餅 (豬肉產地 台灣) NT$360
Scallion Pancakes with String Beans (Pork Origin: Taiwan)
インゲンとネギの中華クレープ包み焼き

銀絲卷 (蒸/ 炸) NT$280/八個
Steamed Chinese Bread/ Deep-Fried Chinese Bread (8 pieces)
中華風蒸しパン/ 揚げパン (8個)

棗泥鍋餅/ 紅豆鍋餅 NT$320
Pan Fried Red Date Paste Pancake/
Pan Fried Red Beans Paste Pancake
中華風クレープ包み焼き (ナツメ餡/ アズキ餡)

酒釀桂花湯圓 NT$160/每位
Sweet Fermented Rice Dumpling with Osmanthus (Per Person)
キンモクセイの砂糖漬けと白玉団子のスープ (一人前)

紅蓮銀耳露 NT$160/每位
Red Dates and Lotus Seeds in Sweet Fungus Soup (Per Person)
ナツメとハスの実と白キクラゲのデザートスープ (一人前)

水晶杏仁凍 NT$150/每位
Almond Jelly (Per Person)
杏仁ゼリー (一人前)

芋艿豆仁羹 NT$160/每位
Sweet Green Bean Paste with Steamed Taro (Per Person)
タロイモと緑豆のデザートスープ

杏仁茶油條 NT$180/每位
Fresh-pressed Almond Milk with Chinese Doughnut (Per Person)
アーモンドミルク/ 中華風揚げパン付き (一人前)

晶華桶豆花 (需等候40分鐘) NT$280/每份
Regent Signature Steamed Sweet Soya Bean Curd
(Wait for 40 mins) (3-5 Person)
木桶入り豆腐プリン (調理に40分かかります) (3-5人前)

季節鮮水果 NT$150/每位
Seasonal Fresh Fruit Platter (Per Person)
季節のフルーツの盛り合わせ (一人前)

🌶 辣味美食 Spicy
辛さ

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