

私家茶

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

貴妃烏龍

EMPRESS OOLONG TEA 皇后ウーロン茶

NT\$120

小綠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。

REGENT TAIPEI SPECIALLY COLLABORATES WITH LOCALLY RENOWNED TEA COMPANY TO LAUNCH AN EXCLUSIVE EMPRESS OOLONG TEA AT SILKS HOUSE. USING THE FINEST HANDPICKED TEA LEAVES BITTEN BY THE TEA GREEN LEAFHOPPER, CAREFULLY KNEADED AND ROASTED WITH SPECIAL DEGREE AND TIME, THE EMPRESS OOLONG TEA IS RICH IN TEXTURE AND RETAINS THE LEAVES' UNIQUE HONEY AROMA AND FRUITY SCENT, MAKING IT PERFECT FOR PAIRING WITH ANY CANTONESE DISHES.

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\$100

CHINESE TEA SELECTIONS

碧螺春 台北三峽

GREEN TEA "BILUOCHUN" SANXIA, TAIPEI

碧螺春緑茶 台北三峽

鐵觀音 台北木柵

OOLONG TEA "TIEGUANYIN" MUZHA, TAIPEI

鐵觀音烏龍茶 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。

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

上記はお一人様の価格です；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\$
 花雕醉乳鴿 半隻 MARINATED SQUAB WITH HUADIAO WINE (HALF) 鳩肉の花雕酒漬け 半羽	680
 蔥麻和牛舌 牛肉產地:澳洲  WAGYU BEEF TONGUE WITH CHILI OIL 和牛タンのラー油漬け	680
拾香海參絲 MIXED SHREDDED VEGETABLES WITH SEA CUCUMBER きざみ野菜とナマコの和え物	380
白雲豬肚卷 豬肉產地:台灣 MARINATED PORK TRIPE AND PORK EAR ROLL 豚の胃と豚の耳のロールマリネ	380
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 WITH PEELED PEPPER ピータンの唐辛子漬け	320 4粒/ 4 PIECES
芥末西芹雲耳 BLACK FUNGUS & CELERY WITH WASABI SAUCE キクラゲとセロリの辛子ソース和え	300

 : 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.

以上の價格に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 ローストダック 1羽を2種類の調理法で / 2日前までに要予約	3,680
② 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	980
② 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	1,080
明爐燒鴨 CANTONESE ROASTED DUCK 広東式ローストダック	880
② 玫瑰豉油雞 半隻 MARINATED CHICKEN IN SOY SAUCE (HALF) 鶏肉の醤油漬け 半羽	880
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	1,380

您可以有下列的選擇：明爐燒鴨、脆皮豬燒肉、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

②：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 DAILY SOUP 日替わりスープ	380/1,480 每位/ PER PERSON 盅/POT
生拆蟹肉粟米羹 SWEET CORN SOUP WITH KING CRAB MEAT カニとコーンのとろみスープ	480 每位/ PER PERSON
松茸菜膽燉花膠 DOUBLE-BOILED FISH MAW, CHINESE CABBAGE & MATSUTAKE WITH CHICKEN CONSOMMÉ 魚の浮き袋と白菜、松茸のチキンコンソメスープ	980 每位/ PER PERSON
㊟ 棗皇螺頭燉蘆花雞 豬肉產地:台灣 DOUBLE-BOILED SEA CONCH AND RED DATE WITH CHICKEN SOUP ナツメとクコの実、つぶ貝のチキンスープ	1,280/1,980 2位/ FOR 2 盅/POT
㊟ 生磨杏汁燉白肺 豬肉產地:台灣 DOUBLE-BOILED PORK LUNG SOUP WITH ALMOND JUICE 豚の肺のアーモンドスープ	1,680 盅/POT
㊟ 菜膽砂鍋濃湯燉花膠 需等候45分鐘 需1天前預訂 DOUBLE-BOILED FISH MAW AND CHINESE CABBAGE WITH CHICKEN CONSOMMÉ PREPARATION TIME: 45 MINS REQUIRE 1 DAYS ADVANCE NOTICE. 魚の浮き袋とミニ白菜のチキンコンソメスープ 調理時間45分	3,880 盅/POT
蟲草花鮑魚燉雞 DOUBLE-BOILED ABALONE AND CORDYCEPS FLOWER WITH CHICKEN CONSOMMÉ アワビと冬虫夏草のチキンコンソメスープ 上述湯底皆以台灣豬骨熬製而成。	2,080/3,880 2位/ FOR 2 盅/POT

㊟ : 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。

海味 / 燕窩

ABALONE / BIRD NEST / SEA CUCUMBER

アワビ / 燕の巣 / ナマコ



蠔皇原汁三頭鮑

BRAISED ABALONE (THREE) WITH OYSTER SAUCE
アワビ(3級)とナマコの醤油煮込み

PRICE NT\$

\$3,380

每位 / PER PERSON / 1人前

紅焼六頭湯鮑炆婆參

BRAISED ABALONE (SIX) WITH SEA CUCUMBER
ナマコとアワビ(6級)のオイスターソース

\$1,580

每位 / PER PERSON / 1人前

紅焼頂級官燕盞

BRAISED BIRD'S NEST IN SUPERIOR BROTH
燕の巣の特製醤油煮込み

\$1,680

每位 / PER PERSON / 1人前

花菇紅焼關東刺參

BRAISED SEA CUCUMBER WITH MUSHROOM
ナマコとキノコの醤油煮込み

\$2,680

每位 / PER PERSON / 1人前

以上價格均需另加10%服務費。

ALL PRICES ARE SUBJECT 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。

游水海鮮

LIVE SEAFOOD 鮮魚介類

		PRICE NT\$
七星斑 CORAL GROUPE ハタ	每兩/ 37.5G	250
龍虎斑 DRAGON GROUPE アカマダラハタ	每兩/ 37.5G	180
筍殼魚 MARBLE GOBY マーブルゴビー(川ハゼ)	每兩/ 37.5G	200

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	250
象拔蚌 GEODUCK ミル貝	每兩/ 37.5G	300

鮑魚及貝類烹煮方法：過橋、清蒸、XO醬爆
ABALONE/ SHELLFISH COOKING METHOD:
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.
以上の價格に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	250
處女蟳 MUD CRAB (VIRGIN) ノコギリガザミ	每兩/ 37.5G	260
沙公 MUD CRAB (MALE) ワタリガニ	每兩/ 37.5G	220

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	200
瀨尿蝦 MANTIS SHRIMP シヤコ	每兩/ 37.5G	300

蝦烹煮方法：椒鹽、避風塘

SHRIMP/PRAWN COOKING METHOD:

SALT & PEPPER, GARLIC & CHILI

エビの調理法：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.

以上の價格に10%のサービス料が加算されます。

海鮮

SEAFOOD 海鮮

	PRICE NT\$
蒜子石斑炆燒腩 豬肉產地:台灣 GROUPEL SIMMERED WITH PORK, MUSHROOM, SCALLION, GARLIC AND CHUHOU SAUCE 豚肉と揚げウグイのチューホージャン煮込み	980
玉蘭明蝦球 SAUTÉED KING PRAWN WITH YELLOW PEPPER AND RED PEPPER クルマエビの炒め物、金華ハムと2色のピーマン乗せ	1,580 4顆/ 4 PIECES
 避風塘帝皇蝦球  STIR-FRIED KING PRAWN WITH GARLIC AND CHILI 海老のチリガーリック炒め	1,680 4顆/ 4 PIECES
 玉簪田雞腿 FRIED FROG LEG WITH VEGETABLES カエルの足の炒め物、野菜添え	880 6隻/ 6 PIECES
懷舊多士蝦 DEEP-FRIED SHRIMP ON TOAST WITH SWEET & SOUR DRESSING トーストの海老フライ乗せ、甘酢ドレッシング添え	780 4片/ 4 PIECES
 膏蟹馬蹄蒸肉餅 豬肉產地:台灣 季節限定 STEAMED MINCED PORK WITH CRAB ROE AND WATER CHESTNUTS 豚ひき肉の蒸しハンバーグ、蟹卵と菱の実添え	3,680

 : 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 SUBJECT 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。

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 黒豚とナスの蒸し物、梅干菜ソース	780
鎮江香醋骨 豬肉產地:台灣 DEEP-FRIED PORK RIBS WITH CHINKIANG VINEGAR 豚バラ肉の揚げ物、鎮江香酢ソース	680
豆豉銀芽伊比利豬 豬肉產地:西班牙 PAN-FRIED IBERICO BELLOTA PORK AND SAUTEED BEAN SPROUTS WITH FERMENTED SOYA BEAN PASTE イベリコ豚ともやしのトウチ炒め	880
 脆皮炸子雞 半隻 需2天前預訂 CRISPY CHICKEN WITH FIVE SPICES AND SALT (HALF) REQUIRES 2 DAYS ADVANCE NOTICE 鶏肉の香り揚げ 半羽 / 2日前までに要予約	980
秋葵野菌香辣炒牛柳粒 牛肉產地:美國  SAUTÉED DICED U.S. BEEF, OKRA AND WILD MUSHROOMS WITH CHILI アメリカ産牛ヒレ肉とオクラ、キノコのピリ辛炒め	1,380
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	620 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 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。

時蔬/豆腐

GREENS/ TOFU 野菜 / 豆腐料理

	PRICE NTS
豉汁豆腐蒸帶子 STEAMED SCALLOPS STUFFED WITH TOFU AND BLACK BEAN SAUCE ホタテの豆腐詰め、トウチソース掛け	620 4顆/ 4 PIECES
欖菜肉鬆焗燒豆腐 豬肉產地:台灣 STEWED TOFU WITH MINCED PORK AND CHINESE MUSTARD CABBAGE 豆腐とからし菜、豚ひき肉のそぼろ煮	580
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、ピータン和え	540
艇家絲瓜煮魚鰾 豬肉產地:台灣 SAUTEED FISH MAW WITH PORK, CLAM AND LOOFAH 魚の浮き袋と豚肉、ハマグリ、ヘチマの炒め物	780
芹香銀杏炒百合  SAUTÉED LILY BULB WITH CHINESE CELERY AND GINGKO セロリとユリ根、ギンナンの炒め物	580
清炒時令蔬菜  SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES 季節の野菜炒め	520

 : 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.

以上の價格に10%のサービス料が加算されます。

飯 / 麺

RICE / NOODLES お食事 / 麺類

	PRICE NTS
 鱈蟹西施泡飯 EMPRESS LOBSTER STOCK WITH KING CRAB MEAT AND SEAFOOD たらば蟹と海老入りスープご飯	3,880 盅 / POT
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、キノコの焼きそば	660
 韭黃肉絲煎脆麵 豬肉產地：台灣 EGG NOODLES WITH CHIVES, BEAN SPROUTS AND SHREDDED PORK ニラと豚肉のあんかけかた焼きそば	680
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 需等候30分鐘  FRIED RICE WITH CRISPY GARLIC, PRESERVED TURNIP, TARO, BLACK BEAN AND MINCED PORK IN HOT STONE POT PREPARATION TIME: 30 MINS ニンニクとトウガラシのピリ辛石鍋チャーハン 調理時間30分	690
豉椒海鮮煎米粉 PAN-FRIED RICE VERMICELLI AND SEAFOOD WITH FERMENTED SOYA BEAN PASTE ビーフンと魚介類のトウチ炒め	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 SUBJECT 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。

蒸點

DIM SUM 飲茶

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

	PRICE NT\$
 晶瑩蝦餃 豬脂產地:台灣 CRYSTAL SHRIMP DUMPLING エビ蒸し餃子	360 3顆/ 3 PIECES
北菇蒸燒賣 豬肉產地:台灣 STEAMED PORK, SHRIMP WITH MUSHROOM SIU MAI 豚肉とエビ、キノコの焼売	300 4顆/ 4 PIECES
 江南素菜餃  MIXED VEGETABLE DUMPLING 野菜蒸し餃子	280 3顆/ 3 PIECES
鮮蝦韭菜餃 豬肉產地:台灣 PRAWN AND CHINESE CHIVES DUMPLING ニラ入り海老蒸し餃子	330 3顆/ 3 PIECES
瑤柱糯米雞 STEAMED GLUTINOUS RICE WITH CHICKEN AND DRIED SCALLOP 貝柱、鶏肉入り中華おこわ	300 2顆/ 2 PIECES

 : 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。

腸粉

STEAMED RICE ROLL 蒸し春巻き

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

	PRICE NT\$
 紅裳脆皮蝦腸粉 STEAMED RED YEAST RICE ROLL WRAPPED WITH SHRIMP AND FRIED BREAD STICKS エビ入り紅麴の蒸し春巻き	390
叉燒滑腸粉 豬肉產地:台灣 BARBECUE PORK RICE ROLL チャーシューの蒸し春巻き	360
上素珍菌滑腸粉  STEAMED RICE ROLL WITH MIXED WILD MUSHROOMS キノコと野菜の蒸し春巻き	320

 : 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

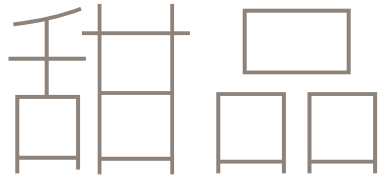
- | | PRICE NTS |
|--|----------------------|
| 杏片雪山叉燒包 豬肉產地:台灣 需等候30分鐘
BAKED BARBEQUE PORK BUN PREPARATION TIME: 30 MINS
チャーシューまん 調理時間30分 | 320
3顆 / 3 PIECES |
| 蘿蔔絲酥餅
DEEP-FRIED RADISH PASTRY
サクサクダイコンパイ | 380
3顆 / 3 PIECES |
| 金珠鹹水餃 豬肉產地:台灣
GLUTINOUS RICE DUMPLING WITH PORK AND SHRIMP
豚肉のパリパリもち米まん | 320
3顆 / 3 PIECES |
| 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 | 320
3顆 / 3 PIECES |
| 港式麻香蔥油餅 豬脂產地:台灣
CANTONESE STYLE SESAME SCALLION BUN
広東式ネギ入りごまクレープ | 300 |
| 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 | 320
3顆 / 3 PIECES |

Ⓜ : 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

	PRICE NT\$
 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	280 2顆/ 2 PIECES/ 2個
 酥皮焗蛋塔  需等候30分鐘 CRISPY EGG TART (PREPARATION TIME: 30 MINS) エッグタルト 調理時間30分	320 3顆/ 3 PIECES
黑糖古法馬拉糕  CANTONESE STEAMED BROWN SUGAR SPONGE CAKE 広東式黒糖ケーキ	200
燕窩杏汁煎堆仔 DEEP-FRIED SESAME BALL WITH BIRD'S NEST & ALMOND JUICE 燕の巣と杏仁入りの揚げごま団子	360 2顆/ 2 PIECES
 核桃露湯圓 SWEET WALNUT SOUP WITH GLUTINOUS RICE BALL もち米団子とクルミのデザートスープ	280 每位/ PER PERSON
楊枝甘露 季節限定 MANGO, POMELO AND SAGO SWEET SOUP (SEASONAL) マンゴーとポンタンのミニタピオカ入りデザートスープ	300 每位/ PER PERSON
棗皇燉官燕 STEWED BIRD'S 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

 : 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 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。

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

泡椒皮蛋

PRESERVED EGG WITH PEELLED PEPPER

ピータンの唐辛子漬け

脆皮豬燒肉 (豬肉產地:台灣)

CRISPY ROASTED PORK

カリカリチャーシュー

拾香海參絲

MIXED SHREDDED VEGETABLES

WITH SEA CUCUMBER

きざみ野菜とナマコの和え物

江南素菜餃

MIXED VEGETABLE DUMPLING

野菜の蒸し餃子

金珠鹹水餃 (豬肉產地:台灣)

GLUTINOUS RICE DUMPLING WITH PORK AND SHRIMP

豚肉の揚げもち米饅

蘿蔔絲酥餅

DEEP-FRIED RADISH PASTRY

サクサクダイコンまん

蟲草花鮑魚燉雞

DOUBLE-BOILED ABALONE AND CORDYCEPS FLOWER WITH CHICKEN CONSOMMÉ

アワビと冬虫夏草のチキンスープ

柚子蜜金網明蝦球

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

車海老団子のキンカンとアヒルの塩漬け卵黄ソース

翡翠松仁牛柳粒 (牛肉產地:澳洲)

WOK-FRIED BEEF WITH GREEN VEGETABLES AND PINE NUTS

牛肉と野菜、松の実炒め

港式蜜汁叉燒飯 (豬肉產地:台灣)

BBQ PORK RICE WITH GREEN VEGETABLES AND FRIED EGG

チャーシューご飯

珍珠芋頭露

COCONUT MILK SAGO WITH TARO

タピオカ入りタロイモのココナッツミルク

\$2,880 每位/ PER PERSON/ お一人様

以上價格需加10%服務費；週一至週五 僅平日午餐時段供應。

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE; AVAILABLE WEEKDAY LUNCH ONLY

價格に10%のサービス料が加算されます；ランチタイムのみ提供。

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

蜜汁叉燒 (猪肉産地:台湾)

BARBECUED PORK WITH
HONEY SAUCE
特製チャーシュー

泡椒皮蛋

PRESERVED EGG WITH PEELED PEPPER
ピータンの唐辛子漬け

拾香海參絲

MIXED SHREDDED VEGETABLES WITH
SEA CUCUMBER
きざみ野菜とナマコの和え物

古法滷牛腱 (牛肉産地:美國)

MARINATED U.S. BEEF SHANK WITH
CHINESE SPICES AND PEANUTS
牛すじ肉の中華醤油煮込み

蜂巢炸芋角

DEEP-FRIED TARO WRAPPED WITH
CHICKEN & MUSHROOM
鶏肉とキノコのタロイモ包み揚げ

棗皇響螺花膠燉雞

DOUBLE-BOILED SEA CONCH, FISH MAW AND RED DATES WITH CHICKEN CONSOMMÉ
花膠(魚の浮袋)、サザエ、ナツメ入り煮込みスープ

窩燒花菇六頭極品鮑

BRAISED MUSHROOM, ABALONE (SIX HEAD) IN CLAY POT
キノコとアワビ(6級)の土鍋煮込み

古法豉汁蒸海斑

STEAMED BROWN-MARBLE GROUPER WITH BLACK BEAN SAUCE
ハタの蒸し物 ネギ油ソース

蠔皇牛柳芥蘭 (牛肉産地:澳洲)

WOK-FRIED BEEF WITH CHINESE BROCCOLI IN OYSTER SAUCE
牛肉のオイスターソース炒め

帝皇蝦銀芽炆伊麵

E-FU NOODLES WITH KING PRAWN AND BEAN SPROUTS
大海老ともやしの伊府麵

燕窩酥皮焗蛋塔

CRISPY EGG TART WITH BIRD NEST
燕の巢のエッグタルト

\$3.380 每位/ PER PERSON/ お一人様

以上價格需加10%服務費。

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

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

蜜汁叉燒 (猪肉産地:台湾)

BARBECUED PORK WITH
HONEY SAUCE
特製チャーシュー

脆皮豬燒肉 (猪肉産地:台湾)

CRISPY ROASTED PORK
カリカリチャーシュー

拾香海參絲

MIXED SHREDDED VEGETABLES WITH
SEA CUCUMBER
きざみ野菜とナマコの和え物

泡椒皮蛋

PRESERVED EGG WITH PEELED PEPPER
ピータンの唐辛子漬け

蘿蔔絲酥餅

DEEP-FRIED RADISH PASTRY
サクサクダイコンまん

松茸菜膽燉花膠

DOUBLE-BOILED FISH MAW, CHINESE CABBAGE & MATSUTAKE WITH CHICKEN CONSOMMÉ
魚の浮き袋と白菜、松茸のチキンコンソメスープ

蠔皇五頭鮑炆鵝掌

BRAISED GOOSE WEB, ABALONE (FIVE HEAD), SEASONAL GREENS IN OYSTER SAUCE
アヒルの水かきとアワビのオイスターソース

澳洲虎蝦球

STIR-FRIED KING PRAWN
車海老のジンジャーソテー

柱侯醬燜牛肋骨 (牛肉産地:美國)

BRAISED U.S BEEF RIBS WITH CHUHOU SAUCE
骨付きカルビのチューホー味噌ソース

鱈蟹西施泡飯

EMPRESS LOBSTER STOCK WITH KING CRAB MEAT AND SEAFOOD
タラバ蟹入りスープご飯

燕窩杏汁煎堆仔

DEEP-FRIED SESAME BALL WITH BIRD'S NEST & ALMOND JUICE
燕の巣とアーモンドの揚げ団子

\$4,280 每位/ PER PERSON/ お一人様

以上價格需加10%服務費。

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

晶華御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

蜜汁叉燒 (猪肉産地:台湾)

BARBECUED PORK WITH HONEY SAUCE

特製チャーシュー

蔥麻和牛舌 (牛肉産地:澳洲)

WAGYU BEEF TONGUE WITH CHILI OIL

和牛タン スパイシーソース和え

泡椒皮蛋

PRESERVED EGG WITH PEELED PEPPER

ピータンの唐辛子漬け

江南素菜餃

MIXED VEGETABLE DUMPLING

野菜の蒸し餃子

金珠鹹水餃 (猪肉産地:台湾)

GLUTINOUS RICE DUMPLING WITH PORK

豚肉の揚げもち米饅

蘿蔔絲酥餅

DEEP-FRIED RADISH PASTRY

サクサクダイコンまん

冬蟲夏草燉花膠

CORDYCEPS SINENSIS STEWED WITH FISH MAW

冬虫夏草と魚の浮袋の煮込み

魚籽花雕蒸龍蝦球

STEAMED LOBSTER, CAVIAR AND EGG WITH HUADIAO WINE

キャビアと伊勢海老の花雕酒蒸し

極品三頭鮑關東刺參

BRAISED SEA CUCUMBER, ABALONE(THREE HEAD), SEASONAL GREENS IN OYSTER SAUCE

ナマコとアワビのオイスターソース

蘭度黑椒和牛粒 (牛肉産地:澳洲)

SAUTÉED DICED WAGYU BEEF AND CHINESE BROCCOLI WITH BLACK PEPPER

和牛の黒胡椒炒め

鱈蟹西施泡飯

EMPRESS LOBSTER STOCK WITH KING CRAB MEAT AND SEAFOOD

タラバ蟹入りスープご飯

棗皇冰糖燉官燕

STEWED BIRD NEST WITH RED DATE

燕の巣とナツメのデザートスープ

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

\$12.800 每位/ PER PERSON/ お一人様

以上價格需加10%服務費。

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

蔬食套餐

VEGETARIAN SPECIAL SET

晶蔬御品集

APPETIZER

リージェント特製前菜

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

梳片脆蘿蔔

PICKLED RADISH

薄切り大根

琥珀脆核桃

CANDIED WALNUT

クルミの飴がけ

涼拌拾香菜

MIXED SHREDDED VEGETABLES

きくらげの酢の物

冬蟲夏草燉野生竹筍

CORDYCEPS SINENSIS STEWED WITH WILD BAMBOO FUNGUS

冬虫夏草とキノガサタケの煮込み

萬像素紅茄

SAUTÉED MIXED VEGETABLE IN ROASTED TOMATO

トマトの野菜キノコ詰め

米網銀杏炒百合

LILY BULB AND GINGKO WITH RICE PAPER

銀杏と百合の炒め物

咕嚕脆皮杏鮑菇

CRISPY KING OYSTER MUSHROOM WITH SWEET AND SOUR SAUCE

エリンギの唐揚げ

羅漢齋炒飯

FRIED RICE WITH ASSORTED VEGETABLES

野菜チャーハン

棗皇冰糖燉官燕

STEWED BIRD NEST WITH RED DATE

蒸の巣とナツメのデザートスープ

\$3,380 每位/ PER PERSON/ お一人様

以上價格需加10%服務費。

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

晶華小滿漢

APPETIZER

リージェント特製前菜

蜜汁叉燒 (猪肉産地:台湾)

BARBECUED PORK WITH
HONEY SAUCE

特製チャーシュー

江南素菜餃

MIXED VEGETABLE DUMPLING

タロウの蒸し餃子

古法滷牛腱 (牛肉産地:美国)

MARINATED U.S. BEEF SHANK WITH
CHINESE SPICES AND PEANUTS

牛すじ肉の中華醤油煮込み

黄金炸魚皮

DEEP-FRIED FISH SKIN WITH SALTED EGG

魚の皮のサクサク揚げ

瑤柱竹筍海鮮羹

SCALLOP, FISH MAW AND SEAFOOD SOUP

干貝柱、衣笠茸入り海鮮とろみスープ

翡翠夏果炒元貝

SAUTÉED SCALLOPS WITH VEGETABLES AND MACADAMIA NUTS

季節の野菜、ナッツとホタテの炒め物

避風塘虎蝦球

STIR-FRIED PRAWN WITH GARLIC AND CHILI

海老のガーリック風味揚げ

窩燒六頭鮑炆鵝掌

BRAISED GOOSE WEB AND ABALONE(SIX HEAD) WITH SEASONAL GREENS IN OYSTER SAUCE

アヒルの水かきとアワビの土銅煮込み

陳皮豉汁蒸海斑

STEAMED BROWN-MARBLE GROUPER WITH DRIED TANGERINE IN BLACK BEAN SAUCE

ハタの蒸し物 ネギ油ソース

糖醋咕嚕肉 (猪肉産地:台湾)

SWEET AND SOUR PORK

豚肉の甘酢炒め

生拆膏蟹麻婆豆腐

BRAISED MANGROVE CRAB ROE WITH MAPO TOFU

蟹ミソ入り麻婆豆腐

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

\$33,800 每桌10人/ PER TABLE FOR 10 PEOPLE/ 10人で1テーブルあたり

以上價格需加10%服務費。

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

晶華小滿漢

APPETIZER

リージェント特製前菜

蜜汁叉燒 (猪肉産地:台湾)

BARBECUED PORK WITH
HONEY SAUCE

特製チャーシュー

蜂巢炸芋角

DEEP-FRIED TARO WRAPPED WITH
CHICKEN & MUSHROOM

鶏肉とキノコのタロイモ包み揚げ

古法滷牛腱 (牛肉産地:美國)

MARINATED U.S. BEEF SHANK WITH
CHINESE SPICES AND PEANUTS

牛すじ肉の中華醤油煮込み

黄金炸魚皮

DEEP-FRIED FISH SKIN WITH SALTED EGG

魚の皮のサクサク揚げ

棗皇響螺花膠燉雞

DOUBLE-BOILED SEA CONCH, FISH MAW AND RED DATES WITH CHICKEN CONSOMMÉ

花膠(魚の浮袋)、サザエ、ナツメ入り煮込みスープ

柚子蜜金網明蝦球

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

車海老団子のキンカンとアヒルの塩漬け卵黄ソース

膏蟹馬蹄蒸肉餅 (猪肉産地:台湾)

STEAMED MINCED PORK WITH CRAB ROE AND WATER CHESTNUTS

カニの卵と慈姑入り豚挽肉蒸し

窩燒五頭鮑炆婆蔘

BRAISED SEA CUCUMBER, ABALONE (FIVE HEAD), SEASONAL GREENS IN OYSTER SAUCE

ナマコとアワビのオイスターソース

蟠龍泡椒蒸海斑

STEAMED GROUPEL WITH CHOPPED CHILI PEPPER SAUCE

ハタの特製スパイスソース蒸し

蘭度黑椒和牛柳粒 (牛肉産地:澳洲)

SAUTÉED DICED WAGYU BEEF AND CHINESE BROCCOLI WITH BLACK PEPPER

牛肉の黒胡椒炒め

鱈蟹西施泡飯

EMPRESS LOBSTER STOCK WITH KING CRAB MEAT AND SEAFOOD

タラバ蟹入りスープご飯

珍珠芋頭露

COCONUT MILK SAGO WITH TARO

タピオカ入りタロイモココナツミルク

燕窩酥皮焗蛋塔

CRISPY EGG TART WITH BIRD NEST

燕の巣のエッグタルト

\$46,800 每桌10人/ PER TABLE FOR 10 PEOPLE/ 10人で1テーブルあたり

以上價格需加10%服務費。

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