

晶華軒 私家茶

SILKS HOUSE PRIVATE SELECTION 晶華軒オリジナル茶

貴妃烏龍

EMPRESS OOLONG TEA 皇后ウーロン茶 _____ NT\$80

小緑葉蟬叮咬過後的茶菁帶有迷人豐富的香氣，揉團之後加以焙火即成貴妃烏龍茶。晶華更進一步與茶行合作，加重此款私家貴妃烏龍之焙火程度，不僅保留了原本的蜜香與熟果香，更增添了茶體與口感，最適合用來搭配晶華軒之各項佳餚。

TEA JASSID BITTEN TEA LEAVES HAVE A MESMERIZING AROMA — THE LEAVES ARE KNEADED AND ROASTED TO CREATE THE EMPRESS OOLONG TEA. REGENT TAIPEI SPECIALLY COOPERATED WITH A TEA COMPANY TO AMPLIFY THE DEGREE OF ROASTING, WHICH RETAINS THE SWEET AND FRUITY FRAGRANCE AND ADDS TO THE OVERALL FLAVOR OF THE TEA, MAKING IT THE PERFECT COMPLEMENT TO SILKS HOUSE'S DELICACIES.

5月～7月頃ウンカ(小緑蟬)という虫が茶畑にたくさん発生します。このウンカに噛まれた葉は蜜と熟れた果実の香りをもつ免疫酵素成分をつくります。その茶葉をよく揉み、焙煎したものが皇后ウーロン茶です。

リージェント台北は、お茶の専門家と提携した独自の焙煎法で、皇后ウーロン茶の本来の豊潤な香りに、コクと口当たりの良さを加え、晶華軒の料理に一番合うお茶に仕上げました。

精選茶款 中華茶

_____ NT\$70

CHINESE TEA SELECTIONS

碧螺春 台北三峡

GREEN TEA "BILUOCHUN" SANXIA, TAIPEI

碧螺春緑茶 台北三峡

鐵觀音 台北木柵

OOLONG TEA "TIEGUANYIN" MUZHA, TAIPEI

鉄観音烏龍茶 台北木柵

凍頂烏龍 台灣南投

OOLONG TEA NANTOU, TAIWAN

凍頂烏龍茶 台湾南投

普洱 中國

PU'ER TEA CHINA

プーアル茶 中国

菊花茶 台灣苗栗

CHRYSANTHEMUM TEA MIAOLI, TAIWAN

菊のお茶 台湾苗栗

以上僅為1人份價位；以上價格均需另加10%服務費。

ABOVE PRICE FOR ONE PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

上記は1人前の価格です；以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

前菜

APPETIZERS 前菜

	PRICE NT\$
薑蔥牛百頁 牛肉產地:美國 SHREDDED U.S. BEEF STRIP WITH GINGER & SPRING ONION 牛センマイの葱生姜和え	380
古法滷牛腱 牛肉產地:美國 MARINATED U.S. BEEF SHANK WITH CHINESE SPICES AND PEANUTS 米国産牛すじ肉の中華醤油煮込み	360
涼拌手撕雞 SHREDDED CHICKEN WITH CUCUMBER IN SESAME OIL AND GINGER POWDER 蒸し鶏とキュウリの冷菜	380
泡椒皮蛋 PRESERVED EGG IN PEELED PEPPER ピータンの唐辛子包み	260
芥末西芹脆雲耳 COLD FUNGUS & CELERY WITH WASABI SAUCE キクラゲとの西芹カラシソース和え	260
紅油耳絲 豬肉產地:台灣  SHREDDED PORK EARS IN CHILI OIL 豚耳とオニオンスライスのラー油かけ	260



: 辣 SPICY 辛

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

燒臘

バーベキュー

BARBECUE SELECTIONS

	PRICE NT\$
晶華片皮鴨二吃 全隻 需2天前預訂 ROASTED DUCK (WHOLE) REQUIRES 2 DAYS ADVANCE NOTICE 北京ダック 1羽を2種類の調理法で / 2日前までに要予約	2,500
Ⓜ 招牌蜜汁叉燒 豬肉產地:台灣 BARBECUED PORK WITH HONEY SAUCE リージェント特製チャーシュー	580
Ⓜ 脆皮豬燒肉 豬肉產地:台灣 CRISPY ROASTED PORK 黒豚のカリカリチャーシュー	680
明爐燒鴨 CANTONESE ROASTED DUCK 広東式ローストダック	500
玫瑰豉油雞 半隻 MARINATED CHICKEN IN SOY SAUCE (HALF) 鶏肉の醤油漬け 半羽	680
燒臘拼盤 雙拼 CANTONESE BBQ PLATTER (CHOICE OF TWO) 広東式バーベキュー盛り合わせ 2種	780
您可以有下列的選擇：明爐燒鴨、脆皮黒毛豬燒肉、招牌蜜汁叉燒、玫瑰豉油雞 YOU CAN CHOOSE: CANTONESE ROASTED DUCK, CRISPY ROASTED PORK, BARBECUED PORK WITH HONEY SAUCE, MARINATED CHICKEN IN SOY SAUCE 広東式ローストダック, 黒豚のカリカリチャーシュー, リージェント特製チャーシュー, 鶏肉の醤油漬け	

Ⓜ：主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

燉湯/羹

SOUP/ NOURISHMENT スープ

PRICE NT\$

足料老火例湯

280/880

DAILY SOUP

每位/ PER PERSON/ 1人前 | 盅/POT/ 深鉢スープ

日替わりスープ

元貝海藻海鮮羹

360

MINCED SEAFOOD SOUP WITH SEAWEED

每位/ PER PERSON/ 1人前

ホタテと海藻の海鮮とろみスープ

生拆蟹肉粟米羹

380

SWEET CORN SOUP WITH KING CRAB MEAT

每位/ PER PERSON/ 1人前

カニとコーンのとろみスープ

松茸竹筴燉菜膽

350

DOUBLE-BOILED MATSUTAKE, BAMBOO PITH

每位/ PER PERSON/ 1人前

AND CHINESE CABBAGE WITH CHICKEN CONSOMME

マツタケとキノガサダケとミニ白菜のチキンコンソメスープ



棗皇螺頭燉蘆花雞湯 豬肉產地:台灣

1,580

DOUBLE-BOILED SEA CONCH AND RED DATE WITH CHICKEN SOUP 盅/POT/ 深鉢スープ

ナツメとクコの実とつづ貝の地鶏スープ

生磨杏汁燉白肺湯 豬肉產地:台灣

1,380

DOUBLE-BOILED PORK LUNG SOUP WITH ALMOND JUICE

盅/POT/ 深鉢スープ

豚フワ(肺)のアーモンドスープ



菜膽砂鍋濃湯燉花膠 需等候45分鐘

3,280

DOUBLE-BOILED FISH MAW AND CHINESE CABBAGE

盅/POT/ 深鉢スープ

WITH CHICKEN CONSOMME (PREPARATION TIME: 45MINS)

花膠(魚の浮袋)とミニ白菜の濃厚チキンスープ 調理時間45分

上述湯底皆以台灣豬骨熬製而成。



：主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE. 以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

魚翅/ 鮑魚/

燕窩/ 海參

SHARK FIN/ ABALONE/ BIRD NEST/
SEA CUCUMBER

フカヒレ/アワビ/ 燕の巣/ ナマコ

PRICE NT\$

紅焼大排翅

\$1,788

BRAISED SHARK'S FIN SOUP

每位/ PER PERSON/ 1人前

フカヒレスープ

蠔皇原隻四頭南非鮮鮑

\$1,480

BRAISED SOUTH AFRICA ABALONE (FOUR HEAD) WITH

每位/ PER PERSON/ 1人前

OYSTER SAUCE

南アフリカ産アワビ(4級)のオイスターソース

紅焼六頭湯鮑炆婆參

\$1,200

BRAISED ABALONE (SIX HEAD) WITH SEA CUCUMBER

每位/ PER PERSON/ 1人前

アワビ(6級)とナマコの醤油煮込み

紅焼頂級官燕盞

\$1,680

BRAISED BIRD'S NEST IN SUPERIOR BROTH

每位/ PER PERSON/ 1人前

燕の巣の特製醤油煮込み

花菇紅焼關東刺參

\$1,580

BRASIED SEA CUCUMBER WITH MUSHROOM

每位/ PER PERSON/ 1人前

ナマコとキノコの醤油煮込み

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE. 以上の價格に10%のサービス料が加算されます。

游水海魚鮮

LIVE SEAFOOD 鮮魚介類

	PRICE NT\$	
七星斑 CORAL TROUT スジアラ	每兩/ 37.5G	200
龍虎斑 DRAGON GROUPER アカマダラハタ	每兩/ 37.5G	120
筍殼魚 MARBLE GOBY マーブルゴビー(川ハゼ)	每兩/ 37.5G	110

各類游水魚蒸煮方法：清蒸、蔭豉蒸、炒球
FISH COOKING METHOD:
STEAMED, STEAMED WITH DOUCHI, SLICED & STIR-FRIED
魚の調理法：蒸し物・黒豆トウチ蒸し・切り身炒め

南非孔雀活鮑魚 SOUTH AFRICAN ABALONE 南アフリカ産アワビ	每兩/ 37.5G	150
象拔蚌 GEODUCK ミル貝	每兩/ 37.5G	200

鮑魚及貝類烹煮方法：過橋、清蒸、XO醬爆
ABALONE/SHELLFISH:
POACHED WITH BROTH, STEAMED, SAUTEED WITH XO SAUCE
アワビと貝類の調理法：茹で物・蒸し物・XOソース炒め

以上價格均需另加10%服務費。
ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.
以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

游水海鮮

LIVE SEAFOOD 鮮魚介類

	PRICE NT\$	
澎湖龍蝦 PENG-HU LOBSTER 澎湖産イセエビ	每兩/ 37.5G	200
處女蟳 MUD CRAB ノコギリガザミ	每兩/ 37.5G	180
沙公 MUD CRAB ワタリガニ	每兩/ 37.5G	150
龍蝦及蟹烹煮方法：香辣醬爆、上湯、芝士、蒜茸蒸 LOBSTER/CRAB COOKING METHOD: SAUTÉED WITH SPICY SAUCE WITH BROTH, WITH CHEESE, STEAMED WITH GARLIC イセエビ&カニの調理法：ピリ辛炒め・チーズソース・ネギソース		

澎湖明蝦 PENG-HU KING PRAWN 澎湖産クルマエビ	每兩/ 37.5G	180
瀨尿蝦 MANTIS SHRIMP シャコ	每兩/ 37.5G	200

蝦烹煮方法：白灼、椒鹽、避風塘
SHRIMP/PRAWN COOKING METHOD:
BOILED, SALT & PEPPER, GARLIC & CHILI
エビの調理法：茹で物・塩コショウ・ニンニクとトウガラシ炒め

以上價格均需另加10%服務費。
ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.
以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

海鮮

SEAFOOD 海鮮

	PRICE NT\$
蒜子龍膽炆燒腩 豬肉產地：台灣 GIANT GROUPER SIMMERED WITH PORK, MUSHROOM, SCALLION, GARLIC AND CHUHOU SAUCE 揚げタマカイ(ハタ)のチューホー味噌煮込み	880
玉蘭明蝦球 SAUTÉED KING PRAWN WITH YELLOW PEPPER AND RED PEPPER 車エビのソテー 金華ハムと2色のピーマンのせ	1,180
避風塘炒帝皇蝦球  STIR-FRIED KING PRAWN WITH GARLIC AND CHILI オーストラリア産エビ団子のニンニクとトウガラシ炒め	1,200
 XO醬香檳茸炒帶子  SAUTÉED SCALLOP, SHAMPIGNON AND ASPARAGUS WITH XO SAUCE オーストラリア産ホタテとキノコとアスパラのXOソース	1,100
油浸筍殼魚 OIL POACHED MARBLE GOBY WITH SCALLION AND GINGER マーブルゴビー(川ハゼ)の揚げ物	1,760
 陳年花雕蒸鮮拆蟹鉗 需2天前預訂 STEAMED KING CRAB CLAW WITH RICE WINE REQUIRES 2 DAYS ADVANCE NOTICE ワタリガニの爪の花雕酒蒸し 2日前までに要予約	1,580 每位/ PER PERSON/ 1人前

 : 主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め  : 辣 SPICY 辛

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

肉類/家禽

MEAT/ POULTRY 肉料理

	PRICE NT\$
 梅菜松阪肉蒸圓茄 豬肉產地:西班牙 PORK WITH EGGPLANT AND PRESERVED MUSTARD GREENS ナスの蒸し物 黒豚と梅干菜ソース	680
鎮江香醋骨 豬肉產地:台灣 DEEP-FRIED PORK RIBS WITH CHINKIANG VINEGAR 揚げ豚リブ肉の鎮江香酢ソース	580
乾蔥豆豉雞煲 FREE-RANGE CHICKEN CASSEROLE WITH BLACK BEAN SAUCE AND GARLIC 地鶏とエシャロットのトウチ黒豆ソース	580
脆皮吊燒雞 半隻 CRISPY CHICKEN WITH FIVE SPICES AND SALT (HALF) 鶏の香り揚げ 半羽	780
秋葵野菌香辣炒牛柳粒 牛肉產地:美國  SAUTÉED DICED U.S. BEEF TENDERLOIN, OKRA AND WILD MUSHROOMS WITH CHILI アメリカ産牛フィレ肉とオクラとキノコのピリ辛炒め	980
 柱候醬燜牛肋骨 牛肉產地:美國 BRAISED U.S. BEEF RIBS WITH CHUHOU SAUCE 骨付き牛カルビのチューホー味噌ソース	480 每位/ PER PERSON/ 1人前
山苦瓜豆豉炒豬梅花 豬肉產地:西班牙 SAUTÉED PORK WITH BLACK BEAN SAUCE AND WILD BITTER MELON イベリコ豚と苦瓜の黒豆トウチ炒め	680

 : 主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め  : 辣 SPICY 辛

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

時蔬/豆腐

GREENS/ TOFU 野菜 / 豆腐料理

	PRICE NT\$
豉汁豆腐蒸帶子 STEAMED SCALLOPS STUFFED WITH TOFU AND BLACK BEAN SAUCE ホタテと豆腐の蒸し物のトウチソース	580
欖菜肉鬆燜燒豆腐 豬肉產地:台灣 STEWED TOFU WITH MINCED PORK AND CHINESE MUSTARD CABBAGE 豆腐とからし菜の豚そぼろ煮	540
蒜子金銀蛋莧菜 豬肉產地:台灣 AMARANTH WITH CENTURY EGG, SALTED EGG AND CRISPY GARLIC ヒョウナのニンニクとアヒルの塩漬け卵とピータン和え	480
 鮮菌千絲繡球  SHREDDED BLACK MUSHROOM AND BLACK FUNGUS STUFFED WITH WHEAT GLUTEN 油揚げのキノコ詰め	520
芹香銀杏炒百合  SAUTÉED LILY BULB WITH CHINESE CELERY AND GINGKO セロリとユリ根とギンナンの炒め物	520
清炒時令蔬菜  SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES 季節の野菜炒め	380

 : 主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め

 : 全素 VEGAN 完全菜食(卵・乳製品なし)

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

飯/麵

RICE/ NOODLES ご飯もの / 麵類



鱈蟹西施泡飯

CRISPY RICE PUFF WITH KING CRAB MEAT, SCALLOP,
KING PRAWN AND VEGETABLES IN LOBSTER STOCK
おこげの特選海鮮あんかけ

PRICE NT\$

2,280

盅/POT/ 深鉢スープ

蝦籽瑤柱金菇炆伊麵

E-FU NOODLES WITH SHRIMP ROE, DRIED SCALLOP AND MUSHROOMS
ホタテとエビの卵とキノコの焼きそば

520



韭黃肉絲煎脆麵 豬肉產地:台灣

EGG NOODLES WITH CHIVES, BEAN SPROUTS AND SHREDDED PORK
かた焼きそばのニラと豚肉のあんかけ

500

蛋白紅藜蝦仁鮑魚粒炒飯

FRIED RICE WITH EGG WHITE, DICED ABALONE, SHRIMP AND RED QUINOA
キヌアとアワビの卵白チャーハン

780

避風塘石鍋炒飯 豬肉產地:台灣



FRIED RICE WITH CRISPY GARLIC, PRESERVED TURNIP,
TARO, BLACK BEAN AND MINCED PORK IN HOT STONE POT
ニンニクとトウガラシのピリ辛石鍋チャーハン

520

茄子肉鬆燜鴛鴦米粉 豬肉產地:台灣

SAUTÉED RICE NOODLES AND GREEN BEAN NOODLES WITH
MINCED PORK AND EGGPLANT
ナスと豚肉の春雨入り焼きビーフン

520



：主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め



：辣 SPICY 辛

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

蒸點

DIM SUM 飲茶

僅午餐時段供應 AVAILABLE DURING LUNCH ONLY ランチタイムのみ提供



晶瑩蝦餃 豬脂產地：台灣

CYRSTAL SHRIMP DUMPLING

海老蒸し餃子

PRICE NT\$

230

3粒/ 3 PIECES/ 3個

北菇蒸燒賣 豬肉產地：台灣

STEAMED PORK, SHRIMP WITH MUSHROOM SIU MAI

エビとキノコの豚肉シューマイ

220

4粒/ 4 PIECES/ 4個

山竹牛肉球 牛肉及豬肉產地：台灣

STEAMED TAIWAN BEEF BALL WITH BEAN CURD

牛肉蒸し団子

210

3粒/ 3 PIECES/ 3個



江南素菜餃 

MIXED VEGETABLE DUMPLING

野菜蒸し餃子

210

3粒/ 3 PIECES/ 3個

瑤柱竹笙灌湯餃 豬肉產地：台灣

DUMPLING STUFFED WITH SCALLOP AND

BAMBOO PITH IN CHICKEN BROTH

ホタテとキノガサダケの蒸し餃子スープ

320

每位/ PER PERSON/ 1人前



：主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め



：全素 VEGAN 完全菜食(卵・乳製品なし)

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

腸粉

STEAMED RICE ROLL ライスヌードル

僅午餐時段供應 AVAILABLE DURING LUNCH ONLY ランチタイムのみ提供



紅裳脆皮蝦腸粉

STEAMED RED YEAST RICE ROLL WRAPPED WITH SHRIMP AND CRISPY RICE PAPER
海老入り紅麴ライスヌードル巻き

PRICE NT\$

260

叉燒滑腸粉 豬肉產地：台灣

BARBECUE PORK RICE ROLL
チャーシューのライスヌードル巻き

220

上素珍菌滑腸粉

STEAMED RICE ROLL WITH MIXED WILD MUSHROOMS
キノコと野菜のライスヌードル巻き

200

：主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め

：全素 VEGAN 完全菜食(卵・乳製品なし)

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。

煎炸 / PAN FRIED DEEP-FRIED DIM SUM 焼き物 / 揚げ物

僅午餐時段供應 AVAILABLE DURING LUNCH ONLY ランチタイムのみ提供

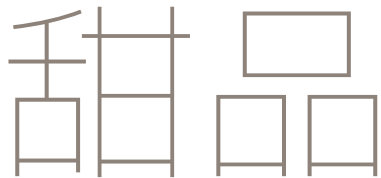
	PRICE NTS
 杏片雪山叉燒包 豬肉產地:台灣 需等候30分鐘 BAKED BARBEQUE PORK BUN PREPARATION TIME: 30MINS チャーシューまん 調理時間30分	240 3顆/ 3 PIECES/ 3個
 蘿蔔絲酥餅 DEEP-FRIED RADISH PASTRY サクサクダイコンまん	230 3顆/ 3 PIECES/ 3個
金珠鹹水餃 豬肉產地:台灣 GLUTINOUS RICE DUMPLING WITH PORK 豚肉のパリパリもち米まん	210 3顆/ 3 PIECES/ 3個
蜂巢炸芋角 DEEP-FRIED TARO WRAPPED WITH CHICKEN AND MUSHROOM 鶏肉とキノコのタロイモ包み揚げ	220 3顆/ 3 PIECES/ 3個
港式麻香蔥油餅 豬脂產地:台灣 CANTONESE STYLE SESAME FLAVORED SCALLION BUN 広東式ネギ入りゴマ餅	200
 韭菜金網煎鍋貼 豬肉產地:台灣 PAN-FRIED PORK AND CHINESE CHIVES DUMPLING ニラと豚肉の羽根付き餃子	210

 : 主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。



DESSERT デザート



巧手蘑菇流沙包 ●

MUSHROOM SHAPED SALTED EGG CUSTARD BUN
キノコを模したカスタードまん

PRICE NT\$

180

2顆/ 2 PIECES



酥皮焗蛋塔 ● 需等候30分鐘

CRISPY EGG TART (PREPARATION TIME: 30MINS)
エッグタルト 調理時間30分

230

3顆/ 3 PIECES/ 2個

黑糖古法馬拉糕 ●

CANTONESE STEAMED BROWN SUGAR SPONGE CAKE
広東式黒糖ケーキ

180

薑汁燉鮮奶 ●

STEAMED MILK CUSTARD WITH GINGER JUICE
ショウガ汁のホットミルクプリン

160

3顆/ 3 PIECES/ 3個

乾清棗皇糕

RED DATE JELLY
ナツメのゼリー

180

楊枝甘露 季節限定

MANGO, POMELO AND SAGO SWEET SOUP (SEASONAL)
マンゴーとザボンのミニタピオカ入りデザートスープ 季節限定

280

每位/ PER PERSON/ 1人前

棗皇燉官燕

STEWED BIRD NEST WITH RED DATE
ナツメと燕の巣のデザートスープ

1,500

每位/ PER PERSON/ 1人前



：主廚推薦 SIGNATURE DISH シェフのお薦め



：蛋奶素 OVO-LACTO VEGETARIAN ベジタリアン

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

以上の価格に10%のサービス料が加算されます。



DRUNKEN

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

晶瑩蝦餃 豬脂產地:台灣
CRYSTAL SHRIMP DUMPLING
海老蒸し餃子

北菇蒸燒賣 豬肉產地:台灣
STEAMED PORK, SHRIMP WITH
MUSHROOM SIU MAI
エビとキノコの豚肉シューマイ

蜂巢炸芋角
DEEP-FRIED TARO WRAPPED WITH
CHICKEN AND MUSHROOM
鶏肉とキノコのタロイモ包み揚げ

松茸竹筴燉菜膽

DOUBLE-BOILED MATSUTAKE, BAMBOO PITH AND
CHINESE CABBAGE WITH CHICKEN CONSOMMÉ
マツタケとキヌガサダケとミニ白菜のチキンコンソメスープ

豉汁豆腐蒸帶子

STEAMED SCALLOPS STUFFED WITH TOFU AND BLACK BEAN SAUCE
ホタテと豆腐の蒸し物のトウチ黒豆ソース

秋葵豆豉炒豬梅花 豬肉產地:西班牙

SAUTÉED PORK WITH BLACK BEAN SAUCE AND OKRA
豚肉とオクラのトウチ黒豆ソース炒め

茄子肉鬆燜鴛鴦米粉 豬肉產地:台灣

SAUTÉED RICE NOODLES AND GLASS NOODLES WITH
PORK MINCE AND EGGPLANT
ナスと豚肉の春雨入り焼きビーフン

薑汁燉鮮奶

STEAMED MILK CUSTARD WITH GINGER JUICE
ショウガ汁のホットミルクプリン

每位NT\$1,580；以上價格需加10%服務費；**僅午餐時段供應。**

NT\$1,580 PER PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE; **AVAILABLE DURING LUNCH ONLY.**

お一人様NT\$1,580 左記の価格に10%のサービス料が加算されます；**ランチタイムのみ提供。**



元貝海藻海鮮羹

MINCED SEAFOOD SOUP WITH SEAWEED

ホタテと海藻の海鮮とろみスープ

江南素菜餃

MIXED VEGETABLE DUMPLING

野菜の蒸し餃子

晶瑩蝦餃 豬脂產地:台灣

CRYSTAL SHRIMP DUMPLING

海老蒸し餃子

蘿蔔絲酥餅

DEEP-FRIED RADISH PASTRY

サクサクダイコンまん

柚子蜜金網明蝦球

DEEP-FRIED KING PRAWN WITH CITRUS JAM AND SALTED EGG YOLK

車エビ団子のキンカンとアヒルの塩漬け卵黄ソース

秋葵豆豉炒梅花豬 豬肉產地:西班牙

SAUTÉED PORK WITH BLACK BEAN SAUCE AND OKRA

豚肉とオクラのトウチ黒豆ソース炒め

極品鮑魚炆伊麵

BRAISED E-FU NOODLE WITH ABALONE

アワビの焼きそば

巧手蘑菇流沙包

MUSHROOM SHAPED SALTED EGG CUSTARD BUN

キノコを模したカスタードまん

季節鮮果

SEASONAL FRUITS

季節のフルーツの盛り合わせ

每位NT\$1,880；以上價格需加10%服務費；僅午餐時段供應。

NT\$1,880 PER PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE; AVAILABLE DURING LUNCH ONLY.

お一人様NT\$1,880 左記の価格に10%のサービス料が加算されます; ランチタイムのみ提供。



FLY

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

古法滷牛腱 牛肉產地:美國
MARINATED U.S. BEEF SHANK WITH
CHINESE SPICES AND PEANUTS
米国産牛すじ肉の中華醤油煮込み

招牌蜜汁叉燒 豬肉產地:台灣
REGENT SIGNATURE BARBECUED PORK
WITH HONEY SAUCE
リージェント特製チャーシュー

琥珀脆核桃
CANDIED WALNUT
クルミの飴がけ

瑤柱花膠竹筍羹
SCALLOP, FISH MAW AND BAMBOO PITH SOUP
ホタテとキヌガサダケと魚の浮袋のとろみスープ

玉蘭上湯帝皇蝦
SAUTÉED KING PRAWN WITH DICED YELLOW PEPPER AND RED PEPPER
車エビのソテー 2色のピーマンのせ

剝椒醬蒸龍膽魚柳
STEAMED GIANT GROUPER WITH CHOPPED CHILI PEPPER SAUCE
タマカイ(ハタ)の蒸し物 きざみチリソース

梅菜松阪肉蒸圓茄 豬肉產地:西班牙
PORK WITH EGGPLANT AND PRESERVED MUSTARD GREENS
ナスの蒸し物 黒豚と梅干菜ソース

蛋白紅藜蝦仁鮑魚粒炒飯
FRIED RICE WITH EGG WHITE, DICED ABALONE, SHRIMP AND RED QUINOA
キヌアとアワビの卵白チャーハン

雪蓮青檸香茅凍
LEMONGRASS CRYSTAL JELLY WITH
LIME SORBET AND LOTUS SEEDS
レモングラスゼリーの
レモンシャーベットと蓮の実添え

乾清棗皇糕
RED DATE JELLY
ナツメのゼリー

季節鮮果
SEASONAL FRUITS
季節のフルーツの盛り合わせ

每位NT\$2,280；以上價格需加10%服務費。
NT\$2,280 PER PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
お一人様NT\$2,280 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。



WIND

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

招牌蜜汁叉燒 豬肉產地:台灣

REGENT SIGNATURE BARBECUED

PORK WITH HONEY SAUCE

リージェント特製チャーシュー

脆皮豬燒肉 豬肉產地:台灣

CRISPY ROASTED PORK

黒豚のカリカリチャーシュー

鮮蔬腐皮捲

ASSORTED VEGETABLES

BEAN CURD ROLL

野菜の湯葉巻き

薑蔥牛百葉 牛肉產地:美國

SHREDDED U.S. BEEF STRIP WITH

GINGER AND SPRING ONION

牛センマイの葱生姜和え

鮑絲花膠竹笙羹

SHREDDED ABALONE, FISH MAW AND BAMBOO PITH SOUP

細切りアワビと花膠(魚の浮袋)とキヌガサダケのとろみスープ

蔥油蒸澎湖龍蝦

STEAMED HALF LOBSTER WITH SCALLION OIL

澎湖産イセエビ(半尾)の蒸し物 ネギ油ソース

招牌片皮鴨

ROASTED DUCK

北京ダック

秋葵野菌香辣炒牛柳粒 牛肉產地:美國

SAUTÉED DICED U.S. BEEF TENDERLOIN,

OKRA AND WILD MUSHROOMS WITH CHILI

米国産細切り牛肉とオクラとキノコのピリ辛炒め

帝皇蝦 鮮菌炆伊麵

E-FU NOODLES WITH KING PRAWN AND MUSHROOMS

皇帝エビとキノコの焼きそば

杏仁豆腐

ALMOND TOFU

杏仁豆腐

酥皮焗蛋塔

CRISPY EGG TART

エッグタルト

季節鮮果

SEASONAL FRUITS

季節のフルーツの盛り合わせ

每位NT\$2,680；以上價格需加10%服務費。

NT\$2,680 PER PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

お一人様NT\$2,680 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。

飛
SOAR

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

招牌蜜汁叉燒 豬肉產地:台灣

REGENT SIGNATURE BARBECUED

PORK WITH HONEY SAUCE

リージェント特製チャーシュー

古法滷牛腱 牛肉產地:美國

MARINATED U.S. BEEF SHANK WITH

CHINESE SPICES AND PEANUTS

米国产牛すじ肉の中華醤油煮込み

脆皮豬燒肉 豬肉產地:台灣

CRISPY ROASTED PORK

黒豚のカリカリチャーシュー

琥珀脆核桃

CANDIED WALNUT

クルミの飴がけ

鮮蔬腐皮捲

ASSORTED VEGETABLES BEAN CURD ROLL

野菜の湯葉巻き

砂窩燒排翅

BRAISED SHARK'S FIN SOUP IN CLAY POT

フカヒレの土鍋スープ

豉汁圓鱈蒸手工豆腐

STEAMED COD FISH STUFFED WITH TOFU AND BLACK BEAN SAUCE

アブラソコムツと豆腐の蒸し物 トウチソース

蠔皇極品鮑魚澳洲婆參

BRAISED SEA CUCUMBER ABALONE AND SEASONAL GREENS IN OYSTER SAUCE

アワビとナマコのオイスターソース

柱候醬燜牛肋骨 牛肉產地:美國

BRAISED U.S. BEEF RIBS WITH CHUHOUS SAUCE

骨付き牛カルビのチューホー味噌ソース

鱈蟹西施泡飯

CRISPY RICE PUFF WITH KING CRAB MEAT, SCALLOP,

KING PRAWN AND VEGETABLES IN LOBSTER STOCK

おこげの特選海鮮あんかけ

蛋白杏仁茶

ALMOND MILK TEA WITH EGG WHITE

卵白入りアーモンドティー

燕窩酥皮焗蛋塔

CRISPY EGG TART WITH BIRD NEST

燕の巣のエッグタルト

季節鮮果

SEASONAL FRUITS

季節のフルーツの盛り合わせ

每位NT\$3,380；以上價格需加10%服務費。

NT\$3,380 PER PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECTED TO A 10% SERVICE CHARGE.

お一人様NT\$3,380 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。

舞
DANCE

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

招牌蜜汁叉燒 豬肉產地:台灣

REGENT SIGNATURE BARBECUED

PORK WITH HONEY SAUCE

リージェント特製チャーシュー

古法滷牛腱 牛肉產地:美國

MARINATED U.S. BEEF SHANK WITH

CHINESE SPICES AND PEANUTS

米国産牛すじ肉の中華醤油煮込み

脆皮豬燒肉 豬肉產地:台灣

CRISPY ROASTED PORK

黒豚のカリカリチャーシュー

琥珀脆核桃

CANDIED WALNUT

クルミの飴がけ

鮮蔬腐皮捲

ASSORTED VEGETABLES BEAN CURD ROLL

野菜の湯葉巻き

紅燒大排翅

BRAISED SHARK'S FIN SOUP

特大フカヒレスープ

金蒜銀絲蒸龍蝦

STEAMED LOBSTER WITH GLASS NOODLE AND GARLIC SAUCE

蒸しイセエビと春雨のガーリックソース

蠔皇四頭鮮鮑伴澳洲婆參

BRAISED SEA CUCUMBER AND (FOUR HEAD) ABALONE IN OYSTER SAUCE

オーストラリア産ナマコとアワビ(4級)のオイスターソース

柱候醬燜牛肋骨 牛肉產地:美國

BRAISED U.S. BEEF RIBS WITH CHUHOU SAUCE

骨付き牛カルビのチューホー味噌ソース

蛋白紅藜蝦粒炒飯

FRIED RICE WITH EGG WHITE, DICED PRAWN AND RED QUINOA

キヌアとエビの卵白チャーハン

蛋白杏仁茶

ALMOND MILK TEA WITH EGG WHITE

卵白入りアーモンドティー

燕窩酥皮焗蛋塔

CRISPY EGG TART WITH BIRD NEST

燕の巣のエッグタルト

季節鮮果

SEASONAL FRUITS

季節のフルーツの盛り合わせ

每位NT\$5,280；以上價格需加10%服務費。

NT\$5,280 PER PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

お一人様NT\$5,280 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。

素食 VEGETARIAN

素食御品集

APPETIZER

リージェント特製ベジタリアン前菜

鮮蔬腐皮捲

ASSORTED VEGETABLES BEAN CURD ROLL

野菜の湯葉巻き

江南素菜餃

VEGETABLE DUMPLING

野菜の蒸し餃子

甜椒蘆筍

ASPARAGUS AND SWEET PEPPER

アスパラとピーマンの前菜

松茸竹筴燉菜膽

DOUBLE-BOILED MATSUTAKE, BAMBOO PITH AND
CHINESE CABBAGE SOUP

マツタケとキノガサダケとミニ白菜のチキンコンソメスープ

琥珀芹香炒百合

SAUTÉED LILY BULB WITH WALNUT AND CHINESE CELERY

ユリ根とクルミとパセリの炒め物

鮮菌千絲繡球

SHREDDED BLACK MUSHROOM AND
BLACK FUNGUS STUFFED WITH WHEAT GLUTEN

油揚げのキノコ詰め

梅菜蒸絲瓜

STEAMED SPONGE GOURD WITH PRESERVED MUSTARD GREENS

ヘチマの蒸し物 梅干菜ソース

巧手柳葉素菜包

WILLOW LEAF-SHAPED MIXED VEGETABLE BUN

柳の葉を模した野菜キノコまん

雪蓮青檸香茅凍

LEMONGRASS CRYSTAL JELLY WITH LIME SORBET AND LOTUS SEEDS

レモングラスゼリーのレモンシャーベットと蓮の実添え

季節鮮果

SEASONAL FRUITS

季節のフルーツの盛り合わせ

每位NT\$1,880；以上價格需加10%服務費。

NT\$1,880 PER PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

お一人様NT\$1,880 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。

素食 VEGETARIAN

素食御品集

APPETIZER

リージェント特製ベジタリアン前菜

鮮蔬腐皮捲

ASSORTED VEGETABLES BEAN CURD ROLL

野菜の湯葉巻き

江南素菜餃

VEGETABLE DUMPLING

野菜の蒸し餃子

甜椒蘆筍

ASPARAGUS AND SWEET PEPPER

アスパラとピーマンの前菜

琥珀脆核桃

CANDIED WALNUT

クルミの飴がけ

涼拌雲耳

BLACK FUNGUS IN SESAME OIL

きくらげの酢の物

松茸佛跳牆

ABALONE AND SEA CUCUMBER BUDDHA CASSEROLE

マツタケとアワビとナマコの中華五目スープ

萬像素紅茄

SAUTÉED MIXED VEGETABLE IN ROASTED TOMATO

トマトの野菜キノコ詰め

芹香銀杏炒百合

SAUTEED LILY BULB WITH CHINESE CELERY AND GINGKO

セロリとユリ根とギンナンの炒め物

鮮菌千絲繡球

SHREDDED BLACK MUSHROOM AND BLACK FUNGUS STUFFED WITH WHEAT GLUTEN

油揚げのキノコ詰め

巧手柳葉素菜包

WILLOW LEAF-SHAPED MIXED VEGETABLE DUMPLINGS

柳の葉を模した野菜キノコまん

冰糖燉桃膠

ROCK SUGAR COOKED WHITE FUNGUS, RED DATE & PEACH RESIN

ナツメと白キクラゲの桃膠デザートスープ

季節鮮果

SEASONAL FRUITS

季節のフルーツの盛り合わせ

每位NT\$2,280；以上價格需加10%服務費。

NT\$2,280 PER PERSON; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

お一人様NT\$2,280 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。

晶華小滿漢

REGENT SIGNATURE

招牌蜜汁叉燒 豬肉產地:台灣
REGENT SIGNATURE BARBECUED
PORK WITH HONEY SAUCE
リージェント特製チャーシュー

玫瑰豉油雞
MARINATED CHICKEN IN SOY SAUCE
鶏肉の醤油漬け

老醋木耳海蜇頭
BLACK FUNGUS AND JELLYFISH
WITH AGED VINEGAR
キクラゲとクラゲの酢の物

古法滷牛腱 牛肉產地:美國
BRAISED BEEF SHANK WITH CHINESE SPICES AND PEANUTS
米国産牛すじ肉の中華醤油煮込み

金柱撈貢菜
TRIBUTE VEGETABLE WITH DEEP-FRIED SHREDDED SCALLOP
ほぐし貝柱と干し野菜の茎の和え物

瑤柱花膠魚翅羹
SCALLOP, FISH MAW AND SHARK FIN SOUP
ホタテと花膠(魚の浮袋)とフカヒレのとろみスープ

XO醬香檳茸炒帶子
SAUTÉED SCALLOP, SHAMPIGNON AND ASPARAGUS WITH XO SAUCE
ホタテとキノコとアスパラのXOソース

窩燒花菇八頭極品鮑
BRAISED MUSHROOM, ABALONE IN CLAY POT
キノコとアワビ(8級)の土鍋煮込み

梅菜松阪肉蒸圓茄 豬肉產地:西班牙
PORK WITH EGGPLANT AND PRESERVED MUSTARD GREENS
パークシャー黒豚と梅干菜とナスの蒸し物

油浸筍殼魚
OIL POACHED MARBLE GOBY WITH SCALLION AND GINGER
マーブルゴビー(川ハゼ)の揚げ物

芋茸香酥鴨 豬脂產地:台灣
DEEP FRIED BONELESS DUCK WITH TARO
鴨肉とタロイモの揚げ物

瑤柱金菇炆伊麵
E-FU NOOLDE WITH SCALLOP AND MUSHROOM
ホタテとキノコの焼きそば

雪蓮青檸香茅凍
LEMONGRASS JELLY WITH LIME SORBET AND SNOW LOTUS
レモングラスゼリーのレモンシャーベットと蓮の実添え

乾清棗皇糕
RED DATE JELLY
ナツメのゼリー

季節鮮果
SEASONAL FRUITS
季節のフルーツの盛り合わせ

每桌10人NT\$22,800；以上價格需加10%服務費。
NT\$22,800 PER TABLE FOR 10 PEOPLE; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
10人で1テーブルあたりNT\$22,800 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。

晶華小滿漢

REGENT SIGNATURE

招牌蜜汁叉燒 豬肉產地:台灣
REGENT SIGNATURE BARBECUED
PORK WITH HONEY SAUCE
リージェント特製チャーシュー

玫瑰豉油雞
MARINATED CHICKEN IN SOY SAUCE
鶏肉の醤油漬け

老醋木耳海蜇頭
BLACK FUNGUS AND JELLYFISH
WITH AGED VINEGAR
キクラゲとクラゲの酢の物

古法滷牛腩 牛肉產地:美國
BRAISED BEEF SHANK WITH CHINESE SPICES AND PEANUTS
米国産牛すじ肉の中華醤油煮込み

金柱撈貢菜
TRIBUTE VEGETABLE WITH DEEP-FRIED SHREDDED SCALLOP
ほぐし貝柱と干し野菜の茎の和え物

瑤柱花膠魚翅羹
SCALLOP, FISH MAW AND SHARK FIN SOUP
ホタテと花膠(魚の浮袋)とフカヒレのとろみスープ

避風塘帝皇蝦球
STIR-FRIED KING PRAWN WITH GARLIC AND CHILI
オーストラリア産エビ団子のニンニクとトウガラシ炒め

窩燒花菇八頭極品鮑
BRAISED MUSHROOM, ABALONE IN CLAY POT
キノコとアワビ(8級)の土鍋煮込み

梅菜松阪肉蒸圓茄 豬肉產地:西班牙
PORK WITH EGGPLANT AND PRESERVED MUSTARD GREENS
パークシャー黒豚と梅干菜とナスの蒸し物

清蒸龍虎斑
STEAMED BROWN-MARBLED GROUPER
アカマダラハタの蒸し物 ネギ油ソース

片皮鴨
ROASTED DUCK
北京ダック

瑤柱金菇炆伊麵
E-FU NOOLDE WITH SCALLOP AND MUSHROOM
ホタテとキノコの焼きそば

雪蓮青檸香茅凍
LEMONGRASS JELLY WITH LIME SORBET AND SNOW LOTUS
レモングラスゼリーのレモンシャーベットと蓮の実添え

乾清棗皇糕
RED DATE JELLY
ナツメのゼリー

季節鮮果
SEASONAL FRUITS
季節のフルーツの盛り合わせ

每桌10人NT\$28,800；以上價格需加10%服務費。
NT\$28,800 PER TABLE FOR 10 PEOPLE; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
10人で1テーブルあたりNT\$28,800 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。

晶華小滿漢

REGENT SIGNATURE

招牌蜜汁叉燒 豬肉產地:台灣
REGENT SIGNATURE BARBECUED
PORK WITH HONEY SAUCE
リージェント特製チャーシュー

玫瑰豉油雞
MARINATED CHICKEN IN SOY SAUCE
鶏肉の醤油漬け

芋茸香酥鴨 豬脂產地:台灣
CANTONESE STYLE ROASTED DUCK
鴨肉とタロイモの揚げ物

老醋木耳海蜇頭
BLACK FUNGUS AND JELLYFISH WITH AGED VINEGAR
キクラゲとクラゲの酢の物

金柱撈貢菜
TRIBUTE VEGETABLE WITH DEEP-FRIED SHREDDED SCALLOP
ほぐし貝柱と干し野菜の茎の和え物

砂窩燒排翅
BRAISED SHARK'S FIN SOUP IN CLAY POT
フカヒレの土鍋スープ

XO醬香檳茸炒帶子
SAUTÉED SCALLOP, SHAMPIGNON AND ASPARAGUS WITH XO SAUCE
ホタテとキノコとアスパラのXOソース

蠔皇極品六頭鮑魚澳洲婆參
BRAISED SEA CUCUMBER, ABALONE (SIX HEAD), SEASONAL GREENS IN OYSTER SAUCE
オーストラリア産ナマコとアワビ(6級)のオイスターソース

片皮鴨二吃
REGENT SIGNATURE ROASTED DUCK (WHOLE)
リージェント特製北京ダック(1羽を2種類の調理法で)

柱候醬燜牛肋骨 牛肉產地:美國
BRAISED BEEF RIBS WITH CHUHOU SAUCE
骨付き牛カルビのチューホー味噌ソース

蔥油蒸游水龍虎斑
STEAMED TIGER MARBLE GROUPER IN SCALLION OIL
アカマダラハタの蒸し物 ネギ油ソース

帝皇蝦鮮菌炆伊麵
E-FU NOODLES WITH KING PRAWN AND MUSHROOMS
皇帝エビとキノコの焼きそば

冰糖燉桃膠
ROCK SUGAR COOKED WHITE FUNGUS, RED DATE & PEACH RESIN
ナツメと白キクラゲの桃膠デザートスープ

酥皮焗蛋塔
CRISPY EGG TART
エッグタルト

季節鮮果
SEASONAL FRUITS
季節のフルーツの盛り合わせ

每桌10人NT\$32,800；以上價格需加10%服務費。
NT\$32,800 PER TABLE FOR 10 PEOPLE; ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.
10人で1テーブルあたりNT\$32,800 左記の価格に10%のサービス料が加算されます。